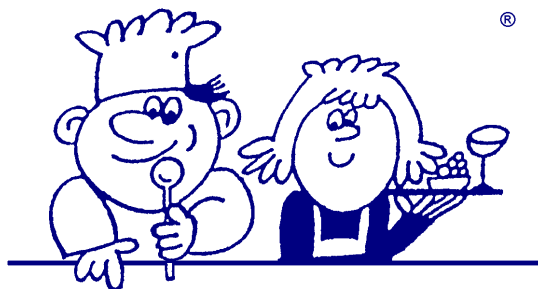


Název školního vzdělávacího programu: Gastronomie
Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie
Stupeň poskytovaného vzdělávání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Délka a forma studia: 4 roky, kombinovaná forma vzdělávání
Platnost dodatku vzdělávacího programu: od 1. 9. 2021

Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník



Dodatek č. 2 ke školnímu vzdělávacímu programu

Gastronomie

Č.j. SSGH-ŠVP-2/2020 ze dne 29.7.2020

Platnost dodatku k ŠVP: od 1. 9. 2021

V Praze dne 29.7.2021

Č.j. SSGH-ŠVP-3/2021

Záznam o vydání a projednání dodatku k ŠVP

Název ŠVP: Gastronomie
Obor vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie
Forma vzdělávání: kombinovaná forma vzdělávání
Číslo jednací ŠVP: SSGH-ŠVP-2/2020

Vydal ředitel školy dne: 29.7.2021

Účinnost od: 1.9.2021

Projednáno se školskou radou dne:

Vyjádření školské rady:

Projednáno na pedagogické radě dne:

Vloženo do řízené ISO dokumentace dne:

S účinností od 1. září 2021 měním školní vzdělávací program č.j. SSGH-ŠVP-2/2020 ze dne 29. července 2020 pro obor 65-41-L/01 Gastronomie v kombinované formě vzdělávání, a to:

- 1) Mění se název školního vzdělávacího programu z Gastronomie na Management v gastroslužbách
- 2) Ruším celou kapitolu č. 5 školního vzdělávacího programu Učební plán a přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP a nahrazuji ji níže uvedenou kapitolou:

5 Učební plán a přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Název a adresa školy: Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník

telefon: tel.: 241 001 711, GSM: 731 672 548

email: info@ssgh.cz

web: www.ssgh.cz

Rámcový vzdělávací program: 65-41-L/01 Gastronomie
Č.j. 12698/2007-23

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomie
Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie
Forma vzdělávání: kombinovaná jako kombinace denní a
distanční formy vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělávání: střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP: 1.9.2020 (počínaje 1. ročníkem)

Podíl vyučovacích hodin dle ŠVP:

Celkem vyučovacích hodin za dobu vzdělávání:	1956
- z toho vyučovacích hodin v denní formě vzdělávání:	1006 (51%)
- z toho vyučovacích hodin v distanční formě vzdělávání	950 (49%)

Pro denní formu vzdělávání předepisuje rámcový vzdělávací program bez vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví celkem 3840 vyučovacích hodin. V souladu s koeficientem financování 40% je nutno odučít minimálně 1536 vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání. K tomuto

počtu přidala škola celkem 420 vyučovacích hodin. Podle tohoto školního vzdělávacího programu bude odučeno celkem 1956 vyučovacích hodin.

5.1 Učební plán

obor: 65-41-L/01 Gastronomie		Dotace vyučovacích hodin v jednotlivých ročnících											
Závaznost vyučovacích předmětů	názvy vyučovacích předmětů	1. ročník		2. ročník		3. ročník		4. ročník		Celkem			dělené hodiny v denní formě
		denní	dist.	denní	dist.	denní	dist.	denní	dist.	celk.	denní	dist.	
Povinné vyučovací předměty	Český jazyk a literatura	30	40	30	20	30	20	40	30	240	130	110	
	Anglický jazyk / první	40	30	30	20	30	20			170	100	70	170
	Občanská nauka	8	40							48	8	40	
	Dějepis	8	40							48	8	40	
	Základy přírodních věd			8	50					58	8	50	
	Matematika			20	40	20	50			130	40	90	
	Informatika	30	60							90	30	60	90
	Profesní komunikace	8	40							48	8	40	48
	Ekonomické vědy			8	60	8	60			136	16	120	
	Management v gastroslužbách			10		10		20		40	40	0	
	Potraviny a výživa					8	40	10	60	118	18	100	
	Stolníčení			10	30	10	30	10	30	120	30	90	
Technologie			20	55	10	15	10	10	120	40	80		
Odborný výcvik			150		160		120		430	430	0	430	
Volitelné vyučovací předměty													
Druhý cizí jazyk	Německý jazyk / druhý	20	20	20	20	20	20			120	60	60	120
	Ruský jazyk / druhý	20	20	20	20	20	20			120	60	60	120
	Španělský jazyk / druhý	20	20	20	20	20	20			120	60	60	120
Seminář	Seminář anglického jazyka							40		40	40	0	40
	Seminář španělského jazyka							40		40	40	0	40
	Seminář ruského jazyka							40		40	40	0	40
	Seminář matematiky							40		40	40		40
	Seminář německého jazyka							40		40	40	0	40
	Celkem	144	270	306	295	306	255	250	130	1956	1006	950	1298

Poznámky k učebnímu plánu

V tabulce jsou uvedeny vyučovací předměty povinné a vyučovací předměty volitelné. Kromě těchto předmětů je dále vyučován povinný vyučovací předmět Odborná praxe, a to formou praktického vyučování – odborné praxe.

U volitelného předmětu *Druhý cizí jazyk* žák provede na začátku vzdělávání povinně volbu jednoho z následujících předmětů:

Německý jazyk / druhý

Ruský jazyk / druhý

Španělský jazyk / druhý

Pokud žák volbu ve stanoveném termínu neprovede, určí Druhý cizí jazyk žákovi ředitel školy. Z organizačních/kapacitních důvodů může ředitel školy volbu žáka změnit a zařadit jej ke vzděláváním jím určeného cizího jazyka.

Volba druhého cizího jazyka platí po celou dobu vzdělávání. Ředitel školy může povolit žákovi na základě jeho žádosti změnu druhého cizího jazyka v průběhu studia. Ředitel žákovi vyhoví, umožní-li to kapacitní možnosti školy. Je-li takováto žádost podána nejpozději do konce 1. pololetí 1. ročníku, vyhoví ředitel bez stanovení rozdílových zkoušek.

U volitelného předmětu Seminář žák provede do konce 2. pololetí 3. ročníku povinně volbu jednoho z následujících předmětů: Seminář anglického jazyka, Seminář německého jazyka, Seminář španělského jazyka nebo Seminář ruského jazyka.

Pokud žák volbu ve stanoveném termínu neprovede, určí Seminář žákovi ředitel školy. Z organizačních/kapacitních důvodů může ředitel školy volbu žáka změnit a zařadit jej ke vzdělávání jím určeného Semináře.

Kromě výše specifikované výuky:

V prvním ročníku proběhne před zahájením vlastní výuky blokovaný kurz Úvod do studia.

Nejedná se o vyučovací předmět.

Mezi předměty všeobecně vzdělávací patří: Český jazyk a literatura, Anglický jazyk / první, Druhý cizí jazyk, Seminář, Občanská nauka, Dějepis, Základy přírodních věd, Matematika, Informatika a Profesní komunikace. Mezi předměty odborné patří pak Management v gastroslužbách, Ekonomické vědy, Potraviny a výživa, Stolníčení, Technologie, Odborný výcvik, a Odborná praxe.

Forma a podíl praktického vyučování:

Forma praktického vyučování	Vyučovací předmět	Ročník
Odborný výcvik	Odborný výcvik	2., 3. a 4.
Odborná praxe	Odborná praxe	2. a 3.
Cvičení	Informatika	1.
	Profesní komunikace	1.

Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku, odborné praxe a cvičení:

- ve druhém, třetím a čtvrtém ročníku se vyučuje vyučovací předmět odborný výcvik; vyučovací hodina odborného výcviku trvá v souladu s § 26 odst. 1 školského zákona 60 minut
 - ve 2. ročníku 150 vyučovacích hodin
 - ve 3. ročníku 160 vyučovacích hodin
 - ve 4. ročníku 120 vyučovacích hodin

- ve druhém a třetím ročníku se koná odborná praxe (blokově)
 - ve 2. ročníku 2 týdny celkem v rozsahu 70 vyučovacích hodin
 - ve 3. ročníku 3 týdny celkem v rozsahu 105 vyučovacích hodin
- v 1. probíhají cvičení v předmětu Informatika – jsou realizována v odborných učebnách
- v 1. ročníku probíhá cvičení v předmětu Profesní komunikace – je realizováno v odborných učebnách

Konkrétní termíny konání praktického vyučování v daném školním roce stanoví ředitel školy. Konání části odborné praxe v rozsahu až 2 týdnů může ředitel školy stanovit v souladu s RVP na období prázdnin.

