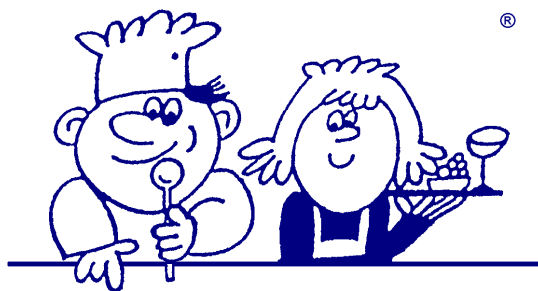


<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Kuchař – číšník
<b>Odborné zaměření:</b>	pro výrobu pokrmů
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	65-51-H/01 Kuchař - číšník
<b>Stupeň poskytovaného vzdělávání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka a forma studia:</b>	3 roky / dálková forma vzdělávání
<b>Platnost vzdělávacího programu:</b>	od 1. 9. 2011 počínaje prvním ročníkem

## **Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.**

**Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník**



### **Dodatek č. 2 ke školnímu vzdělávacímu programu**

**Kuchař - číšník ze dne 22. 8. 2011  
č. j. ŠVP-11/2011-2**

**Platnost dodatku ŠVP: od 1. 9. 2018 (počínaje 1. roč.)**

V Praze dne 29. 7. 2018

č. j. SSGH-ŠVP-10/2018

Na základě Opatření ministra školství, mládeže a tělovýchovy, kterým se mění rámcové vzdělávací programy oborů středního vzdělávání kategorie stupně dosaženého vzdělání H ze dne 21.12.2017 č.j. MŠMT-31863/2017-1 upravují Školní vzdělávací program oboru 65-51-H/01 Kuchař-číšník ze dne 22.8.2011 (č.j. ŠVP-11/2011-2), a to kapitoly 7 a 8

Tyto změny nabývají účinnosti od 1.9.2018, a to počínaje prvním ročníkem vzdělávání.

Při realizaci tohoto školního vzdělávacího programu je pro vyučující závazný rozpis učiva daného vyučovacího předmětu do ročníků. Pořadí a hodinové dotace jednotlivých témat slouží jako návod a doporučení pro realizaci školního vzdělávacího programu v praxi a nejsou tedy pro vyučující závazné.

**1. V kapitole č. 7 Učební plán školního vzdělávacího programu a přehled rozpracování obsahu vzdělávání v rámcovém vzdělávacím programu se nahrazuje tabulka učebního plánu a přehledu rozpracování obsahu vzdělávání RVP do ŠVP**

Kuchař-číšník 65-51-H/01 (pro výrobu pokrmů)		Dotace vyučovacích hodin v ročnících				
		I.ročník	II.ročník	III.ročník	Celkem	dělené hodiny
závaznost vyučovacích předmětů	názvy vyučovacích předmětů	32 týdnů	32 týdnů	32 týdnů		
povinné vyučovací předměty	Český jazyk a literatura	20	20		40	
	Matematika	16	16		32	
	Základy přírodních věd	10	12		22	
	Občanská nauka	14		10	24	
	Informatika	10	10	10	30	30
	Ekonomika	10	10	10	30	
	Potraviny a výživa		10	20	30	
	Zařízení provozoven	10	10	10	30	
	Technologie		20	60	80	
	Stolníčení			20	20	
	Odborný výcvik	100	90	60	250	250
první cizí jazyk	Anglický jazyk / první	30	22		52	52
	Německý jazyk / první	30	22		52	52
druhý cizí jazyk	Anglický jazyk / druhý			20	20	20
	Německý jazyk / druhý			20	20	20
	Španělský jazyk / druhý			20	20	20
	Ruský jazyk / druhý			20	20	20
<b>celkem</b>		<b>220</b>	<b>220</b>	<b>220</b>	<b>660</b>	<b>352</b>

Mění se rovněž tabulka vyučovacích předmětů na straně 126.

65-51-H/01 Kuchař-číšník se zaměřením pro výborbu pokrmů		Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. Vrbova 1233, 147 00, Praha 4 – Braník				
		Vzdělávací oblast	Základní počet hodin RVP	Počet disponibilních hodin RVP	Počet hodin přidanych školou	Celkový počet hodin RVP
Český jazyk	21	3	0	24	<i>Celkem za předměty</i>	24
					Český jazyk a literatura	24
Dva cizí jazyky	71	1	0	72	<i>Celkem za předměty</i>	72
					První cizí jazyk	52
					Druhý cizí jazyk	20
Společenskovědní vzdělávání	21	3	0	24	<i>Celkem za předměty</i>	24
					Občanská nauka	24
Přírodovědné vzdělávání	21	1	0	22	<i>Celkem za předměty</i>	22
					Základy přírodních věd	22
Matematické vzdělávání	29	3	0	32	<i>Celkem za předměty</i>	32
					Matematika	32
Estetické vzdělávání	14	2	0	16	<i>Celkem za předměty</i>	16
					Český jazyk a literatura	16
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	21	0	0	21	<i>Celkem za předměty</i>	21
					Informatika	21
Ekonomické vzdělávání	21	9	0	30	<i>Celkem za předměty</i>	30
					Ekonomika	30
Výroba pokrmů	71	263		334	<i>Celkem za předměty</i>	334
					Technologie	80
					Potraviny a výživa	30
					Zařízení provozoven	24
					Odborný výcvik	200
Odbyt a obsluha	50	21		71	<i>Celkem za předměty</i>	71
					Stolničení	20
					Odborný výcvik	45
					Zařízení provozoven	6
Komunikace ve službách	14	0	0	14	<i>Celkem za předměty</i>	14
					Informatika	9
					Odborný výcvik	5
<b>Celkem</b>	<b>354</b>	<b>306</b>	<b>0</b>	<b>660</b>		<b>660</b>

**2. Rozvržení učiva do ročníků v níže uvedených vyučovacích předmětech se v níže uvedených ročnících se mění, a to dle uvedených tabulek:**

Anglický jazyk / první – 2. ročník

Německý jazyk / první – 2. ročník

Matematika – 1. a 2. ročník

Základy přírodních věd – 2. ročník

Občanská nauka – 1. ročník

Potraviny a výživa – 2. a 3. ročník

Odborný výcvik – 1., 2. a 3. ročník

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
Mezipředmětové vztahy						
Průřezová témata						

<b>B1</b>	<b>T1</b>	<b>Budoucnost, jaká bude, jak si ji představujeme.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hovoří o budoucnosti s použitím plných i stažených tvarů will, won't</li> <li>- tvoří jednoduché otázky v budoucím čase a dovede na ně stručně odpovídat</li> <li>- doplní tabulku výrazy will a jeho staženými tvary</li> <li>- čte zkrácené tvary od will</li> <li>- krátce, vlastními slovy pohovoří o svých představách o budoucnosti</li> <li>- v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</li> <li>,- 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>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> <li>,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> </ul>	Tematický okruh: Budoucnost, jaká bude, jak si ji představujeme Jazykové prostředky: budoucí čas prostý, výrazy pro budoucnost, vyjádření předpovědi, výslovnost: will, 'll Odborné téma: jehněčí maso - názvy jídel	<b>4</b>
Celkem za blok <b>B1</b>						<b>4</b>

<b>B2</b>	<b>T1</b>	<b>Počasí, sportovní výkony a vliv počasí.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- porozumí významu slov too a very a rozlišuje jejich užití</li> <li>- popisuje vlastnosti věcí pomocí přídavných jmen s výrazy very a too</li> <li>- tvoří příslovce způsobu z přídavných jmen, rozlišuje příslovce, jež mají shodný tvar s přídavným jménem</li> <li>- označí slova, ve kterých je stejná výslovnost jako u slova go</li> <li>- porozumí textu, odpoví na otázky týkající se dění ve světě v letech 1890 - 1920</li> <li>- napíše email kamarádovi, kde mu radí, jak se učit cizí jazyk</li> <li>- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu</li> <li>- vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> <li>- zformuluje vlastní myšlenky ve formě vyprávění nebo osobního dopisu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</li> <li>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky</li> <li>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat</li> </ul>	Tematický okruh: Počasí, sportovní výkony a vliv počasí Jazykové prostředky: přídavná jména s výrazy too a very, příslovce způsobu, výslovnost: eu - go, minulý prostý čas, otázka a zápor, krátké odpovědi Odborné téma: zvěřina, drůbež, ryby	<b>3</b>
Celkem za blok <b>B2</b>						<b>3</b>

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B3</b>	<b>T1</b>	<b>Plány, oslavy nového roku, narozenin.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjádří svůj záměr a zeptá se na úmysl někoho jiného</li> <li>- složité výrazy nahradí frázovými slovesy</li> <li>- vyjádří plánované děje / stavy</li> <li>- vyjádří nutnost, povinnost, zákaz</li> <li>- doplní frázová slovesa do vět</li> <li>- tvoří krátké věty s použitím vazby going to</li> <li>- napíše přání k narozeninám, nebo Novoroční přání</li> <li>- reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků</li> <li>- vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí</li> <li>,- 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>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> <li>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat</li> <li>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> </ul>	<p>Tematický okruh: Plány, oslavy nového roku, narozenin, nakupování a cestování</p> <p>- blahopřání</p> <p>Jazykové prostředky: vazba be going to, frázová slovesa, modální slovesa must, mustn't, přídavná jména a příslovce, jejich postavení ve větě</p> <p>Odborné téma: ovoce, nápoje teplé x studené</p>	<b>3</b>
-----------	-----------	----------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Celkem za blok **B3** **3**

<b>B4</b>	<b>T1</b>	<b>Doporučení, lidské vlastnosti.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá základní přídavná jména pro lidské vlastnosti a hodnotící přídavná jména pro vyjádření názoru</li> <li>- rozpozná typické zvyklosti v různých zemích a pojmenuje základní lidské vlastnosti podle obrázků</li> <li>- přečte slova, u kterých se objevuje nevyslovená samohláska, rozlišuje mezi přídavnými jmény s kladným a záporným významem</li> <li>- porovná zvyky v Británii a u nás, napíše pozdrav kamarádovi, ve kterém doporučí, jak se chovat při návštěvě Velké Británie</li> <li>- dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko</li> <li>- zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení nebo jednoduchého popisu</li> <li>- vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</li> <li>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</li> <li>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> <li>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</li> <li>,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)</li> <li>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým</li> </ul>	<p>Tematický okruh: Doporučení, lidské vlastnosti</p> <p>Jazykové prostředky: modální sloveso should, výslovnost: nevyslovené samohlásky, spojky so, both, and, but</p> <p>Odborné téma: zelenina, saláty, alko x nealko</p>	<b>3</b>
-----------	-----------	---------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Celkem za blok **B4** **3**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
Mezipředmětové vztahy						
Průřezová témata						

<b>B5</b>	<b>T1</b>	<b>Odvaha v životě.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- v textu rozpozná podmínková souvětí a správně je překládá</li> <li>- osvojí si přídavná jména pro pocity</li> <li>- tvoří podmínkové věty z nabízených slov</li> <li>- ve dvojici se ptá a odpovídá pomocí podmínkové věty</li> <li>- poslouchá a následně čte podmínkové věty se správným důrazem</li> <li>- ve skupinách zahrají scénku Dave zve Amy na schůzku</li> <li>- napíše krátký text o nějaké nebezpečné situaci, kde někdo prokázal svou statečnost - na základě životní zkušenosti, knihy, nebo filmu</li> <li>- rozlišuje počitatelná a nepočitatelná podstatná jména a vhodně je přiřadí k much a many, nebo a lot</li> <li>- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných</li> <li>- orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky</li> <li>- vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</li> <li>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí</li> <li>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> <li>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat</li> <li>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li> <li>,- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnat se svými představami a předpoklady</li> </ul>	<p>Tematický okruh: Odvaha v životě</p> <p>Jazykové prostředky: podmínková souvětí</p> <p>1. stupně se spojkami when a if, výslovnost: důraz v podmínkové větě, přítomný průběhový čas, otázka, zápor</p> <p>Odborné téma: polévky, omáčky, sýry</p>	<b>3</b>
Celkem za blok <b>B5</b>						<b>3</b>

<b>B6</b>	<b>T1</b>	<b>Zvláštnosti ve světě kolem nás, svět zvířat.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tvoří otázky na dosavadní zkušenosti a vyjádří, co zatím nikdy nezažil</li> <li>- přiřadí jména nejznámějších zvířat a dovede je podle smyslu doplnit do textu</li> <li>- správně přiřazuje přívlastky k podstatným jménům</li> <li>- pojmenuje zvířata</li> <li>- analyzuje věty v předpřítomném času a vyvodí pravidla pro jeho tvoření a užití</li> <li>- doplní tvary participia do vět</li> <li>- ve dvojici tvoří otázky - už jsi někdy a odpovídá</li> <li>- vyjádří svůj názor</li> <li>- rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem</li> <li>i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů</li> <li>- používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</li> <li>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky</li> <li>,- 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>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat</li> <li>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce</li> <li>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení</li> <li>,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě</li> <li>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje</li> </ul>	<p>Tematický okruh: Zvláštnosti ve světě kolem nás, svět zvířat</p> <p>Jazykové prostředky: předpřítomný čas prostý s výrazy ever, never, výslovnost: have a has u předpřítomného času</p> <p>Odborné téma: dochucovací prostředky, koření</p>	<b>6</b>
Celkem za blok <b>B6</b>						<b>6</b>

Celkem za ročník **2** **22**

Celkem za předmět **Anglický jazyk/první** **52**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B1</b>	<b>T1</b>	<b>Operace s reálnými čísly (ZÁKLADNÍ POZNATKY)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly;</li> <li>- používá různé zápisy racionálního a reálného čísla</li> <li>- provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly (v R)</li> <li>- určí řád reálného čísla, zaokrouhlí reálné číslo</li> <li>- znázorní reálné číslo na číselné ose</li> <li>- zapíše a znázorní interval</li> <li>- provádí, zapíše a znázorní operace s intervaly (sjednocení, průnik)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- používat pojmy kvantifikujícího charakteru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- aritmetické operace s čísly v oborech N, Z, Q, R</li> <li>- přirozená a celá čísla</li> <li>- racionální čísla</li> <li>- různé zápisy reálného čísla, početní operace</li> <li>- intervaly jako číselné množiny</li> <li>- operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik)</li> </ul>	<b>2</b>
		Informatika Ekonomika Odborný výcvik				

	<b>T2</b>	<b>Mocniny a odmocniny (ZÁKLADNÍ POZNATKY)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru</li> <li>- provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- druhá mocnina a odmocnina</li> <li>- mocniny s celočíselným mocnitelem</li> </ul>	<b>2</b>
		Informatika Ekonomika Odborný výcvik				

	<b>T3</b>	<b>Procenta (ZÁKLADNÍ POZNATKY)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu</li> <li>- orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů</li> <li>- provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok</li> <li>- na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích</li> <li>- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a správně využít pro dané řešení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- procento a procentová část</li> <li>- slovní úlohy - užití procentového počtu</li> <li>- trojčlenka</li> <li>- poměr, přímá a nepřímá úměrnost</li> <li>- základy finanční matematiky</li> </ul>	<b>3</b>
		Informatika Ekonomika Odborný výcvik				

Celkem za blok **B1** **7**

<b>B2</b>	<b>T1</b>	<b>VÝRAZY A JEJICH ÚPRAVY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí operace s číselnými výrazy, mnohočleny a algebraickými výrazy (sčítání, odčítání, násobení)</li> <li>- rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin</li> <li>- modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání</li> <li>- interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání</li> <li>- určí definiční obor lomeného výrazu</li> <li>- provádí operace s lomenými výrazy (sčítání, odčítání, násobení, krácení, dělení)</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- číselné a algebraické výrazy</li> <li>- základní operace s mnohočleny - sčítání, odčítání, násobení</li> <li>- hodnota výrazu</li> <li>- rozklad mnohočlenu na součin</li> <li>- vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin</li> <li>- lomené výrazy</li> <li>- hodnota výrazu</li> <li>- definiční obor lomeného výrazu</li> <li>- určení hodnot pro které má výraz smysl a hodnoty, pro kterou se rovná nule</li> <li>- rozšiřování, krácení, zjednodušování výrazů</li> <li>- slovní úlohy</li> </ul>	<b>3</b>
		Informatika Ekonomika Odborný výcvik				

Celkem za blok **B2** **3**



Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B3</b>	<b>T1</b>	<b>PLANIMETRIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost</li> <li>- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin</li> <li>- užívá a provádí převody jednotek délky a obsahu</li> <li>- vyjádří poměr stran v pravouhlém trojúhelníku jako funkci <math>\sin a</math>, <math>\cos a</math>, <math>\operatorname{tg} a</math></li> <li>- určí hodnoty <math>\sin a</math>, <math>\cos a</math>, <math>\operatorname{tg} a</math> pro <math>0^\circ &lt; a &lt; 90^\circ</math> pomocí kalkulátoru</li> <li>- řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty</li> <li>- sestrojí trojúhelník z daných prvků a určí jeho obvod a obsah</li> <li>- rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků</li> <li>- graficky rozdělí úsečku v daném poměru</li> <li>- graficky změní velikost úsečky v daném poměru</li> <li>- sestrojí různé typy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků</li> <li>- určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah</li> <li>- určí obvod a obsah složených rovinných útvarů</li> <li>- určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice (sečna, tečna, vnější přímka kružnice)</li> <li>- vzájemná poloha přímky a kružnice</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používat a převádět běžné jednotky</li> <li>- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základní planimetrické pojmy a vztahy</li> <li>- polohové vztahy rovinných útvarů</li> <li>- metrické vlastnosti rovinných útvarů</li> <li>- úsečka a její délka</li> <li>- úhel a jeho velikost</li> <li>- obvod a obsah pravouhlého trojúhelníku</li> <li>- goniometrické funkce <math>\sin a</math>, <math>\cos a</math>, <math>\operatorname{tg} a</math> v intervalu <math>0^\circ &lt; a &lt; 90^\circ</math></li> <li>- trigonometrie pravouhlého trojúhelníku</li> <li>- Pythagorova věta</li> <li>- konstrukce trojúhelníku</li> <li>- věty o shodnosti a podobnosti trojúhelníků</li> <li>- obvod a obsah trojúhelníku</li> <li>- rovinné útvary - konvexní a nekonvexní</li> <li>- konstrukce základních čtyřúhelníků</li> <li>- mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky</li> <li>- složené útvary</li> <li>- kružnice, kruh a jejich části</li> <li>- výpočet obvodu a obsahu rovinných útvarů</li> <li>- slovní úlohy</li> </ul>	<b>4</b>
Celkem za blok <b>B3</b>						<b>4</b>