Sloupec „Dělené hodiny“ představuje počet hodin, na které bude třída pravděpodobně dělená na skupiny. O rozdělení či nerozdělení každé jednotlivé konkrétní třídy rozhoduje ředitel školy při respektování platné legislativy. Ředitel školy rozdělí třídu vždy, pokud by počet žáků ve třídě přesáhl legislativou stanovený maximální počet žáků ve skupině.

V rámci vyučovacího předmětu Seminář mohou být žákům školy nabízeny i další vyučovací předměty, které svým obsahem odpovídají některé ze vzdělávacích oblastí daných rámcovým vzdělávacím program. O zařazení daného vyučovacího předmětu rozhoduje ředitel školy.

Rozvržení výuky ve školním roce

Výuka probíhající denní formou vzdělávání se realizuje v jednotlivých vyučovacích dnech, kdy počet vyučovacích hodin v jednom dni respektuje požadavky vyhlášky 13/2005 Sb. Ředitel školy stanoví termíny těchto vyučovacích dnů.

Výuka probíhající distanční formou vzdělávání probíhá jako samostatné vzdělávání žáků uskutečňované převážně prostřednictvím tzv. studijní zóny školy, tedy informačního systému LMS Moodle při využití školou speciálně vyvinutých studijních pomůcek a opor. Časové rozvržení tohoto vzdělávání v rámci pololetí si stanoví žák sám.

Škola stanoví rozložení učiva do jednotlivých pololetí jednotlivých vyučovacích předmětů.

Počet vyučovacích hodin stanovený pro učivo rozvržené do distanční formy vzdělávání představuje kvalifikovaný odhad doby potřebné pro zvládnutí tohoto učiva. Skutečná doba vzdělávání studenta v distančním vzdělávání se od tohoto odhadu může lišit zejména v závislosti na studijních předpokladech, předchozích znalostech a předchozí praxi žáků. Výše uvedený počet hodin distančního vzdělávání tedy není z pohledu žáků závazným časovým limitem, který musí věnovat vzdělávání v LMS Moodle.

5.2 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

65-41-L/01 Gastronomie (kombinovaná)	Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.					
Vzdělávací oblast	Základní počet hodin RVP	Počet disponibilních hodin RVP	Hodiny přidáné školou nad rámec RVP	Celkový počet hodin ŠVP	Název předmětu ŠVP	Počet hodin ŠVP
Český jazyk	64	50	6	120	<i>Celkem za předměty</i>	120
					Český jazyk a literatura	120
Dva cizí jazyky	205	50	35	290	<i>Celkem za předměty</i>	290
					Anglický jazyk / první	170
					Druhý cizí jazyk	120
Společenskovědní vzdělávání	64	14	18	96	<i>Celkem za předměty</i>	96
					Občanská nauka	48
					Dějepis	48
Přírodovědné vzdělávání	51	0	7	58	<i>Celkem za předměty</i>	58
					Základy přírodních věd	58
Matematické vzdělávání	128	0	2	130	<i>Celkem za předměty</i>	130
					Matematika	130
Estetické vzdělávání	64	46	10	120	<i>Celkem za předměty</i>	120
					Český jazyk a literatura	120
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	51	0	35	86	<i>Celkem za předměty</i>	86
					Informatika	86
Ekonomika a podnikání	128	10	68	206	<i>Celkem za předměty</i>	206
					Ekonomické vědy	136
					Management v gastroslužbách	40
					Odborný výcvik	30
Výživa	102	30	42	174	<i>Celkem za předměty</i>	174
					Potraviny a výživa	118
					Odborný výcvik	56
Výroba a odbyt v gastronomii	320	120	95	535	<i>Celkem za předměty</i>	535
					Stolníčení	120
					Technologie	120
					Odborný výcvik	295
Komunikace ve službách	38	1	62	101	<i>Celkem za předměty</i>	101
					Profesní komunikace	48
					Informatika	4
					Odborný výcvik	49
Seminář	0	0	40	40	<i>Celkem za předměty</i>	40
					Seminář	40
Celkem	1215	321	420	1956		1956

5.3 Prokázání skutečnosti, že stanovené vzdělávací oblasti a obsahové okruhy a jejich minimální počty vyučovacích hodin závazně stanovené v RVP jsou realizovány v ŠVP:

Vzdělávací oblast	Celkový počet RVP	Celkový počet ŠVP	Rozdíl celkového počtu RVP a ŠVP
Český jazyk	64	120	56
Dva cizí jazyky	205	290	85
Společenskovědní vzdělávání	64	96	32
Přírodovědné vzdělávání	51	58	7
Matematické vzdělávání	128	130	2
Estetické vzdělávání	64	120	56
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	51	86	35
Ekonomika a podnikání	128	206	78
Výživa	102	174	72
Výroba a odbyt v gastronomii	320	535	215
Komunikace ve službách	28	101	73
seminář	0	40	40
celkem	1205	1956	751

5.4 Plán rozložení týdnů ve školním roce

činnost	1.roč.	2. roč.	3.roč.	4. roč.
období vyučování dle ředitelem školy stanoveného rozpisu	32	32	32	26
časová rezerva, opakování učiva, přednášky zajímavých osobností atp.	6	1	1	1
odborný výcvik		3	2	2
odborná praxe		2	3	
maturitní zkouška				6
období po maturitní zkoušce do 30. 6.				3
prázdniny a dny pracovního volna	4	4	4	4
celkem	42	42	42	42

3. S účinností od 1. září 2021 měním rozložení učiva do ročníků, prohlubovaných kompetencí a výsledků vzdělávání včetně doporučených hodinových dotací pro jednotlivé bloky a témata v těchto vyučovacích předmětech ve 2., 3. a ve 4. ročníku vzdělávání:

Potraviny a výživa – ve 4. ročníku

Stolničení – ve 3. a ve 4. ročníku

Technologie – ve 4. ročníku

Ekonomické vědy – ve 3. ročníku

Odborný výcvik – ve 2., 3. a 4. ročníku

4. S účinností od 1. září 2021 zařazuji do učebního plánu nový vyučovací předmět Management v gastroslužbách, a to ve 2., 3. a 4. ročníku vzdělávání.

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

B1	T1	Úvod do učiva 1. pololetí				1
		- informační a komunikační technologie		- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií	- seznámení s učivem 1. pololetí - seznámení s podmínkami absolvování předmětu	1
	T2	Základy finančního hospodaření	- rozliší jednotlivé nákladové a výnosové druhy - řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření - vypočítá jednoduché kalkulace ceny - je seznámen se základy ekonomické statistiky	- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- kalkulovat cenu výrobků a služeb ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace ,- využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků, znát způsob vyhodnocování výsledků hospodaření ,- 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 ,- využívat ekonomické informace k řízení, znát způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření ,- kalkulovat ceny produktů a služeb, smluvně zabezpečovat jejich odbyt	- náklady, výnosy, výsledek hospodaření - základy ekonomické statistiky	1 5
		Matematika				

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B1	T3	Daňová soustava	<ul style="list-style-type: none"> - rozliší princip daní přímých a nepřímých - řeší příklady výpočtu daně z přidané hodnoty - vede daňovou evidenci pro plátce a neplátce DPH - vyhotoví daňové přiznání 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace ,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný ,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích 	<ul style="list-style-type: none"> - význam daní - daně přímé a nepřímé - daně z příjmů - daňová evidence 	<p>0</p> <p>8</p>
		Matematika				
		<ul style="list-style-type: none"> - stát, politický systém ,- solidarita ,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje ekonomické ,- prevence negativních jevů ,- informační a komunikační technologie 				
	T4	Účetnictví	<ul style="list-style-type: none"> - zná podstatu účetnictví a jeho úlohu při řízení podniku - vyhotovuje účetní doklady, ověřuje náležitosti, zajišťuje oběh, archivaci - vyplňuje doklady související s pohybem peněz a evidencí majetku 	<ul style="list-style-type: none"> - učit se používat nové aplikace ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souviselé texty na běžná i odborná témata ,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, produktů a služeb, finančního toku ,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, finančního toku 	<ul style="list-style-type: none"> - vymezení účetnictví - účetní doklady, účetní knihy 	<p>1</p> <p>4</p>
	T5	Rozvaha	<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve struktuře rozvahy - sestavuje rozvahu - ovládá změny rozvahových položek 	<ul style="list-style-type: none"> - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, finančního toku ,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, produktů a služeb, finančního toku ,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve 	<ul style="list-style-type: none"> - podstata a funkce rozvahy - aktiva a pasiva - praktické sestavení rozvahy - změny rozvahových položek 	<p>0</p> <p>7</p>
		<ul style="list-style-type: none"> - informační a komunikační technologie 				