<b>B4</b>	<b>T1</b>	<b>Opakování učiva 1. ročníku</b>				<b>2</b>
-----------	-----------	-----------------------------------	--	--	--	----------

Celkem za blok <b>B4</b>						<b>2</b>
Celkem za ročník <b>1</b>						<b>16</b>

Předmět: <b>Matematika</b>		Ročník: <b>2</b>	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: <b>Dálková</b>	Obor: <b>65-51-H/01 Kuchař-číšník</b>	Č.j.: <b>ŠVP-11/2011-2</b>
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
<b>B1</b>	<b>T1</b>	<b>LINEÁRNÍ ROVNICE A NEROVNICE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R</li> <li>- řeší v R soustavy lineárních rovnic</li> <li>- vyjádří neznámou ze vzorce</li> <li>- užití řešení rovnic a nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh</li> <li>- řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy</li> <li>- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a správně využít pro dané řešení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- úpravy rovnic</li> <li>- lineární rovnice o jedné neznámé</li> <li>- rovnice s neznámou ve jmenovateli</li> <li>- soustavy lineárních rovnic</li> <li>- vyjádření neznámé ze vzorce</li> <li>- lineární nerovnice o jedné neznámé</li> <li>- soustavy lin. nerovnic</li> <li>- slovní úlohy</li> </ul>	<b>4</b>
				Celkem za blok	<b>B1</b>	<b>4</b>
<b>B2</b>	<b>T1</b>	<b>FUNKCE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá odbornou terminologii základních pojmů funkcí</li> <li>- pozná a popíše závislost dvou veličin</li> <li>- dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce</li> <li>- určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní</li> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot</li> <li>- určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic</li> <li>- v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak</li> <li>- sestrojí graf přímé a nepřímé úměrnosti, lineární funkci</li> <li>- aplikuje v úlohách poznatky o funkcích, úpravách výrazů a rovnic</li> <li>- řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základní pojmy - funkce, definiční obor, obor hodnot, hodnota funkce</li> <li>- graf - sestrojení</li> <li>- základní vlastnosti funkce - rostoucí, klesající, konstantní</li> <li>- lineární funkce</li> <li>- přímá a nepřímá úměrnost</li> <li>- kvadratická funkce</li> <li>- slovní úlohy</li> </ul>	<b>3</b>
				Celkem za blok	<b>B2</b>	<b>3</b>
<b>B3</b>	<b>T1</b>	<b>STEREOMETRIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí vzájemné polohy bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin</li> <li>- určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin</li> <li>- určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin</li> <li>- užívá a převádí jednotky objemu</li> <li>- rozlišuje a charakterizuje základní tělesa - krychle, kvádr, hranol, válec, kužel, jehlan, komolý jehlan, komolý kužel, koule a její části</li> <li>- určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie</li> <li>- využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa</li> <li>- aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru</li> <li>- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a správně využít pro dané řešení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vzájemná poloha bodů, přímek a rovin</li> <li>- polohové vztahy a metrické vlastnosti prostorových útvarů</li> <li>- rozlišení základních těles a jejich sítě</li> <li>- složená tělesa</li> <li>- výpočet povrchu a objemu těles, složených těles</li> <li>- slovní úlohy</li> </ul>	<b>3</b>
				Celkem za blok	<b>B3</b>	<b>3</b>

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
Mezipředmětové vztahy						
Průřezová témata						

<b>B4</b>	<b>T1</b>	<b>STATISTIKA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- užívá pojmy: statistický soubor, znak, absolutní četnost, relativní četnost, aritmetický průměr</li> <li>- čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji</li> <li>- porovnává soubory dat</li> <li>- interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách;</li> <li>- určí absolutní a relativní četnost znaku a aritmetický průměr</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	- čítá různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- statistický soubor a jeho charakteristika</li> <li>- statistická data v grafech a tabulkách</li> <li>- porovnání souborů dat</li> <li>- interpretace údajů vyjádřených v diagramech, grafech, tabulkách</li> <li>- četnost a relativní četnost znaku</li> <li>- aritmetický průměr</li> </ul>	<b>2</b>
Celkem za blok <b>B4</b>						<b>2</b>

<b>B5</b>	<b>T1</b>	<b>PRAVDĚPODOBNOST</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev</li> <li>- určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací</li> </ul>	- nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a správně využít pro dané řešení	<ul style="list-style-type: none"> <li>- náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu</li> <li>- náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev</li> <li>- výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu</li> </ul>	<b>2</b>
Celkem za blok <b>B5</b>						<b>2</b>

<b>B6</b>	<b>T1</b>	<b>Opakování učiva 2. ročníku</b>			- opakování učiva 2. ročníku	<b>2</b>
-----------	-----------	-----------------------------------	--	--	------------------------------	----------

Celkem za blok <b>B6</b>						<b>2</b>
Celkem za ročník						<b>2</b>
Celkem za předmět						<b>32</b>

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B1</b>	<b>T1</b>	<b>Podmět "man" a "es".1. budoucí čas.Shoda podmětu a přísudku.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí jednoduchým sdělením s podmětem man, es; aktivně jich užívá</li> <li>- vytváří slovesné tvary v budoucím čase</li> <li>- používá běžné gramatické prostředky a vzorce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat</li> <li>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace</li> <li>,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)</li> <li>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> <li>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podmět "man" a "es"</li> <li>- 1. budoucí čas</li> <li>- shoda podmětu a přísudku</li> </ul>	<b>1</b>
Celkem za blok <b>B1</b>						<b>1</b>

<b>B2</b>	<b>T1</b>	<b>Vazby sloves, podstatných jmen a přídavných jmen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</li> <li>,- 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>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> <li>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> <li>,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> <li>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vazby sloves, podstatných jmen a přídavných jmen</li> </ul>	<b>3</b>
Celkem za blok <b>B2</b>						<b>3</b>

<b>B3</b>	<b>T1</b>	<b>Skloňování přídavných jmen po členu urč. a neurčitém + zvláštnosti.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- skloňuje přídavná jména po členu určitém, neurčitém a nulovém, užívá jich v jednoduchých sděleních</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí</li> <li>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</li> <li>,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty</li> <li>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> <li>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- skloňování přídavných jmen po členu urč. a neurčitém + zvláštnosti</li> <li>- skloňování přídavných jmen po členu nulovém</li> </ul>	<b>2</b>
Celkem za blok <b>B3</b>						<b>2</b>

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B4</b>	<b>T1</b>	<b>Příklady německých synonymních sloves.</b>	- vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace ,- 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	- příklady německých synonymních sloves	<b>1</b>
		Český jazyk Stolníčení Informatika Odborný výcvik				
Celkem za blok <b>B4</b>						<b>1</b>

<b>B5</b>	<b>T1</b>	<b>Neurčitá zájmena (jeder, alle, alles, jemand, niemand, etwas, nichts).</b>	- rozliší neurčitá zájmena a zvláštnosti jejich použití, používá běžné gramatické prostředky, vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- 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 ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve	- neurčitá zájmena (jeder, alle, alles, jemand, niemand, etwas, nichts) - neurčitá zájmena (ander, beide, ein paar, einige, man, manch-, mehrere, viele, wenige)	<b>2</b>
		Český jazyk Stolníčení Informatika Odborný výcvik				
Celkem za blok <b>B5</b>						<b>2</b>

<b>B6</b>	<b>T1</b>	<b>Překlad českého "ještě ne, už ne".</b>	- vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	- překlad českého "ještě ne, už ne"	<b>1</b>
		Český jazyk Stolníčení Informatika Odborný výcvik				
Celkem za blok <b>B6</b>						<b>1</b>

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B7</b>	<b>T1</b>	<b>Infinitiv závislý na podstatném a přídavném jménu.infinitiv závislý na slovesu.</b>	- seznamuje se se zvláštnostmi postavení infinitivu v německé větě	- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii	- infinitiv závislý na podstatném a přídavném jménu - infinitiv závislý na slovesu	<b>2</b>
		Český jazyk Stolníčení Informatika Odborný výcvik				

Celkem za blok **B7** **2**

<b>B8</b>	<b>T1</b>	<b>Použití "Platz, Stelle, Ort," některá ustálená spojení.Perfektum (rozšíření).Zeměpisná jména.</b>	- rozlišuje mezi použitím něm. výrazů - Platz, Stelle, Ort - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace ,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii	- použití "Platz, Stelle, Ort," některá ustálená spojení - perfektum (rozšíření) - zeměpisná jména	<b>2</b>
		Český jazyk Stolníčení Informatika Odborný výcvik				

Celkem za blok **B8** **2**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B9</b>	<b>T1</b>	<b>Préteritum(rozšíření).</b>	- rozlišuje mezi tvořením préterita a perfekta a správně je používá ve větách	- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný	- préteritum(rozšíření)	<b>2</b>
				<b>Celkem za blok</b>	<b>B9</b>	<b>2</b>

<b>B10</b>	<b>T1</b>	<b>Konverzační témata.</b>	- zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání - má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka; - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice - vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě	- konverzační témata - vybrané poznatky všeobecného - i odborného charakteru k poznání země příslušné jazykové oblasti, její kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice	<b>6</b>
------------	-----------	----------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Celkem za blok **B10** **6**

Celkem za ročník **2** **22**

Celkem za předmět **Německý jazyk/první** **52**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B2</b>	<b>T1</b>	<b>Vývoj a rozvoj člověka a jeho činitelé. Komunikace a její druhy. Zdraví a životní styl..</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- popisuje a rozlišuje jednotlivé etapy lidského života a jejich charakteristické znaky vlastními slovy</li> <li>- vyjadřuje pojem generace a uvědomuje si problematiku mezigeneračních vztahů</li> <li>- vysvětlí pojem verbální a nonverbální komunikace, aplikuje do praxe komunikační techniky</li> <li>- rozeznává zjevné manipulativní postupy</li> <li>- používá asertivních technik</li> <li>- prokazuje praktickou znalost pravidel slušného chování</li> <li>- objasní způsoby ovlivňování veřejnosti</li> <li>- formuluje zásady zdravého životního stylu, vlastními slovy hovoří na téma psychohygiena aplikuje teoretické znalosti do praxe</li> <li>- dokáže popsat jednotlivé pojmy a vyjádří vlastními slovy rozdíly mezi jednotlivými sociálními skupinami</li> <li>- uvědomuje si existenci šikany jakožto trestného činu</li> <li>- adekvátně reaguje na jednotlivé situace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podporovat nekonfliktní soužití s druhými lidmi, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k lidem z různých sociálních prostředí</li> <li>,- spolupracovat s ostatními lidmi, odpovědně se podílet se na realizaci společných pracovních i jiných činností, usilovat o integritu a prosperitu pracovního týmu</li> <li>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, přispívat k uplatňování hodnot demokracie</li> <li>,- uznávat rozdíly mezi hodnotovými systémy různých náboženských nebo etnických skupin a potřebu vzájemné kritické tolerance v multikulturním soužití</li> <li>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních</li> <li>,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vývoj a rozvoj člověka a jeho činitelé</li> <li>- psychologické a sociální determinace</li> <li>Komunikace a její druhy</li> <li>- verbální a nonverbální komunikace</li> <li>- komunikační techniky</li> <li>- pravidla slušného chování</li> <li>Zdraví a životní styl</li> <li>- životospráva</li> <li>- psychohygiena</li> <li>- zvládání náročných životních situací</li> <li>- stres</li> <li>- frustrace</li> <li>- konflikt</li> <li>- krize</li> <li>Socializace a sociální skupiny</li> <li>- pojem socializace</li> <li>- rozdělení sociálních skupin</li> <li>- sociální role</li> </ul>	<b>5</b>
Celkem za blok <b>B2</b>						<b>5</b>

<b>B3</b>	<b>T1</b>	<b>Lidské hodnoty a smysl lidské existence. Nebezpečné závislosti, drogy, toxikománie..</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam jednotlivých hodnot</li> <li>- charakterizuje současnou českou společnost a její hodnoty</li> <li>- je schopen obhájit si svůj žebříček hodnot</li> <li>- rozlišuje legální a nelegální drogy a diskutuje o následcích používání drog</li> <li>- objasní pojem drogová závislost diskutuje o pozitivních a problémech multikulturního soužití</li> <li>- charakterizuje základní světová náboženství</li> <li>- specifikuje nebezpečnost náboženských sekt a náboženského fundamentalismu</li> <li>- objasní postavení církví a věřících v ČR</li> <li>- vysvětlí péče o kulturní hodnoty, význam vědy a umění</li> <li>- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</li> <li>- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí</li> <li>,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu</li> <li>,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady</li> <li>,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek</li> <li>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě</li> <li>,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lidské hodnoty a smysl lidské existence</li> <li>- systém hodnot</li> <li>- smysl lidské existence</li> <li>- motivace a potřeby</li> <li>Nebezpečné závislosti, drogy, toxikománie</li> <li>- sociálně patologické jevy</li> <li>Svět, kultura, víra, umění a věda</li> <li>- orientace v multikulturním světě</li> <li>- náboženství a církve</li> <li>- víra a ateismus</li> <li>- náboženská hnutí a sekty</li> <li>- náboženský fundamentalismus</li> </ul>	<b>4</b>
Celkem za blok <b>B3</b>						<b>4</b>

Celkem za ročník						<b>1</b>	<b>14</b>
------------------	--	--	--	--	--	----------	-----------



Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B1</b>	<b>T1</b>	<b>1.pol. Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.</b>	<p>Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii. Při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy. Uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci.</p>	<p>- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem                      ,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence                      ,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik                      ,- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)                      ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout                      ,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</p>	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence                      Pracovníprávní problematika BOZP                      Bezpečnost technických zařízení                      Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.</p>	<b>3</b>
-----------	-----------	----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Celkem za blok **B1** **3**

<b>B2</b>	<b>T1</b>	<b>Seznámení žáků s učebním plánem.Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.Prav</b>	<p>-orientuje se v učebním plánu na daný školní rok                      -rozdělává obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce                      -vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi                      -poskytne první pomoc při případném úrazu na pracovišti                      -uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</p>	<p>- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem                      ,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence                      ,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii                      ,- dbát na estetiku při pracovních činnostech                      ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky</p>	<p>Seznámení žáků s učebním plánem                      Provozovna a její zařízení                      Povinnosti pracovníků v pohostinství                      Pravidla systému HACCP                      Seznámení s pravidly poskytování první pomoci</p>	<b>1</b>
-----------	-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

	<b>T2</b>	<b>Základní druhy surovin a jejich opracování-nácvik předběžných úprav při zpracování potravin (škrábá</b>	<p>-rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě                      -využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob                      -pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku                      -hospodárně nakládá při práci se surovinami                      -orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin                      -pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku                      -hospodárně nakládá při práci se surovinami                      -ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin</p>	<p>- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii                      ,- mít přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování                      ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů                      ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</p>	<p>Základní druhy surovin a jejich opracování: zelenina, jateční masa, ryby, drůbež, zvěřina                      Nácvik předběžných úprav při zpracování potravin (škrábání, čištění, rozmrazování, marinování, odblanování, naklepávání, špikování, obalování, kořenění, mletí a šlehání)</p>	<b>4</b>
--	-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Technologie  
Potraviny a výživa

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B2</b>	<b>T3</b>	<b>Základní technika kuchařských dovedností. Základní tepelné úpravy</b>	-využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů -vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je využít v praxi	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení	Základní technika kuchařských dovedností: krájení Základní tepelné úpravy- rozdělení	<b>4</b>
	<b>T4</b>	<b>Vaření.Dušení.Pečení.Zapékání.Smažení.Práce s konvektomatem</b>	Využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů. Pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku. Hospodárně nakládá při práci se surovinami.	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích	Vaření: ve vodě, v páře, pošírování a blanšírování Dušení: druhy základů Pečení: masa, drůbeže, zvěřiny, moučných pokrmů a zeleniny  Zapékání: na roštu, na pánvi a gratinování Smažení: maso, ryby, zelenina Práce s konvektomatem	<b>5</b>
	<b>T5</b>	<b>Polévky- rozdělení, práce s odbornou literaturou, kalkulace</b>	-ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů -pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku -hospodárně nakládá při práci se surovinami -pracuje s normami, recepturami a jinou odbornou literaturou	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností	Polévky Rozdělení, význam a příprava polévek: hnědé, bílé a speciální Práce s odbornou literaturou Kalkulace Procvičování získaných dovedností	<b>2</b>

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B2</b>	<b>T6</b>	<b>Hnědé, Bílé. Speciální polévky, zavářky, vložky do polévek</b>	<p>-využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</p> <p>-rozdělí mezi jednotlivými druhy vložek a zavářek a správně je využívá</p>	<p>- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</p> <p>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</p> <p>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</p> <p>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</p> <p>,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky</p> <p>,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu</p> <p>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí</p> <p>,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</p> <p>,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám</p> <p>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</p> <p>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení</p> <p>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky</p> <p>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým</p>	<p>Hnědé polévky: Vývary, čištění, zesilování</p> <p>Bílé polévky: zahušťování, zjemňování a dochucování</p> <p>Speciální polévky</p> <p>Zavářky: masité, obilné.</p> <p>Vložky do polévek</p>	<b>6</b>
-----------	-----------	-------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

<b>T7</b>		<b>Omáčky-rozdělení: bílé, hnědé, speciální</b>	<p>-ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů</p> <p>-prokazuje znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</p>	<p>- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</p> <p>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</p> <p>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</p> <p>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</p> <p>,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky</p> <p>,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu</p>	<p>Omáčky</p> <p>Rozdělení: bílé, hnědé, speciální</p> <p>Příprava základů</p> <p>Základní omáčky: bešamel, veloute</p> <p>Základní studené omáčky: tatarská, dijonská</p>	<b>6</b>
-----------	--	-------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Technologie	Potraviny a výživa					
-------------	--------------------	--	--	--	--	--

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B2</b>	<b>T8</b>	<b>Přílohy. Jídla z mouky a základní restaurační moučníky</b>	-volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky -prakticky prokazuje znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení	Přílohy Z brambor: vařené, dušené, pečené, smažené Z mouky: knedlíky, noky Z rýže, těstovin ,luštění a zeleniny Jídla z mouky a základní restaurační moučníky	<b>6</b>
	<b>T9</b>	<b>Jednoduché saláty. Bezmasá jídla. Příprava pokrmů na objednávku</b>	-vhodně připraví druh jednoduchého salátu k danému pokrmu -prakticky zvládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů -připravuje určité pokrmy dle přání hosta	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Jednoduché saláty Bezmasá jídla Příprava bezmasých jídel z:luštění, zeleniny, brambor, hub, rýže, těstovin, vajec a sýrů Příprava pokrmů na objednávku	<b>7</b>

Technologie  
Potraviny a výživa  
Zařízení provozoven

Technologie  
Potraviny a výživa

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

**B2 T10 Praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem ve cvičné kuchyni.**  
 Technologie  
 Potraviny a výživa

-vystupuje a jedná na základě společenských pravidel v gastronomii

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii  
 ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování  
 ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů  
 ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů  
 ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky  
 ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu  
 ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí  
 ,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek  
 ,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám  
 ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků  
 ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení  
 ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky  
 ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým

Praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem ve cvičné kuchyni.