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B1	T6	Základy účtování	<ul style="list-style-type: none"> - účtuje běžné účetní případy podle účetní osnovy pro podnikatele - ovládá účetní uzávěrku a závěrku - zaúčtuje výsledek hospodaření, zná principy jeho rozdělení a použití 	<ul style="list-style-type: none"> - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- učit se používat nové aplikace ,- využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků, znát způsob vyhodnocování výsledků hospodaření ,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, finančního toku ,- využívat ekonomické informace k řízení, znát způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření ,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, produktů a služeb, finančního toku 	<ul style="list-style-type: none"> - účet - jeho forma, podstata, funkce a druh - účetní osnova pro podnikatele, účtový rozvrh - krátkodobý finanční majetek - pohledávky a závazky - náklady a výnosy - účetní uzávěrka a závěrka 	0				
		Matematika				11				
	T7	Pololetní zkouška	- ověř si své získané vědomosti a dovednosti	- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí		1				
Celkem za blok						B1	distanční	35	denní	4

B2	T1	Úvod do učiva 2. pololetí	- informační a komunikační technologie	<ul style="list-style-type: none"> - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků 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 ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky 	<ul style="list-style-type: none"> - seznámení s učivem 2. pololetí - seznámení s podmínkami absolvování předmětu 	1
-----------	-----------	----------------------------------	--	---	---	----------

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

B2	T2	Marketing				
		<ul style="list-style-type: none"> - společnost - jednotlivce a společenské skupiny ,- masová média ,- komunikace ,- soudobý svět ,- informační a komunikační technologie ,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje ekonomické ,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje technické, technologické ,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje informační 	<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí co je marketing - zná nástroje marketingu - provede jednoduchý průzkum, zpracuje marketingový plán - určí fázi životního cyklu u konkrétních produktů - určí metodu tvorby ceny a stanoví vhodnou úroveň ceny - na příkladu ukáže prodejní cesty - vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt - využívá znalosti psychologie nabídky, všímá si vlivů působících na zákazníka a vyhodnocuje jejich silné a slabé stránky - vyhodnocuje chování prodejců - sestaví marketingový mix - použije nástroje podpory prodeje - posoudí dopady publicity - seznamuje se s přístupem konkurenčních firem, vyhodnocuje jejich silné a slabé stránky 	<ul style="list-style-type: none"> - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- 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 ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi ,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- kalkulovat ceny produktů a služeb, smluvně zabezpečovat jejich odbyty ,- sestavovat operativní a dlouhodobější programy ,- využívat marketingové nástroje k sestavení nabídky a propagaci produktů a služeb cestovního ruchu, organizovat průzkum trhu a výsledky vyhodnocovat ,- organizovat průzkum trhu, výsledky vyhodnocovat, smluvně zabezpečovat odbyty výrobků a služeb ,- orientovat se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb ,- využívat marketingových nástrojů k prezentaci hotelu, k nabídce služeb cestovního ruchu ,- kalkulovat cenu výrobků a služeb ,- sestavovat operativní a dlouhodobější programy 	<ul style="list-style-type: none"> - pojem marketing - marketingový plán, analýza SWOT - průzkum trhu, konkurence - produkt - cena, tvorba ceny - distribuce - prodejní cesty - propagace - reklama, podpora prodeje, osobní prodej, publicita 	<p style="text-align: right;">0</p> <p style="text-align: right;">15</p>
	T3	Souhrnné opakování učiva 3. ročníku	<ul style="list-style-type: none"> - prohloubí a upevní si své vědomosti a dovednosti 	<ul style="list-style-type: none"> - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve 	<ul style="list-style-type: none"> - opakování učiva 3. ročníku - aktualizace informací 	<p style="text-align: right;">2</p> <p style="text-align: right;">10</p>
		<ul style="list-style-type: none"> - informační a komunikační technologie 				

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B2	T4	Pololetní zkouška	- ověř si své získané vědomosti a dovednosti	- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí		1
-----------	-----------	--------------------------	--	--	--	----------

					Celkem za blok	B2	distanční	25	denní	4
					Celkem za ročník	3	distanční	60	denní	8
				Celkem za předmět	Ekonomické vědy		distanční	120	denní	16

Předmět: Odborný výcvik		Ročník: 2	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				Denní
		Průřezová témata				Dist.

B1 T1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence. Technologie Stolníčení Občanská nauka Potraviny a výživa	- charakteristické znaky práce ,- vliv prostředí na lidské zdraví	- vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uplatňuje požadavky na hygienu - uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - rozezná kritické hygienické body dle systému HACCP - objasní účel kritických bodů a jejich fungování v praxi	- 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 ,- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání	- proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti. seznámení s pravidly systému HACCP- kritické body. - pracovní smlouvy -odpovědnost za škody způsobené - hmotná odpovědnost - seznámení s pravidly poskytování první pomoci. - hygienické předpisy v gastronomii	3

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

B1 T2 Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství.

Technologie
Stolníčení
Potraviny a výživa
Občanská nauka

- orientuje se v učebním plánu za daný školní rok
- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce
- popíše jednotlivé pracovní pozice a organizaci práce ve výrobních a odbytových střediscích
- orientuje se na přidělené provozovně

- 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
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- 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
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání

- seznámení žáků s učebním plánem
- provozovna a její zařízení
- povinnosti pracovníků v pohostinství
- seznámení s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb

1

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

B1	T3	Seznámení se základními druhy surovin a jejich vhodným opracováním a zpracováním. Vhodné skladování	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě - orientuje se ve způsobu předběžné úpravy a přípravy surovin - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalost o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin - uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení 	<ul style="list-style-type: none"> - základní druhy surovin a jejich opracování - nácvik předběžných úprav při zpracování potravin. - skladování- druhy a použití skladů 	16				
		<p>Občanská nauka Technologie Potraviny výživa Matematika</p> <ul style="list-style-type: none"> - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje ekonomické - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje informační - morálka - odpovědnost 				0				
Celkem za blok B1						0	distanční	0	denní	20

B2	T1	Základy technologie přípravy pokrmů	<ul style="list-style-type: none"> - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je využít v praxi - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - pracuje se zařízeními a spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami, potravinami, energiemi a pitnou vodou - s obaly a odpady nakládá podle předpisů 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí - dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání 	<ul style="list-style-type: none"> - předběžná příprava a úprava potravin - základní technika kuchařských dovedností - základní tepelné úpravy 	10
		<p>Technologie Občanská nauka Potraviny a výživa</p> <ul style="list-style-type: none"> - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - organizační nástroje - osobnost a její rozvoj 				0

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B2	T2	Technologie přípravy pokrmů- přílohy doplňky k jídlům	<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu - využívá nová technologická zařízení, moderní postupy, vyhledává potřebné informace - vypočítá jednoduché kalkulace ceny -provede jednoduché propočty spotřeby a velikosti nákupu. 	<ul style="list-style-type: none"> - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost ,- 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 ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly 	<ul style="list-style-type: none"> - přílohy - saláty - vhodné doplňky k jídlům - práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy - normování pokrmů - práce s informacemi - zásobovací činnost 	14
-----------	-----------	--	--	---	---	-----------

	T3	Technologie přípravy pokrmů-bezmasá jídla, polévky	<ul style="list-style-type: none"> -pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením - připravuje polévky, bezmasé pokrmy a sladké pokrmy podle technologických postupů 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- mít přehled o zdrojích informací a poradenských službách týkajících se vzdělávání a trhu práce ,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace a o základních pracovně-právních vztazích 	<ul style="list-style-type: none"> - polévky - bezmasá jídla - práce s konvektomatem - restaurační moučníky - sladké pokrmy - ovocné saláty 	14
--	-----------	---	---	---	---	-----------

Celkem za blok						B2	distanční	0	denní	38
----------------	--	--	--	--	--	-----------	-----------	----------	-------	-----------

B3	T1	Management - plánování	<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem management - popíše tvorbu manažerského plánu a jeho součástí - sestaví manažerský plán 	<ul style="list-style-type: none"> - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností 	Management - plánování	15
-----------	-----------	-------------------------------	--	---	------------------------	-----------

Celkem za blok						B3	distanční	0	denní	15
----------------	--	--	--	--	--	-----------	-----------	----------	-------	-----------

Ekonomické vědy
Management v gastroslužbách

- charakteristické znaky práce
,- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele

Předmět: Odborný výcvik		Ročník: 2	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				Denní
		Průřezová témata				Dist.

B4	T1	Opakování a procvičování	<ul style="list-style-type: none"> - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběruvhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá při práci se surovinami - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavenímve výrobním středisku - volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů. 	<ul style="list-style-type: none"> - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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 ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce 	<ul style="list-style-type: none"> - opakování a procvičování za 1.pololetí 	2
Technologie						0
Potraviny a výživa						
Administrativa						
Matematika						
<ul style="list-style-type: none"> - charakteristické znaky práce ,- vliv prostředí na lidské zdraví ,- morálka ,- odpovědnost 						
Celkem za blok B4 distanční 0 denní 2						

B5	T1	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.	<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízením na pracovišti a dbá na jejich dodržování - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uplatňuje požadavky na hygienu - uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - rozezná kritické hygienické body dle systému HACCP - objasní účel kritických bodů a jejich fungování v praxi 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti 	<ul style="list-style-type: none"> - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti. seznámení s pravidly systému HACCP- kritické body. - pracovní smlouvy -odpovědnost za škody způsobené - hmotná odpovědnost - seznámení s pravidly poskytování první pomoci. - hygienické předpisy v gastronomii 	1
Technologie						0
Stolníčení						
Občanská nauka						
Potraviny a výživa						
<ul style="list-style-type: none"> - charakteristické znaky práce ,- vliv prostředí na lidské zdraví 						

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B5	T2	Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství.	<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše jednotlivé pracovní pozice a organizaci práce ve výrobních a odbytových střediscích - orientuje se na přidělené provozovně 	<ul style="list-style-type: none"> - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - 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 - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení - povinnosti pracovníků v pohostinství - seznámení s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb 	1
						0
Technologie Stolníčení Potraviny a výživa Občanská nauka						
Celkem za blok B5						0
distanční						0
denní						2

B6	T1	Komunikace ve službách	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy jednání se zákazníkem - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta - komunikuje s hosty v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti - uplatňuje estetická hlediska pro formování prostředí - vhodně uplatňuje verbální i neverbální komunikace 	<ul style="list-style-type: none"> - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - 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 - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - 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 - chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly 	<ul style="list-style-type: none"> - osobnost, vzhled - pravidla společenského chování - společenské chování a profesní vystupování - typy hostů - procvičování získaných dovedností - profesní vystupování a komunikace v češtině i v cizím jazyce - verbální a neverbální komunikace 	8
						0
Český jazyk Cizí jazyk Stolníčení Občanská nauka						
<ul style="list-style-type: none"> - osobnost a její rozvoj - komunikace - vyjednávání - řešení konfliktů 						

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B6	T2	Základy obsluhy				20
Stolničení			- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení	- 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	- příprava a údržba pracoviště - malý a velký stolní inventář - inventář, údržba, použití	0
Český jazyk			- rozlišuje malý a velký stolní inventář a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje a vhodně ho ošetřuje	- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	- technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze	
Občanská nauka			- ovládá techniku jednoduché obsluhy	- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení	- základní společenská a profesní pravidla	
			- přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů	- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností		
			- charakterizuje pomůcky číšníka a pracuje s nimi	- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy		
			- chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze	- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti		
			- rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování, uplatňuje pravidla společenského chování i psychologické základy jednání	- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně		
				- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností		
				- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly		
	T3	Odbyt a obsluha-skladování	-rozlišuje druhy a způsoby odbytu výrobků a služeb, volí vhodné formy	- 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	- technika jednoduché obsluhy	14
Stolničení			- zajišťuje odbyt výrobků a služeb	- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení	- příjemka pokrmů a nápojů	0
Cizí jazyk			- přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů	- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností	- skladování- zásobovací činnost	
Potraviny a výživa			- ovládá techniku jednoduché obsluhy	- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy	- zásobové činnosti	
Technologie			- vypočítá jednoduché kalkulace ceny	- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti		
Občanská nauka			- uvede způsob skladování potravin a nápojů	- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně		
Matematika				- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností		
Ekonomika				- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly		
Potraviny a výživa				- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích		
			- komunikace			
			,- řešení konfliktů			
			,- morálka			
			,- odpovědnost			

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B6	T4	Odbyt a obsluha-snídaně				
Stolníčení Cizí jazyk Potraviny a výživa Technologie Matematika			<ul style="list-style-type: none"> - zajišťuje odbyt výrobků a služeb - charakterizuje různé způsoby obsluhy - připraví pracoviště před zahájením provozu - udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení - popíše servis snídání formou Table d' hôte - propaguje moderní formy snídání - jazykově správně komunikuje v cizích jazycích se zákazníkem, spolupracovníky a obchodními partnery - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu a servisu, podávaného pokrmu a nápoje - udržuje a ošetřuje inventář - aplikuje techniku jednoduché obsluhy při podávání snídání - vysvětlí správně způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy ,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti ,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně ,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- 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 ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení 	<ul style="list-style-type: none"> - systémy a formy obsluhy - způsoby obsluhy - snídaně -rozdělení - servis snídání formou -Table d' hôte 	<p>14</p> <p>0</p>
Celkem za blok B6						<p>distanční 0</p> <p>denní 56</p>

B7	T1	Management v gastroslužbách - organizování				
Management v gastroslužbách Profesní komunikace			<ul style="list-style-type: none"> - vytvoří typový příklad organizační struktury firmy - popíše jednotlivé organizační struktury 	<ul style="list-style-type: none"> - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní 	Management v gastroslužbách - organizování	15
Celkem za blok B7						<p>distanční 0</p> <p>denní 15</p>

Předmět: Odborný výcvik		Ročník: 2	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				Denní
		Průřezová témata				Dist.

B8	T1	Opakování a procvičování				
Stolníčení Technologie Potraviny a výživa Matematika Cizí jazyk Český jazyk Občanská nauka			<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - rozlišuje malý a velký stolní inventář - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním - jazykově správně komunikuje v cizích jazycích - zvládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací (včetně konfliktních a zátěžových) 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek ,- sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování ,- připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu ,- kalkulovat cenu výrobků a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- uplatňovat 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 ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností 	<ul style="list-style-type: none"> - opakování a procvičování za 2.pololetí 1.ročníku 	<p style="text-align: right;">2</p> <p style="text-align: right;">0</p>
		<ul style="list-style-type: none"> - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- morálka ,- odpovědnost 				
				Celkem za blok	B8	distanční 0 denní 2
				Celkem za ročník	2	distanční 0 denní 150

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B1	T1	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.	<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - objasní účel kritických bodů HACCP - uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi - dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti 	<ul style="list-style-type: none"> - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti - seznámení s pravidly systému HACCP - seznámení s pravidly poskytování první pomoci 	<p>3</p> <p>0</p>
<p>Technologie Stolníčení Občanská nauka Potraviny výživa</p>						
<p>- vliv prostředí na lidské zdraví ,- charakteristické znaky práce</p>						

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B1	T2	Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství.	<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - charakterizuje organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku - popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích - orientuje se na přidělené provozovně - popíše organizaci práce ve výrobním středisku 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - 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 - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti - dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce 	<ul style="list-style-type: none"> - seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení - povinnosti pracovníků v pohostinství 	<p>1</p> <p>0</p>
		Technologie Stolníčení Potraviny a výživa Občanská nauka - morálka ,- odpovědnost				
Celkem za blok B1						distanční 0 denní 4

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B2	T1	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Technologie přípravy pokrmů-jateční masa	<ul style="list-style-type: none"> - připravuje běžné pokrmy z jatečních mas podle technologických postupů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisu - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků - vysvětlí označení potravin na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků ,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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 ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce 	<ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a použití jatečních mas - normování pokrmů - využití, zpracování a skladování jatečních mas 	<p>10</p> <p>0</p>
		Technologie Potraviny a výživa Matematika				
		<ul style="list-style-type: none"> - komunikace ,- morálka ,- odpovědnost ,- vliv prostředí na lidské zdraví 				

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

B2	T2	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Technologie přípravy pokrmů- masa	<ul style="list-style-type: none"> - připravuje běžné pokrmy z jatečných mas podle technologických postupů - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - provede jednoduché propočty spotřeby a velikosti nákupu - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vysvětlí označení potravin na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků ,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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 ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce 	<ul style="list-style-type: none"> - jateční masa a ostatní méně používaná masa - rozdělení a použití méně používaných mas - využití, zpracování a skladování mas - zásobovací činnost 	<p>10</p> <p>0</p>
		Technologie				
		Potraviny a výživa				
		Zařízení provozoven				
		Ekonomika				
		- komunikace				
		,- morálka				
		,- odpovědnost				
		,- vliv prostředí na lidské zdraví				