8

Celkem za blok **B2**

49

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B3</b>	<b>T1</b>	<b>2.pol. Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.</b>	-dodrzuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Udrzuje čistotu a hygienu v gastronomickém provozu	- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence ,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik ,- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce) ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii	Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti - opětovné proškolení	<b>1</b>
<b>Celkem za blok B3</b>						<b>1</b>

<b>B4</b>	<b>T1</b>	<b>Povinnosti pracovníků v pohostinství. Seznámení s pravidly systému HACCP</b>	-rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce -dodrzuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků -pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev -komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou -zajišťuje odbyt výrobků a služeb. -volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb -vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách. -uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodrzuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů -vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi -žák dokáže poskytnout první pomoc při úrazu na pracovišti	- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování ,- využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu	Povinnosti pracovníků v pohostinství - společenské chování a profesní vystupování - osobnost a vzhled - typy hostů - zásady stolování - řešení konfliktních situací - nácvik pracovních činností spojených s přípravou odbytových středisek, význam a úkoly odbytu. Členění odbytových středisek. Podpora prodeje, osobní prodej Estetika provozovny Seznámení s pravidly systému HACCP Seznámení s pravidly poskytování první pomoci	<b>5</b>
-----------	-----------	---------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Stolníčení  
Občanská nauka

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B4</b>	<b>T2</b>	<b>Inventář a zařízení na úseku obsluhy, údržba, použití.</b>	Charakterizuje inventář na úseku obsluhy. Rozlišuje pomocný inventář a ostatní zařízení na úseku obsluhy. Dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků. Vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt. Použije nástroje na podporu prodeje.	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídky služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje	Inventář a zařízení na úseku obsluhy, údržba, použití Malý stolní inventář, velký stolní inventář - rozdělení. Velký stolní inventář - textilní Marketing - produkt - propagace - reklama, konkurence	<b>4</b>
	<b>T3</b>	<b>Základy pravidel a technika obsluhy.</b>	Charakterizuje pravidla a techniku obsluhy. Žák správně využívá pomůcky pro obsluhující. Žák připraví pracoviště před zahájením provozu a udržuje pořádek během provozu.	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky	Základy pravidel a technika obsluhy Pomůcky obsluhujících Příprava pracoviště před zahájením provozu, údržba pracoviště	<b>4</b>
	<b>T5</b>	<b>Nácvik základních pravidel společenského chování a techniky jednoduché obsluhy.</b>	Ovládá základní pravidla společenského chování a techniky jednoduché obsluhy.	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky	Nácvik základních pravidel společenského chování a techniky jednoduché obsluhy	<b>4</b>
	<b>T6</b>	<b>Přejímka pokrmů a nápojů -způsob placení.</b>	Je schopen přijmout objednávky pokrmů a nápojů. Proveďte úklid pracoviště po ukončení provozu. Ovládá gastronomická pravidla a zásady výživy.	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek	Přejímka pokrmů a nápojů -způsob placení Práce po skončení provozu Gastronomická pravidla a zásady výživy	<b>4</b>
	<b>T7</b>	<b>Jídelní lístek, nápojový lístek, menu.</b>	Sestaví vybraný jídelní lístek, nápojový lístek a menu. Vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úravou písemností	- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty	Jídelní lístek, nápojový lístek, menu Zásady sestavování jídelního lístku - druhy, náležitosti. Zásady sestavování nápojového lístku - druhy, náležitosti. Zásady sestavování menu - vhodnost pokrmů a nápojů. Úprava písemností Využití techniky v komunikaci	<b>4</b>

Předmět: <b>Odborný výcvik</b>		Ročník: <b>1</b>	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: <b>Dálková</b>	Obor: <b>65-51-H/01 Kuchař-číšník</b>	Č.j.: <b>ŠVP-11/2011-2</b>	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin	
		Mezipředmětové vztahy					
		Průřezová témata					
<b>B4</b>	<b>T8</b>	<b>Systémy a formy obsluhy.</b> Stolníčení Technologie Zařízení provozoven	-prakticky rozlišuje jednotlivé systémy a formy obsluhy. -ovládá nošení táců a podnosů -prakticky provádí servis dvou a třítalířovým způsobem -ovládá restaurační a kavárenský způsob obsluhy -volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb -ovládá inventář a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)	Systémy a formy obsluhy: Jednoduchá obsluha -Restaurační a kavárenský způsob obsluhy  Nácvik nošení podnosů a táců Nošení talířů - dvoutalířový, třítalířový způsob. Sklizení použitého inventáře  Obvodový, vídeňský, bezrajonový, systém vrchního číšníka Francouzský systém	<b>10</b>	
	<b>T9</b>	<b>Banketní způsob obsluhy.</b> Stolníčení Technologie Zařízení provozoven	Ovládá jednotlivé způsoby obsluhy. Pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev. Charakterizuje snídane formou table d' hôte. Je schopen založit inventář na jednoduchou a složitou snídani. Zvládá podávání snídaní. Připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku. Zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce.	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář ,- sjednávat odbyty výrobků a služeb, provádět vyúčtování ,- připravil podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu ,- kalkulovat cenu výrobků a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení	Zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny Banketní způsob obsluhy.  Table d' hôte. Obsluha skupin. Snídane - rozdělení, druhy, charakter. Jednoduchá a složitá snídane. Zakládání správného inventáře na snídane. Podávání snídaní.	<b>4</b>	
	<b>T10</b>	<b>2.pol. Praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem ve cvičné kuchyni.</b> Stolníčení Technologie Potraviny a výživa Zařízení provozoven	Jedná uváženě a profesionálně dle konvence a společenských pravidel vystupování v gastronomii.	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- sestavovat operativní a dlouhodobější plány ,- sjednávat odbyty výrobků a služeb, provádět vyúčtování ,- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování ,- využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu ,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady	Praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem ve cvičné kuchyni. Zhodnocení II. pololetí	<b>8</b>	
<b>Celkem za blok</b>						<b>B4</b>	<b>47</b>
<b>Celkem za ročník</b>						<b>1</b>	<b>100</b>



Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B1</b>	<b>T1</b>	<b>1.pol.Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.</b>	Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii.	- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence ,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik ,- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce) ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii	Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti	<b>3</b>
<b>Celkem za blok B1</b>						<b>3</b>

<b>B2</b>	<b>T1</b>	<b>Seznámení s učebním plánem.Seznámení s provozovnou a jejím zařízením.Seznámení s pravidly systému HA</b>	-orientuje se v učebním plánu na daný školní rok -rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce -vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi -poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti	- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence ,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- dbát na estetiku při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci	Seznámení s učebním plánem Seznámení s provozovnou a jejím zařízením Povinnosti pracovníků v pohostinství Seznámení s pravidly systému HACCP Seznámení s pravidly poskytování první pomoci	<b>2</b>
Potraviny a výživa Technologie						

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B2</b>	<b>T2</b>	<b>Hovězí maso.</b>	- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě - zvládá předběžné úpravy a přípravy surovin	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Hovězí maso - rozdělení Nácvik předběžných úprav při zpracování hovězího masa Použití jednotlivých částí Krájení masa	<b>5</b>
	<b>T3</b>	<b>Příprava základů. Příprava pokrmů z hovězího masa na objednávku</b>	- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Příprava základů Příprava hovězího masa vařením, dušením, pečením a zaděláváním Příprava pokrmů z hovězího masa na objednávku	<b>4</b>
	<b>T4</b>	<b>Telecí maso- nácvik předběžných úprav při zpracování telecího masa</b>	- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Telecí maso - rozdělení Nácvik předběžných úprav při zpracování telecího masa Použití jednotlivých částí  Krájení masa	<b>4</b>
	<b>T5</b>	<b>Příprava základů. Příprava pokrmů z telecího masa na objednávku.</b>	- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - rozlišuje mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je použít - dohotovuje a expeduje pokrmy	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Příprava základů Příprava telecího masa vařením, dušením, pečením a zaděláváním Příprava pokrmů z telecího masa na objednávku	<b>4</b>

Technologie Potravina a výživa						
Technologie Potravina a výživa						
Technologie Potravina a výživa						
Technologie Zařízení provozoven						
Potravina a výživa						
Technologie Zařízení provozoven						
Potravina a výživa						
Technologie Zařízení provozoven						
Potravina a výživa						