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

B2	T3	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Technologie přípravy pokrmů- ryby	<ul style="list-style-type: none"> - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - provede jednoduché propočty a spotřeby nákupu 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - 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 - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti - dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce 	<ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a použití ryb - normování pokrmů, zásobovací činnost - využití, zpracování a skladování ryb 	<p>8</p> <p>0</p>
		Technologie				
		Potraviny a výživa				
		Ekonomika				
		- komunikace				
		,- morálka				
		,- odpovědnost				
		,- vliv prostředí na lidské zdraví				

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

B2	T4	Technologie přípravy pokrmů- drůbež				
Technologie	Potraviny a výživa	Ekonomika	<ul style="list-style-type: none"> - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - provede jednoduché propočty a spotřeby nákupu 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - 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 - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti - dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce 	<ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a použití drůbeže - využití, zpracování a skladování drůbeže - zásobovací činnost 	<p>10</p> <p>0</p>
- komunikace	- morálka	- odpovědnost	- vliv prostředí na lidské zdraví			

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B2	T5	Technologie přípravy pokrmů- mletá masa	<ul style="list-style-type: none"> - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - provede jednoduché propočty a spotřeby a velikosti nákupu 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků ,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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 ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce 	<ul style="list-style-type: none"> - mletá masa- použití - využití, zpracování a skladování mletého masa - studená kuchyně - příprava pokrmů studené kuchyně - příprava teplých předkrmů - zásobovací činnost -skladování 	<p>5</p> <p>0</p>
Technologie	Potraviny a výživa	Ekonomika				

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B2	T6	Technologie přípravy pokrmů- omáčky	<ul style="list-style-type: none"> - uvede základní rozdělení a příklady jednotlivých omáček - orientuje se v recepturách základních omáček - zvolí vhodné doplňky a přílohy - připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmky a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- 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 ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků ,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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 ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce 	<ul style="list-style-type: none"> - omáčky- rozdělení omáček- význam - úprava omáček - klasické české omáčky 	<p>12</p> <p>0</p>
Technologie						
Potraviny a výživa						

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B2	T7	Management v gastroslužbách - rozhodování	<ul style="list-style-type: none"> - uvede jednotlivé druhy rozhodovacího procesu v managementu - popíše jednotlivé záze rozhodování v managementu 	<ul style="list-style-type: none"> - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve 	Rozhodování	20
		Management v gastroslužbách				
		- písemná i verbální sebezprezentace při vstupu na trh práce				

T8	Opakování a procvičování	<ul style="list-style-type: none"> - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá při práci se surovinami - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavenímve výrobním středisku - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů - připravuje běžné pokrmy z masa, příloy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů - skladuje správně potraviny a nápoje - pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním středisku 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků ,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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 ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce 	- opakování a procvičování za 1.pololetí 2. ročníku	2	
		Technologie				0
		Potraviny a výživa				
		Matematika				
		- komunikace				
		,- morálka				
		,- odpovědnost				
		,- vliv prostředí na lidské zdraví				

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B4	T1	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.	<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - objasní účel kritických bodů HACCP - uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi - dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí 		<ul style="list-style-type: none"> - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti - seznámení s pravidly systému HACCP - seznámení s pravidly poskytování první pomoci 	1
-----------	-----------	--	--	--	--	----------

	T2	Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství.	<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - charakterizuje organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku - popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích - orientuje se na přidělené provozovně - popíše organizaci práce ve výrobním středisku 		<ul style="list-style-type: none"> - seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení - povinnosti pracovníků v pohostinství 	1
--	-----------	---	---	--	---	----------

Celkem za blok **B4** distanční **0** denní **2**

B5	T1	management v gastroslužbách - hodnocení a vedení lidí	<ul style="list-style-type: none"> - zhodnotí vhodnost a účinnost motivačních nástrojů - vyjmenuje jednotlivé motivační nástroje - popíše jednotlivé motivační nástroje v oblasti vedení lidí 		<ul style="list-style-type: none"> Hodnocení zaměstnanců Vedení lidí 	20
		Management v gastroslužbách				0
		Profesní komunikace				
		- nutnost celoživotního učení,				
		,- význam a možnosti dalšího profesního vzdělávání včetně rekvalifikací				
		,- návaznosti jednotlivých druhů vzdělávání po absolvování střední školy				

Celkem za blok **B5** distanční **0** denní **20**

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

B6	T1	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Jednoduchá obsluha-jídelní lístek, servis obědů a večeří	<ul style="list-style-type: none"> - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - ovládá techniku jednoduché obsluhy - vyzkouší způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou - uplatňuje společenské chování a profesní vytupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti včetně multikulturního soužití -rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku - sestaví jídelní lístek, nápojový lístek a menu pro různé příležitosti - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy -volí vhodné zdroje a odpovídající techniku k vyhledávání požadované informace -orientuje se v získaných informacích, třídí je analyzuje, vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, numerické i grafické informace. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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, displeji 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 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy - používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti - společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně - dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností - sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek 	<ul style="list-style-type: none"> - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze - příprava pracoviště na provoz - servis obědů a večeří - dodržování zásad stolování - způsoby obsluhy- gastronomická pravidla - komunikace s hosty - společenské chování a profesní vystupování - typy zákazníků a psychologické základy jednání - seznámení se způsoby předávání objednávek a vyúčtování - jídelní lístek -práce s informacemi - gastronomická pravidla při sestavování jídelního lístku, nápojového lístku, menu - náležitosti jídelního, nápojového lístku a vícechodového menu - formy prodeje restaurační a hotelové obsluhy 	<p>19</p> <p>0</p>
		Technologie Stolníčení Cizí jazyk Ekonomika Matematika				

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

B6	T2	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Jednoduchá obsluha- Pivo	<ul style="list-style-type: none"> - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení - pracuje s technickým a technologickým zařízením v odbytovém středisku - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - ovládá techniku jednoduché obsluhy - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - uplatňuje společenské chování a profesní vytupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů -v kontaktu se zákazníkem respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití. - chová se profesionálně a řeší možné nehody při obsluze - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek - orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob 	<ul style="list-style-type: none"> - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- 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 ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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 ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy ,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti ,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně ,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností 	<ul style="list-style-type: none"> - pivo - druhy, čepování piva a servis piva - příprava a servis studených a teplých nápojů - dodržování zásad stolování - způsoby obsluhy - gastronomická pravidla - komunikace s hosty - zvláštnosti cizích kultur - příprava pracoviště na provoz - společenské chování a profesní vystupování - správné skladování a ošetřování - použití vhodného inventáře - vybavení a zařízení skladů na úseku obsluhy 	<p>10</p> <p>0</p>
Stolníčení						
Český jazyk						
Cizí jazyk						
Potraviny a výživa						
Matematika						
		- morálka				
		,- odpovědnost				
		,- komunikace				
		,- vyjednávání				
		,- řešení konfliktů				

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

B6	T3	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Technika podávání nápojů	<ul style="list-style-type: none"> - připraví a podá nápoje s použitím vhodného inventáře - charakterizuje vhodný inventář na nápoje - ovládá techniku podávání a ošetření nápojů. - rozlišuje vhodný inventář při podávání nápojů - charakterizuje pomůcky barmana, číšníka a sommeliera - orientuje se ve značkách lihovin - připravuje teplé nápoje běžně zařazené na jídelním lístku - převádí měrné jednotky - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními předpisy - ulatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, udržuje a ošetřuje inventář - poskytne odborný servis nápojů , ovládá základní dovednosti při přípravě. - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek - vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou 	<ul style="list-style-type: none"> - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- 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 ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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 ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy ,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti ,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně ,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností 	<ul style="list-style-type: none"> - káva a ostatní teplé nápoje - příprava různých druhů kávy- servis kávy - použití a znalost práce s kávovary - inventář používaný v kavárnách - víno - druhy vín - servis bílého, růžového a červeného vína - servis šumivého vína - inventář používaný ve vinárnách - druhy vín a jejich teploty - bary- zařízení barů- barový inventář - druhy míchaných nápojů - příprava barů na provoz - barový lístek- obsluha v baru 	<p>11</p> <p>0</p>
		Stolničení Potraviny a výživa Matematika				
		- komunikace ,- vyjednávání ,- odpovědnost				