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B2</b>	<b>T6</b>	<b>Vepřové maso- nácvik předběžných úprav při zpracování vepřového masa</b>	-rolišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě -orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek ,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Vepřové maso - rozdělení Nácvik předběžných úprav při zpracování vepřového masa  Použití jednotlivých částí.  Krájení masa	<b>4</b>
	<b>T7</b>	<b>Příprava základů. Příprava pokrmů z vepřového masa na objednávku</b>	- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů -vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je využít -dohotovuje a expeduje pokrmy	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady	Příprava základů Příprava vepřového masa vařením, dušením, pečením a zaděláváním Příprava pokrmů z vepřového masa na objednávku	<b>6</b>

Technologie  
Zařízení provozoven  
Potraviny a výživa

Technologie  
Potravina a výživa  
Zařízení provozoven

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B2</b>	<b>T8</b>	<b>Skopové, jehněčí a králíčí maso - nácvk předběžných úprav při zpracování skopového, jehněčího a krá</b>	-rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravován ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Skopové, jehněčí a králíčí maso - rozdělení Nácvk předběžných úprav při zpracování skopového, jehněčího a králíčího masa Použití jednotlivých částí Krájení masa	<b>5</b>
		Technologie Potravina a výživa				

	<b>T9</b>	<b>Příprava základů- příprava pokrmů ze skopového, jehněčího a králíčího masa na objednávku</b>	ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů -vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít -dohotovuje a expeduje pokrmy	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravován ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Příprava základů Příprava skopového, jehněčího a králíčího masa vařením, dušením, pečením a zaděláváním. Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího a králíčího masa na objednávku Procvičování získaných dovedností	<b>4</b>
		Technologie Zařízení provozoven Potraviny a výživa				

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<p><b>B2 T10</b> <b>Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni.</b></p> <p>Technologie Zařízení provozoven Potraviny a výživa</p>	<p>Podílí se na svém sebehodnocení za I. pololetí</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</li> <li>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</li> <li>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</li> <li>,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky</li> <li>,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu</li> <li>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí</li> <li>,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> <li>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí</li> <li>,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám</li> <li>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</li> <li>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení</li> <li>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky</li> <li>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým</li> </ul>	<p>Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni.</p> <p style="text-align: right;"><b>4</b></p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B3</b>	<b>T1</b>	<b>2.pol. Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.</b>	Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii.	- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence ,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik ,- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce) ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii	Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti - opětovné proškolení	<b>1</b>
-----------	-----------	----------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	----------

Celkem za blok **B3** **1**

<b>B4</b>	<b>T1</b>	<b>Ryby, korýši, měkkýši- nácvik předběžných úprav při zpracování ryb, korýšů a měkkýšů</b>	-rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě -orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Ryby, korýši, měkkýši - rozdělení Nácvik předběžných úprav při zpracování ryb, korýšů a měkkýšů Použití jednotlivých částí Krájení masa	<b>5</b>
-----------	-----------	---------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

	<b>T2</b>	<b>Příprava masa vařením, dušením, pečením a zaděláváním.Příprava pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů na ob</b>	-ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů -vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je využít v praxi - dohotovuje a expeduje pokrmy -je schopen provádět se surovinami speciální úpravy	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Příprava rybiho masa vařením, dušením, pečením a zaděláváním Příprava pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů na objednávku, speciální úpravy	<b>4</b>
--	-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Technologie  
Potraviny a výživa  
Zařízení provozoven

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B4</b>	<b>T3</b>	<b>Drůbež- nácvík předběžných úprav při zpracování drůbeže</b>	-rozdílí a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě -orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Drůbež - rozdělení Nácvík předběžných úprav při zpracování drůbeže Použití jednotlivých částí  Krájení masa	<b>4</b>
		Technologie Potraviny a výživa Zařízení provozoven				

<b>T4</b>	<b>Příprava základů. Příprava pokrmů z drůbeže na objednávku</b>	-ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů -vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je využít -dohotovuje a expeduje pokrmy	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Příprava základů  Příprava masa vařením, dušením, pečením a zaděláváním Příprava pokrmů z drůbeže na objednávku Procvičování získaných dovedností	<b>4</b>	
		Technologie Potraviny a výživa Zařízení provozoven				

<b>T5</b>	<b>Zvěřina a další méně používaná masa ( klokan, pštros)- nácvík předběžných úprav při zpracování zvěř</b>	-rozdílí a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě -orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin	- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů	Zvěřina a další méně používaná masa ( klokan, pštros) - rozdělení Nácvík předběžných úprav při zpracování zvěřiny a dalších mas  Použití jednotlivých částí Krájení masa	<b>4</b>	
		Technologie				

<b>T6</b>	<b>Příprava základů. Příprava pokrmů ze zvěřiny a dalších méně používaných mas ( klokan, pštros) na obje</b>	-ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů -vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je využít -dohotovuje a expeduje pokrmy	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Příprava základů Příprava masa vařením, dušením, pečením a zaděláváním Příprava pokrmů ze zvěřiny a dalších méně používaných mas ( klokan, pštros) na objednávku Procvičování získaných dovedností	<b>5</b>	
		Zařízení provozoven Technologie Potraviny a výživa				

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
Mezipředmětové vztahy						
Průřezová témata						

<b>B4</b>	<b>T7</b>	<b>Mletá masa- nácvik předběžných úprav při zpracování mletých mas.</b>	-rolišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě -orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Mletá masa -rozdělení Nácvik předběžných úprav při zpracování mletých mas  Druhy mletých mas	<b>6</b>
	<b>T8</b>	<b>Příprava mletých mas dušením, pečením a smažením, na objednávku</b>	-ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů. -vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít -dohotovuje a expeduje pokrmy, pracuje samostatně.	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Příprava mletých mas dušením, pečením a smažením Příprava pokrmů z mletých mas na objednávku.	<b>8</b>
	<b>T9</b>	<b>Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni.</b>	Sebehodnocení a evaluace II. ročníku	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- sestavovat operativní a dlouhodobější plány ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze	Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni. Zhodnocení II. pololetí Zhodnocení II. ročníku	<b>4</b>



Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B1</b>	<b>T1</b>	<b>1.pol.Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.</b>	Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii.	- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence ,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik ,- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce) ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- sestavovat operativní a dlouhodobější plány	Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti	<b>3</b>
Celkem za blok <b>B1</b>						<b>3</b>

<b>B2</b>	<b>T1</b>	<b>Seznámení s učebním plánem.Seznámení s provozovnou a jejím zařízením.</b>	Orientuje se v tematickém plánu na daný školní rok. Rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce. Vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi. Poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti.	- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence ,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- dbát na estetiku při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky	Seznámení s učebním plánem Seznámení s provozovnou a jejím zařízením Povinnosti pracovníků v pohostinství Seznámení s pravidly systému HACCP Seznámení s pravidly poskytování první pomoci	<b>1</b>
-----------	-----------	------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Technologie  
Potraviny a výživa  
Zařízení provozoven  
Český jazyk

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B2</b>	<b>T2</b>	<b>Příprava pokrmů studené kuchyně</b>  Technologie Potraviny a výživa	- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Příprava pokrmů studené kuchyně - majonézy, aspiky, rosoly, marinády, pochoutková másla.  - obložené chlebičky, chuťovky, výrobky ze sýrů. - složité saláty, plněná zelenina, ovoce.	<b>4</b>
<b>T3</b>	<b>Jídla z vajec, ryb.Podávání kaviáru - teorie.Masové pěny, paštiky, galantiny, huspeniny.</b>  Technologie Potraviny a výživa	Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů.	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Jídla z vajec, ryb. Podávání kaviáru - teorie. Masové pěny, paštiky, galantiny, huspeniny. Složité majonézy, koktejly.	<b>5</b>	
<b>T4</b>	<b>Příprava nářezů a studených mís.Speciality studené kuchyně.</b>  Technologie Potraviny a výživa	- dohotovuje a expeduje pokrmy - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Příprava nářezů a studených mís. Speciality studené kuchyně. Příprava teplých předkrmů -rozdělení	<b>4</b>	
<b>T5</b>	<b>Předkrm z vajec, sýrů, z drůbeže a ryb, z jatečných zvířat- z masa a vnitřností</b>  Technologie Potraviny a výživa	Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů.	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Předkrm z vajec, sýrů. Předkrm z drůbeže a ryb Předkrm z jatečných zvířat	<b>4</b>	

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B2</b>	<b>T6</b>	<b>Technologické postupy přípravy pokrmů národních, zahraničních kuchyní, vlastní kalkulace.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů</li> <li>- ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář</li> <li>- sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsoby zpracování a podávání.</li> <li>- je schopen vytvářet vlastní kalkulace a je schopen převádět běžné měrné jednotky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</li> <li>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</li> <li>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</li> <li>,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky</li> <li>,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu</li> </ul>	Technologické postupy přípravy pokrmů národních, zahraničních kuchyní, vlastní kalkulace - Evropské a asijské kuchyně - Americká kuchyně	<b>5</b>
Technologie Matematika Cizí jazyky						

<b>T7</b>		<b>Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni.</b>	Sebehodnocení a evaluace za I. pololetí.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</li> <li>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</li> <li>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</li> <li>,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky</li> <li>,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu</li> <li>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí</li> <li>,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> </ul>	Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni. Zhodnocení 1. pololetí III. ročníku	<b>4</b>
Technologie Potraviny a výživa Zařízení provozoven						

Celkem za blok **B2**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B3</b>	<b>T1</b>	<b>2.pol.Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.</b>	Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii.	- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence ,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik ,- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce) ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii	Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti - opětovné proškolení	<b>1</b>
-----------	-----------	---------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	----------

Celkem za blok **B3** **1**

<b>B4</b>	<b>T1</b>	<b>Restaurační moučníky a sladké pokrmy - praxe v cukrárně - Druhy těst a jejich přípravy</b>	- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - orientuje se v základních typech cukrářských výrobků a je schopen je vyhotovovat	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Restaurační moučníky a sladké pokrmy - praxe v cukrárně Druhy těst a jejich přípravy Korpusy a jejich náplně	<b>4</b>
-----------	-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

<b>T2</b>	<b>Polevy, pudinky, krémy a sladké omáčky, ovocné saláty, rosoly, zmrzliny, poháry</b>	- orientuje se v základních typech cukrářských výrobků a je schopen je vyhotovovat - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Polevy, pudinky, krémy a sladké omáčky Ovocné saláty, rosoly, zmrzliny, poháry	<b>3</b>
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	----------

Technologie  
Stolníčení  
Zařízení provozoven

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B4</b>	<b>T3</b>	<b>Studené nealkoholické a alkoholické nápoje. Teplé alkoholické nápoje a nealkoholické nápoje.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na jídelním lístku</li> <li>- vyzná se ve značení potravin a nápojů a v údajích na etiketě</li> <li>- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</li> <li>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</li> <li>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</li> <li>,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky</li> <li>,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu</li> </ul>	Studené nealkoholické nápoje Studené alkoholické nápoje Teplé alkoholické nápoje  Teplé nealkoholické nápoje	<b>4</b>
		Technologie Stolničení Zařízení provozoven Matematika				

<b>T4</b>		<b>Diferencovaná strava. Progresivní příprava jídel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</li> <li>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</li> <li>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</li> <li>,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky</li> <li>,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu</li> </ul>	Diferencovaná strava Progresivní příprava jídel	<b>4</b>
		Technologie Potraviny a výživa				

<b>T5</b>		<b>Příprava dietních pokrmů a dietních moučníků. Další speciální diety</b>	Charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</li> <li>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</li> <li>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</li> <li>,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky</li> <li>,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu</li> </ul>	Příprava dietních pokrmů a dietních moučníků Další speciální diety	<b>4</b>
		Technologie Potraviny a výživa				

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B4</b>	<b>T6</b>	<b>Příprava jídel z průmyslově opracovaných surovin. Příprava jídel z polotovarů..</b>	Orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin.	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti	Příprava jídel z průmyslově opracovaných surovin. Příprava jídel z polotovarů.  Příprava jídel z zmrazených surovin. Příprava jídel z konzerv.	<b>2</b>
	<b>T7</b>	<b>Centralizace výroby pokrmů.</b>	Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů.	- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou ,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování ,- využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu	Centralizace výroby pokrmů	<b>4</b>

Technologie  
Potraviny a výživa  
Zařízení provozoven

Technologie  
Potraviny a výživa  
Zařízení provozoven

Předmět: <b>Odborný výcvik</b>		Ročník: <b>3</b>	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: <b>Dálková</b>	Obor: <b>65-51-H/01 Kuchař-číšník</b>	Č.j.: <b>ŠVP-11/2011-2</b>	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin	
		Mezipředmětové vztahy					
		Průřezová témata					
<b>B4</b>	<b>T8</b>	<b>Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni.</b>	Procvičuje si získané dovednosti a vyjasňuje si nejasnosti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</li> <li>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</li> <li>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</li> <li>,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky</li> <li>,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu</li> <li>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí</li> <li>,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> <li>,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> <li>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku</li> <li>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li> </ul>	Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni. Zhodnocení II. pololetí Závěrečné hodnocení III. ročníku	<b>4</b>	
		Technologie Stolničení Potraviny a výživa Zařízení provozoven					
					Celkem za blok	<b>B4</b>	<b>29</b>
					Celkem za ročník	<b>3</b>	<b>60</b>
Celkem za předmět					<b>Odborný výcvik</b>		<b>250</b>

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B1</b>	<b>T1</b>	<b>Potraviny a nápoje. Složení potravin. Energetická a biologická hodnota potravin.</b>	Rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</li> <li>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</li> <li>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky</li> <li>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat</li> <li>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</li> <li>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</li> </ul>	<p>Potraviny a nápoje</p> <p>Rozdělení, charakteristika potravin, význam ve výživě, využití a zpracování potravin, skladování, původ, druhy</p> <p>Složení potravin</p> <p>Energetická a biologická hodnota potravin</p>	<b>1</b>
-----------	-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Celkem za blok **B1** **1**

<b>B2</b>	<b>T1</b>	<b>Potraviny rostlinného původu.</b>	Rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě. Orientuje se ve složení potravin a podle obsahu jednotlivých složek navrhuje kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy. Vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů, navrhuje způsoby konzervace. Vyzná se v označení potravin a v údajích na etiketě.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</li> <li>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</li> <li>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky</li> <li>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat</li> <li>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</li> <li>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</li> <li>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</li> <li>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</li> </ul>	<p>Potraviny rostlinného původu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovoce</li> <li>- zelenina</li> <li>- brambory</li> <li>- luštěniny</li> <li>- obiloviny</li> <li>- houby</li> </ul> <p>charakteristika, složení, rozdělení, druhy, význam ve výživě, skladování, ošetřování, konzervace</p>	<b>3</b>
-----------	-----------	--------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Celkem za blok **B2** **3**



Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B3</b>	<b>T1</b>	<b>Pochutiny.</b>	Rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě. Vyjmenuje jednotlivé pochutiny a na základě znalosti jejich složení chápe jejich vliv na organismus, stanoví jejich vhodné použití v optimálním množství při přípravě pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</li> <li>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</li> <li>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky</li> <li>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat</li> <li>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</li> <li>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</li> <li>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</li> <li>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</li> </ul>	Pochutiny - koření - káva - čaj - kakao a čokoláda - ostatní pochutiny charakteristika, rozdělení, druhy, význam ve výživě, skladování	<b>2</b>
			Celkem za blok <b>B3</b>			

<b>B4</b>	<b>T1</b>	<b>Kypřicí prostředky.Řepný cukr,včelí med.Sladidla.</b>	Vyjmenuje jednotlivé druhy kypřících prostředků, vysvětlí jejich funkci při přípravě pokrmů a jejich vliv na jakost hotových pokrmů a potravinářských výrobků. Chápe význam cukrů a sladidel ve výživě, vysvětlí jejich vliv na chuť, vzhled a jakost výrobků a pokrmů. Vysvětlí souvislost mezi spotřebou cukrů, zdravou výživou a zdravým životním stylem. Uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</li> <li>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</li> <li>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky</li> <li>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat</li> <li>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</li> <li>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</li> <li>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</li> <li>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</li> </ul>	Kypřicí prostředky -rozdělení, druhy, použití, skladování Řepný cukr , včelí med - význam ve výživě, složení, skladování, použití při přípravě pokrmů Sladidla - druhy, význam ve výživě	<b>1</b>
			Celkem za blok <b>B4</b>			

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B5</b>	<b>T1</b>	<b>Potraviny živočišného původu.</b>	<p>Na základě vědomostí o složení a charakteru jednotlivých druhů tuků, mléka, mléčných výrobků a vajec chápe jejich vliv na lidský organismus, jejich význam ve výživě a volí jejich vhodné a přiměřené množství a skladbu při přípravě pokrmů.</p> <p>Uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu. Zná skladovací podmínky jednotlivých potravin, navrhuje jejich správné uložení při skladování a poznatky si ověřuje v rámci učební praxe. Ovládá hygienické předpisy pro skladování a zpracování uvedených potravin a manipuluje s nimi v souladu se zásadami HACCP.</p>	<p>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání                      ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky                      ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný                      ,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslav aj.), pořizovat si poznámky                      ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat                      ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně                      ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii                      ,- mít přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování                      ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů                      ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</p>	<p>Potraviny živočišného původu                      - tuky a rostlinné oleje                      - mléko a mléčné výrobky                      - vejce</p>	<b>3</b>
Celkem za blok <b>B5</b>						<b>3</b>
Celkem za ročník						<b>2</b>
<b>10</b>						<b>10</b>