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.
B6	T4	Ubytovací zařízení	- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - dodržuje zádady práce číšníka room servisu - objasní příčiny nezaměstnanosti	- 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 - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku	- room servis - zásady práce - servis na pokojích - nezaměstnanost-příčiny	9 0
Stolničení						
- vyjednávání - řešení konfliktů - odpovědnost - komunikace						
T5		Složité obsluha	- ovládá techniku jednoduché i základní formy složité obsluhy - charakterizuje různé způsoby obsluhy - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním - aplikuje zásady složité obsluhy do praxe - používá vhodný inventář - chová se profesionálně řeší možné nehody při obsluze - popíše účetní doklady související s pohybem peněz a evidencí majetku	- 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 - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku	- základní pravidla složité obsluhy - základní forma složité obsluhy - překládání pokrmů - sestavování slavnostního menu - podávání jednotlivých chodů slavnostního menu - účetní doklady	6 0
Stolničení Technologie Potraviny a výživa						
T6		Opakování a procvičování	- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - zajišťuje odbyt výrobků a služeb - ovládá techniku jednoduché i základní formy složité obsluhy - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - při obsluze, běžné udržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy - rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení	- 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 - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu - organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí - organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.	- opakování a procvičování za 2.poleletí 2.ročníku	2 0
Stolničení Technologie Potraviny a výživa Matematika Ekonomika Cizí jazyk						
- morálka - odpovědnost - komunikace - vyjednávání - řešení konfliktů						
Celkem za blok B6						distanční 0 denní 57
Celkem za ročník 3						distanční 0 denní 160

Předmět: Odborný výcvik		Ročník: 4	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				Denní
		Průřezová témata				Dist.

B1	T1	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.	<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - rozezná kritické body dle systému HACCP - uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání 	<ul style="list-style-type: none"> - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti - seznámení s pravidly systému HACCP - seznámení s pravidly poskytování první pomoci 	<p>3</p> <p>0</p>
Technologie						
Stolníčení						
Občanská nauka						
- charakteristické znaky práce: pracovní doba						
,- charakteristické znaky práce: možnosti kariéry						

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B1	T2	Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství.	<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích - orientuje se na přidělené provozovně - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - povinnosti pracovníků v pohostinství 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - 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 - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> - seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení - povinnosti pracovníků v pohostinství 	<p>1</p> <p>0</p>
		<p>Technologie</p> <p>Stolníčení</p> <p>Potraviny a výživa</p>				
		<ul style="list-style-type: none"> - charakteristické znaky práce: možnosti kariéry - charakteristické znaky práce: společenská prestiž 				
Celkem za blok B1						distanční 0 denní 4

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B2	T1	Technologie přípravy pokrmů- minutkové pokrmy	<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků ,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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 ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy ,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti ,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně ,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností 	<ul style="list-style-type: none"> - minutkové pokrmy - rozdělení a použití jednotlivých druhů minutkových mas 	<p>10</p> <p>0</p>
<p>Technologie</p> <p>Potraviny a výživa</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikace ,- morálka ,- odpovědnost ,- vliv prostředí na lidské zdraví 						

Předmět: Odborný výcvik		Ročník: 4	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				Denní
		Průřezová témata				Dist.

B2	T2	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Technologie přípravy pokrmů- mezinárodní kuchyně	<ul style="list-style-type: none"> - dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - ovládá přípravu pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář - je připraven organizovat práci ve výrobním středisku - hospodárně nakládá se surovinami - vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě - orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků ,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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 ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy ,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti ,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně ,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností ,- 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 	<ul style="list-style-type: none"> - mezinárodní kuchyně - příprava pokrmů zahraničních kuchyní 	10 0
		<p>Technologie</p> <p>Potraviny a výživa</p> <p>Občanská nauka</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikace ,- morálka ,- odpovědnost ,- vliv prostředí na lidské zdraví 				

Předmět: Odborný výcvik		Ročník: 4	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				Denní
		Průřezová témata				Dist.

B2	T3	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Technologie přípravy pokrmů- česká kuchyně	<ul style="list-style-type: none"> - dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - využívá a kontroluje zařízení skladu potravin, eviduje pohyb zásob - připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - 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 - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy - používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti - společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně - dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností - mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, být připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám a celoživotně se vzdělávat 	<ul style="list-style-type: none"> - česká kuchyně - krajové speciality - normování pokrmů - využití, zpracování a skladování potravin 	<p>10</p> <p>0</p>
		Technologie Potraviny a výživa Občanská nauka				
		<ul style="list-style-type: none"> - komunikace ,- morálka ,- odpovědnost ,- vliv prostředí na lidské zdraví 				

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

B2	T4	Technologie přípravy pokrmů- nové trendy v gastronomii	<ul style="list-style-type: none"> - využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace - použije vhodný druh pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá zprávný pracovní postup - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším zařízením ve výrobním středisku - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků ,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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 ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy ,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti ,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně ,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností 	<ul style="list-style-type: none"> - nové trendy v gastronomii - zážitková gastronomie 	<p>7</p> <p>0</p>
		Technologie Potraviny a výživa				

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B2	T5	Alternativní stravování	- charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je - připravuje pokrmy pro alternativní formy stravování	- ovládat druhy a techniku odbytu a způsobu obsluhy ,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti ,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně ,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností ,- 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 zdravé 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 ,- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků ,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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 ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí	- způsoby stravování, alternativní strava - příprava pokrmů pro vybrané skupiny osob	3 0
		Technologie Potraviny a výživa				
		- morálka ,- komunikace ,- odpovědnost ,- vliv prostředí na lidské zdraví				

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B3	T1	Management v gastroslužbách	<ul style="list-style-type: none"> - na vzorovém příkladu provede kontrolní činnosti - z výsledků své kontrolní činnosti navrhne závěry - na příkladu uvede využití výsledků finanční analýzy hospodaření k řízení - orientuje se ve specifických rysech tržní ekonomiky gastroslužeb 	<ul style="list-style-type: none"> - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí 	Manažerská kontrola	15
-----------	-----------	------------------------------------	---	---	---------------------	-----------

Management v gastroslužbách
Ekonomické vědy

Celkem za blok **B3** distanční **0** denní **15**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B4	T1	Opakování procvičování					
Technologie	Potraviny a výživa	Občanská nauka	Matematika	<ul style="list-style-type: none"> - dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky - ovládá přípravu pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář - je připraven organizovat práci ve výrobním středisk - hospodárně nakládá se surovinami - orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - je připraven organizovat práci ve výrobním středisku - pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků ,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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 ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy ,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti ,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně ,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností 	<ul style="list-style-type: none"> - opakování a procvičování - za 1 čtvrtletí prvního pololetí 3.ročníku 	<p>2</p> <p>0</p>

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B5	T1	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.	<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - rozezná kritické body dle systému HACCP - uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi 		<ul style="list-style-type: none"> - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti - seznámení s pravidly systému HACCP - seznámení s pravidly poskytování první pomoci 	1
-----------	-----------	--	--	--	--	----------

	T2	Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství.	<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích - orientuje se na přidělené provozovně - popíše organizaci práce ve výrobním středisku 		<ul style="list-style-type: none"> - seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení - povinnosti pracovníků v pohostinství 	1
--	-----------	---	--	--	---	----------

Celkem za blok B5						distanční 0	denní 2
--------------------------	--	--	--	--	--	--------------------	----------------

B6	T1	Obsluha skupin	<ul style="list-style-type: none"> - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je - řídí práci v různých formách obsluhy - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu - organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí - organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. 	<ul style="list-style-type: none"> - obsluha skupin - základní pravidla obsluhy skupin - sestavování jednoduchého a složitého menu - servis jednotlivých chodů podávaného menu - coffee break - obědy a večeře podávané formou Table d' hôte 	20
Stolničení						0
Potraviny a výživa						
Technologie						
Matematika						

Předmět: Odborný výcvik		Ročník: 4	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
Mezipředmětové vztahy						Denní
Průřezová témata						Dist.

B6	T2	Odbyt a obsluha-				
Stolníčení			- připravuje slavnostní hostiny a připravuje potřebnou dokumentaci	- 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	- slavnostní hostiny - bankety	10
Cizí jazyk			- vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	- význam a druhy hostin	0
Matematika			- přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednavatelem	- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení	- příprava pracoviště	
Ekonomika			- zajišťují přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyučování	- efektivně hospodařit s finančními prostředky	- příprava, tvary tabulí	
Informatika			- používá způsoby nakládání s tržbami pracuje se zúčtovací technikou	- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku	- sestavování slavnostního menu	
Potraviny a výživa			- stanovuje ceny gastronomických výrobků a služeb	- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu	- protokol ke slavnostní hostině - využití techniky v komunikaci	
- morálka			- využívá odborných znalostí při sestavě vhodných pokrmů a nápojů	- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí	- seznámení se způsoby předávání objednávek a vyúčtování	
,- odpovědnost			- používá gastronomická pravidla	- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.	- platební styk v národní a zahraniční měně	
,- komunikace			- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci		- stanovení cen	
,- vyjednávání			- uplatňuje požadavky hygienu v gastronomii		- organizační zařízení	
,- řešení konfliktů			- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář		- způsoby obsluhy - podávání jednotlivých chodů	
			- používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze podle kurzovního lístku		- práce po skončení hostiny	
			- ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti			
			- stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb			
			- je připraven organizovat práci v odbytovém středisku			
			- uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy, jednání s podřízenými, nadřízenými, zákazníkem, obchodními a pracovními partnery			
			- orientuje se v činnosti bank a bankovním styku, používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze podle kurzovního lístku			

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B6	T3	Ubytovací zařízení	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje ubytovací zařízení - vysvětlí funkci pracovníka recepce - orientuje se v zásadách organizace práce v odbytových střediscích a ubytovacích zařízeních - komunikuje s hosty i v cizím jazyce 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu ,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí ,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. 	<ul style="list-style-type: none"> - ubytovací zařízení - zařízení hotelů, zásady styku s hostem - hotelová hala + funkce recepce - organizace práce v odbytových střediscích a ubytovacích zařízeních - ostatní hotelové služby poskytované hostům - internet, fitness - komunikace s hosty v cizím jazyce 	<p>10</p> <p>0</p>
-----------	-----------	---------------------------	--	--	---	----------------------------------

Celkem za blok **B6** distanční **0** denní **40**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B7	T1	Hotelový a restaurační management	- charakterizuje hotelový a restaurační management - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy jednání s podřízenými, nadřízenými, se zákazníkem s obchodními a pracovními partnery. - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků - vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt - použije nástroje pro podporu prodeje	- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- 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 ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu ,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí ,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly	- hotelový a restaurační management - jednotlivé funkce a jejich náplň - profesionalita v oblasti péče o hosta - marketingová strategie pracoviště - komunikace s hostem v cizím jazyce - verbální i neverbální komunikace	4 0
Ekonomika Cizí jazyk Stolníčení						
	T2	Management destinací	- vysvětlí pojem destinace - na příkladu uvede způsob vytváření partnerství - připraví podklady pro uzavření partnerství	- 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 ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje	Management destinací	5 0
		Management v gastroslužbách	- psaní profesních životopisů ,- psaní průvodních (motivačních) dopisů ,- jednání s potenciálním zaměstnavatelem ,- výběrová řízení, nácvik konkrétních situací			

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B7	T3	Management - satelitní účet cestovního ruchu, jeho význam	<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve statistikách cestovního ruchu - zná význam satelitního účtu cestovního ruchu - vytvoří satelitní účet 	<ul style="list-style-type: none"> - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy 	Satelitní účet cestovního ruchu, jeho význam	6
Management v gastroslužbách						
Ekonomické vědy						
- činnosti, s nimiž je třeba při podnikání počítat						
Celkem za blok B7						0
						distanční
						denní
						15

B8	T1	Opakování a procvičování	<ul style="list-style-type: none"> - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odboytová střediska a stanovuje způsob obsluhy - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je - připravuje slavnostní hostiny a připravuje potřebnou dokumentaci - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností - charakterizuje hotelový a restaurační management 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu ,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí ,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. ,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků 	<ul style="list-style-type: none"> - opakování a procvičování - za 1.pololetí 3.ročníku - za 1.,2. a 3.ročník 	2
Stolničení						
Technologie						
Informatika						
Ekonomika						
Cizí jazyk						
- morálka						
,- odpovědnost						
,- komunikace						
,- vyjednávání						
,- řešení konfliktů						
Celkem za blok B8						0
						distanční
						denní
						2

Celkem za ročník 4						0
						distanční
						denní
						120
Celkem za předmět Odborný výcvik						0
						distanční
						denní
						430

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B1	T1	Potraviny živočišného původu - maso a masné výrobky	<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí maso do jednotlivých technologických skupin - zvolí správně způsob skladování nebo konzervace - vyjmenuje druhy mas - zhodnotí jejich význam ve výživě - rozliší masa dietního charakteru - poučeně zvolí jejich vhodnou kuchyňskou úpravu - uvědomuje si vliv tučných druhů mas na zdravotní stav obyvatelstva a jejich vliv na vznik civilizačních chorob 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- 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 zkušenosti a vědomostí nabytých dříve ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání 	<ul style="list-style-type: none"> Potraviny živočišného původu Maso a masné výrobky - charakteristika - složení - obecné rozdělení masa na skupiny - druhy - význam ve výživě - nutriční hodnota - zrání masa - skladování - konzervace - využití při přípravě pokrmů. 	1 5
	T2	Potraviny živočišného původu - jateční maso	<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy jatečních 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 a jejich vliv na vznik civilizačních chorob 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost ,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání 	<ul style="list-style-type: none"> Potraviny živočišného původu Jateční maso - složení - rozdělení - charakteristika - význam ve výživě - nutriční hodnota - skladování - využití při přípravě pokrmů 	1 5

Technologie
Odborný výcvik
- náboženství

Technologie
Odborný výcvik
- znalosti o ekologické přizpůsobivosti

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B1 T3	Potraviny živočišného původu - drůbeží maso	<ul style="list-style-type: none"> - rozliší jednotlivé druhy drůbežího masa - určí jejich význam ve výživě - zvolí způsob jejich použití při přípravě pokrmů - uvede způsob skladování 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí - 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 - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání 	<ul style="list-style-type: none"> - složení - druhy - význam ve výživě - nutriční hodnota - skladování - využití při přípravě pokrmů 	<p>Potraviny živočišného původu</p> <p>Drůbeží maso</p> <p>- charakteristika</p>	<p>1</p> <p>2</p>
<p>Technologie</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>- znalosti o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny</p>						
T4	Potraviny živočišného původu - maso zvěřiny	<ul style="list-style-type: none"> - rozezná jednotlivé druhy zvěřiny - určí jejich význam ve výživě - rozliší technologické části masa - zvolí způsob jejich použití při přípravě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání - 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 - 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 - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí 	<ul style="list-style-type: none"> - složení - druhy - význam ve výživě - nutriční hodnota - zrání masa - skladování - využití při přípravě pokrmů 	<p>Potraviny živočišného původu</p> <p>Zvěřina</p> <p>- charakteristika</p>	<p>0</p> <p>1</p>
<p>Technologie</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>- klimatické změny</p>						

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.
B1	T5	Potraviny živočišného původu - maso studenokrevných živočichů	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje maso ryb, korýšů, měkkýšů - docení jejich význam ve výživě - zvolí správné použití jednotlivých druhů při přípravě pokrmů - uvede způsob skladování 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmově řešení) ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání ,- 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 	Potraviny živočišného původu Maso studenokrevných živočichů - charakteristika - složení - druhy - význam ve výživě - nutriční hodnota - skladování - konzervace - využití při přípravě pokrmů	1 6
Technologie Odborný výcvik						
- znalosti o struktuře a funkci ekosystémů						
T6		Potraviny živočišného původu - ostatní druhy mas	<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy mas patřících do této skupiny - zhodnotí jejich význam ve výživě - rozliší masa dietního charakteru - zvolí jejich vhodnou kuchyňskou úpravu - uvědomuje si vliv tučných druhů mas na zdravotní stav obyvatelstva a jejich vliv na vznik civilizačních chorob 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání 	Potraviny živočišného původu Ostatní druhy mas - charakteristika - složení - druhy - význam ve výživě - nutriční hodnota - skladování - využití při přípravě pokrmů	0 2
Technologie Odborný výcvik						
- znalosti o struktuře a funkci ekosystémů						
Celkem za blok B1						distanční 21 denní 4

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B2	T1	Konvenience								
Technologie			- zná druhy konvencií - zdůvodní způsob využívání polotovarů - sleduje novinky v oblasti konvenience zaváděné na trh a do potravinářské výroby	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií ,- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	Konvenience - charakteristika - druhy polotovarů - zavádění nových surovin do výrobní praxe	0 1				
Odborný výcvik										
- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti										
Celkem za blok						B2	distanční	1	denní	0

B3	T1	Potraviny a nápoje - nealkoholické nápoje				
Stolničení			- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů - uvede jejich využití a podávání z různých hledisek - rozliší jednotlivé druhy nápojů podle jejich složení - uvede způsob skladování jednotlivých nápojů - zhodnotí význam vody v lidském těle - rozliší nápoje podle jejich významu pro organismus - vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě	- 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 ,- 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 ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti ,- 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	Nealkoholické nápoje - rozdělení - charakteristika nápojů - význam ve výživě - vliv vody na lidský organismus - skladování	0 1
- biosféra v ekosystémovém pojetí						

Předmět: Potraviny a výživa		Ročník: 4	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				Denní
		Průřezová témata				Dist.