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B1</b>	<b>T1</b>	<b>Potraviny a nápoje. Maso a masné výrobky.</b>	<p>Rozdělí maso do jednotlivých technologických skupin a v návaznosti na rozdělení správně zvolí způsob skladování nebo konzervace. Vyjmenuje druhy jatečných mas, zhodnotí jejich význam ve výživě. Rozliší masa dietního charakteru, zvolí jejich vhodnou kuchyňskou úpravu. Uvědomuje si vliv tučných druhů mas na zdravotní stav obyvatelstva, jejich vliv na vznik civilizačních chorob.</p> <p>Rozliší jednotlivé druhy drůbežního masa, určí jejich význam ve výživě a zvolí způsob jejich použití při přípravě pokrmů.</p> <p>Rozezná jednotlivé druhy zvěřiny, určí jejich význam ve výživě, rozliší technologické části masa a zvolí způsob jejich použití při přípravě pokrmů.</p> <p>Charakterizuje maso ryb, koryšů, měkkýšů, docení jejich význam ve výživě a zvolí správné použití jednotlivých druhů mas při přípravě pokrmů</p>	<p>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</p> <p>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</p> <p>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</p> <p>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky</p> <p>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat</p> <p>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</p> <p>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii</p> <p>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</p> <p>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</p> <p>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</p>	<p>Potraviny a nápoje</p> <p>Rozdělení, charakteristika potravin, význam ve výživě, využití a zpracování potravin, skladování.</p> <p>Potraviny živočišného původu</p> <p>Maso a masné výrobky</p> <p>- jateční</p> <p>- drůbež</p> <p>- zvěřina</p> <p>- studenokrevní</p> <p>- ostatní</p> <p>charakteristika, složení, obecné rozdělení masa na skupiny, druhy, význam ve výživě, nutriční hodnota, zrání masa, skladování, konzervace, využití při přípravě pokrmů,</p>	<b>9</b>
Celkem za blok <b>B1</b>						<b>9</b>

<b>B2</b>	<b>T1</b>	<b>Konvenience.</b>	<p>Zná druhy konvencií, má představu o jejich významu v gastronomii a jejich vlivu na zdravou výživu, sleduje novinky v oblasti konvencie zaváděné na trh a do potravinářské výroby</p>	<p>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</p> <p>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</p> <p>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</p> <p>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</p> <p>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</p> <p>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet</p> <p>,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</p>	<p>Konvenience - charakteristika, druhy konvencie, zavádění nových surovin do výrobní praxe</p>	<b>1</b>
Celkem za blok <b>B2</b>						<b>1</b>

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B3</b>	<b>T1</b>	<b>Potraviny a nápoje.Nápoje.Nealkoholické nápoje.Alkoholické nápoje.Výroba piva.Výroba vína.</b>	Rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek. Rozliší jednotlivé druhy nápojů podle jejich složení. Vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin nápojů. Správně zhodnotí význam vody v lidském těle a rozliší nápoje podle jejich významu pro organismus. Vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě.	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů	Potraviny a nápoje Rozdělení, charakteristika nápojů, význam ve výživě, vliv vody na lidský organismus. Nápoje - význam, rozdělení Nealkoholické nápoje - voda, ovocné nápoje, limonády, sirupy, mléčné nápoje, káva, čaj, kakao, čokoláda - charakteristika, složení, skladování Alkoholické nápoje - vliv alkoholu na lidský organismus - výroba piva - výroba vína - bílého, červeného, růžového, sektu - výroba lihovin - rozdělení, druhy, skladování	<b>3</b>
Celkem za blok <b>B3</b>						<b>3</b>

<b>B4</b>	<b>T1</b>	<b>Výživa.Racionální výživa, směry ve výživě.</b>	Se seznámí se základy anatomie a popíše trávicí ústrojí a funkci jednotlivých částí při trávení potravy. Vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin. Objasní princip přeměny látek a energií v organismu Objasní princip přeměny látek a energií v organismu Objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě. Charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií. Uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu, využije tyto poznatky v odborné praxi i soukromém životě. Rozliší různé druhy stravovacích způsobů. Pochopí hlediska a význam diferenciovaného stravování různých skupin obyvatelstva.	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů ,- znát způsoby skladování potravin a nápojů	Výživa - základy anatomie a fyziologie člověka - trávicí soustava, proces trávení - metabolismus živin Racionální výživa, směry ve výživě - smíšená strava, vegetariánská strava, dělená strava, diferencované stravování - stravovací zvyklosti příslušníků jiných národů	<b>2</b>
Celkem za blok <b>B4</b>						<b>2</b>

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B5</b>	<b>T1</b>	<b>Dietní stravování.</b>	Zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</li> <li>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</li> <li>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky</li> <li>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat</li> <li>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</li> <li>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</li> <li>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</li> <li>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</li> </ul>	Dietní stravování - význam dietního stravování, druhy diet, charakteristika jednotlivých diet, vhodnost potravin a tepelných úprav potravin při přípravě dietních pokrmů.	<b>1</b>
-----------	-----------	---------------------------	---------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Celkem za blok **B5** **1**

<b>B6</b>	<b>T1</b>	<b>Energetická a biologická hodnota potravin.</b>	Stanoví pomocí potravinářských tabulek energetickou a biologickou hodnotu pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používat a převádět běžné jednotky</li> <li>,- používat pojmy kvantifikujícího charakteru</li> <li>,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)</li> <li>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</li> <li>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</li> <li>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky</li> <li>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat</li> <li>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</li> <li>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</li> <li>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</li> <li>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</li> </ul>	Energetická a biologická hodnota potravin - výpočet energetické a biologické hodnoty potravin, pokrmů, doporučené denní dávky, potravinářské tabulky .	<b>1</b>
-----------	-----------	---------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Celkem za blok **B6** **1**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<b>B7</b>	<b>T1</b>	<b>Hygienické požadavky na provoz společného stravování.</b>	Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii. Vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</li> <li>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</li> <li>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky</li> <li>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat</li> <li>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</li> <li>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii</li> <li>,- mít přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování</li> <li>,- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</li> <li>,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>,- znát způsoby skladování potravin a nápojů</li> </ul>	Hygienické požadavky na provoz společného stravování <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy v gastronomii</li> <li>- kritické body HACCP</li> <li>- zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy</li> <li>- Označování potravin a potravinářských výrobků.</li> </ul>	<b>3</b>
Celkem za blok					<b>B7</b>	<b>3</b>
Celkem za ročník					<b>3</b>	<b>20</b>
Celkem za předmět					<b>Potraviny a výživa</b>	<b>30</b>

Zařízení provozoven  
Technologie  
Stolníčení  
Odborný výcvik

Předmět: <b>Základy přírodních věd</b>		Ročník: <b>2</b>	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: <b>Dálková</b>	Obor: <b>65-51-H/01 Kuchař-číšník</b>	Č.j.: <b>ŠVP-11/2011-2</b>
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
<b>B1</b>	<b>T1</b>	<b>Organická chemie.Biochemie.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty</li> <li>- tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy organických sloučenin</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> <li>- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny</li> <li>- charakterizuje nejdůležitější přírodní látky</li> <li>- popíše vybrané biochemické děje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace</li> <li>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> <li>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</li> <li>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</li> <li>,- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)</li> <li>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> </ul>	Organická chemie - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi Biochemie - chemické složení živých organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory - biochemické děje	<b>3</b>
					<b>Celkem za blok B1</b>	<b>3</b>
<b>B2</b>	<b>T1</b>	<b>Základy biologie.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi</li> <li>- vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav</li> <li>- popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života;</li> <li>- vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou;</li> <li>- charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly</li> <li>- uvede základní skupiny organismů a porovná je</li> <li>- objasní význam genetiky a proměnlivosti</li> <li>- popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> <li>,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> <li>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí</li> <li>,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li> <li>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace</li> </ul>	Základy biologie - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka	<b>3</b>
					<b>Celkem za blok B2</b>	<b>3</b>
<b>B3</b>	<b>T1</b>	<b>Zdraví a nemoc.Ekologie.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu</li> <li>- uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence</li> <li>- vysvětlí základní ekologické pojmy</li> <li>- charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)</li> <li>- charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu;</li> <li>- uvede příklad potravního řetězce</li> <li>- popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí</li> <li>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> <li>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí</li> <li>,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li> </ul>	zdraví a nemoc Ekologie - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie	<b>3</b>
					<b>Celkem za blok B3</b>	<b>3</b>

Předmět: <b>Základy přírodních věd</b>		Ročník: <b>2</b>	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: <b>Dálková</b>	Obor: <b>65-51-H/01 Kuchař-číšník</b>	Č.j.: <b>ŠVP-11/2011-2</b>
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
<b>B4</b>	<b>T1</b>	<b>Typy krajiny.Člověk a životní prostředí.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem</li> <li>- popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody</li> <li>- hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí;</li> <li>- charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví</li> <li>- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti,</li> <li>- posoudí vliv jejich využívání na prostředí</li> <li>- popíše způsoby nakládání s odpady</li> <li>- charakterizuje globální problémy na Zemi</li> <li>- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci, uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve</li> <li>,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li> <li>,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- typy krajiny</li> <li>Člověk a životní prostředí</li> <li>- vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím</li> <li>- dopady činností člověka na životní prostředí</li> <li>- přírodní zdroje energie a surovin</li> <li>- odpady</li> <li>- globální problémy</li> <li>- ochrana přírody a krajiny</li> </ul>	<b>2</b>
<b>Celkem za blok B4</b>						<b>2</b>
<b>B5</b>	<b>T1</b>	<b>Nástroje společnosti na ochranu životního prostředí.Zásady udržitelného rozvoje.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí</li> <li>- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí</li> <li>- zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí</li> <li>- na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje</li> <li>,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)</li> <li>,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li> <li>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie</li> <li>,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních</li> <li>,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nástroje společnosti na ochranu životního prostředí</li> <li>- zásady udržitelného rozvoje</li> <li>- odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí</li> </ul>	<b>1</b>
<b>Celkem za blok B5</b>						<b>1</b>
<b>Celkem za ročník</b>						<b>12</b>
<b>Celkem za předmět</b>				<b>Základy přírodních věd</b>		<b>22</b>