B3	T2	Alkoholické nápoje	<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí alkoholické nápoje - popíše vliv alkoholu na zdravotní stav I - uvědomí si sociálních i společenských důsledků různých závislostí 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 	<ul style="list-style-type: none"> Alkoholické nápoje - druhy - suroviny pro výrobu - vliv alkoholu na lidský organismus 	0
Stolničení						1
- morálka						
T3		Alkoholické nápoje - pivo	<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy piva - popíše základní výrobu piva - uvede způsob skladování - vysvětlí označení na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- 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) ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- 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 	<ul style="list-style-type: none"> Výroba piva - suroviny - výroba sladu - výroba piva - druhy piva - jakost piva - vady piva - skladování 	1
Stolničení						4
- charakteristické znaky práce: pracoviště						

Předmět: Potraviny a výživa		Ročník: 4	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání		Kompetence	Učivo	Hodin
Mezipředmětové vztahy							Denní
Průřezová témata							Dist.
B3	T4	Alkoholické nápoje - víno	- vyjmenuje druhy vína - popíše skladovací podmínky - popíše základní výrobu jednotlivých druhů vín - vysvětlí označení na etiketě	- 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 ,- 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) ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	Výroba vína - odrůdy - pěstitelské oblasti - výroba bílého, červeného, růžového vína - výroba šumivých vín - výroba ostatních vín - jakostní znaky - vady vína - skladování	1 4	
Stolníčení Odborný výcvik - morálka							
T5		Výroba lihovin	- vyjmenuje druhy lihovin a charakterizuje je - popíše základní výrobu lihovin - uvede způsob skladování - vysvětlí označení na etiketě	- 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 ,- 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 ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	Výroba lihovin - rozdělení lihovin - suroviny k výrobě - výroba lihu - tržní druhy - skladování	0 2	
Stolníčení - osobnost a její rozvoj							
Celkem za blok B3						distanční 12	denní 2

Předmět: Potraviny a výživa		Ročník: 4	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				Denní
		Průřezová témata				Dist.

B4	T1	Výživa	- charakterizuje mechanismus přeměny látek a energií v lidském organismu - má přehled o anatomii trávicího traktu a fyziologických procesech trávení v organismu	- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- 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 ,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	Výživa - metabolismus živin - základy anatomie a fyziologie člověka - souvislosti s příjmem a zpracováním potravy - změny nutričního chování	0 5
Stolníčení						
- znalosti o vzájemných vztazích organismů a prostředí						
T2		Zásady zdravé výživy	- objasní podstatu racionální výživy - souvislost nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob	- posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti ,- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	Zásady zdravé výživy - charakteristika - výživová doporučení - anomálie stravovacích návyků	0 1
Technologie						
- vliv prostředí na lidské zdraví						
T3		Způsoby stravování	- rozlišuje a charakterizuje směry ve výživě včetně alternativních - charakterizuje stravování vybraných skupin osob - uvede příklady změn nutričních hodnot	- 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 ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti ,- 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	Způsoby stravování - alternativní směry ve výživě - specifika výživy určitých skupin lidí	0 1
Technologie						
- znalosti o ekologické přizpůsobivosti						

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B4	T4	Výživa léčebná	<ul style="list-style-type: none"> - objasní úlohu stravování při léčbě chorob a uvede hlavní typy léčebných diet a specifika přípravy dietních pokrmů - uvede příklady změn nutričního chování 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- 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) ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky 	<ul style="list-style-type: none"> Výživa léčebná - význam dietního stravování - zásady dietního stravování - druhy diet - vhodné suroviny 	0
Technologie						4
- znalosti o ekologické přizpůsobivosti						
T5		Stravovací zvyklosti příslušníků jiných národů	<ul style="list-style-type: none"> - na příkladu uvede stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin a respektuje je 	<ul style="list-style-type: none"> - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání 	<ul style="list-style-type: none"> Stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin - stravovací zvyklosti evropských národů - stravovací zvyklosti Asie - stravovací zvyklosti Ameriky 	0
Technologie						2
- kultura						
Celkem za blok B4						distanční 13 denní 0

B5	T1	Hygiena a výživa	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - objasní účel kritických bodů HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí 	<ul style="list-style-type: none"> Hygiena a výživa - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP 	1
Odborný výcvik						5
- znalosti o vzájemných vztazích organismů a prostředí						

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B5 T2 Zdravotní rizika z potravin, alimentární náказы - uvede možnosti náказы a otravy z potravin a způsob prevence - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání

Odborný výcvik

- společnost - jednotlivců a společenské skupiny

- uvede možnosti náказы a otravy z potravin a způsob prevence

- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání
 ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 ,- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný
 ,- 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
 ,- 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)

Zdravotní rizika z potravy
 - alimentární náказы
 - toxické kontaminanty
 - kontaminované potraviny
 - cizorodé látky
 - infekční onemocnění

2

5

T3 Označování potravin a potravinářských výrobků

Odborný výcvik

- prevence negativních jevů

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vyzná se v označení potravin
 - orientuje se v údajích na etiketě

- 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
 ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
 ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 ,- 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

Označování potravin a potravinářských výrobků
 - údaje na etiketě
 - složení potravin
 - doba upotřebitelnosti
 - vhodné skladovací prostory podle druhu potravin

1

2

Předmět: Potraviny a výživa		Ročník: 4	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.
B5	T4	Ekologická výroba potravin	- dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí	- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- 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 ,- 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 ,- 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	Ekologická výroba potravin - životní prostředí - vhodné suroviny - ovzduší - voda - půda - odpady	0 1
Odborný výcvik						
- znalosti o ekologické přizpůsobivosti						
				Celkem za blok	B5	distanční 13 denní 4
				Celkem za ročník	4	distanční 60 denní 10
Celkem za předmět				Potraviny a výživa		distanční 100 denní 18

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B1	T1	Systémy obsluhy	- objasní jednotlivé systémy jednoduché obsluhy, jejich účel a využití v praxi - řídí práci v různých formách obsluhy	- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v obytné	- systémy obsluhy - organizace práce v různých formách obsluhy	2 5

Celkem za blok						B1	distanční	5	denní	2
B2	T1	Způsoby obsluhy	- vysvětlí způsoby obsluhy a jejich použití v praxi - poskytuje odborný servis pokrmů a nápojů	- ovládat druhy a techniku obytné a způsoby obsluhy ,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti	- formy a pravidla obsluhy - způsoby obsluhy	1 5				

Celkem za blok						B2	distanční	5	denní	1
B3	T1	Složité obsluha	- ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - pracuje se standardním i speciálním vybavením 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 ,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností ,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti ,- ovládat druhy a techniku obytné a způsoby obsluhy	- technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze - práce číšníka u stolu hosta	1 5				

Celkem za blok						B3	distanční	5	denní	1
B4	T1	Pololetní zkouška				1 0				

Celkem za blok						B4	distanční	0	denní	1
B5	T1	Využití gastronomických pravidel v praxi	- sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá obytná střediska a stanovuje způsob obsluhy - stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb	- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích	- gastronomická pravidla - jídelní a nápojové lístky - menu	1 4				

Celkem za blok						B5	distanční	4	denní	1
----------------	--	--	--	--	--	-----------	-----------	----------	-------	----------

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B6	T1	Slavnostní hostiny a společenská setkání	<ul style="list-style-type: none"> - popíše jednotlivé druhy slavnostních hostin - aplikuje znalosti o sestavě menu a nabídkových lístků dle druhu hostiny a požadavku zákazníka - charakterizuje obsluhu při slavnostních hostinách 	<ul style="list-style-type: none"> - používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti ,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí ,- 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 	<ul style="list-style-type: none"> - slavnostní hostiny a jejich druhy - banket - raut - recepce, galarecepce - společenská setkání a zvláštní typy akcí 	2
Technologie, Anglický jazyk						

Celkem za blok **B6** distanční **4** denní **2**

B7	T1	Slavnostní scénář	<ul style="list-style-type: none"> - přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednavatelem - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování - zná členění pracovních činností v cateringových společnostech na úseku obsluhy 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- 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 ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí ,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu ,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace 	<ul style="list-style-type: none"> - slavnostní scénář a jeho náležitosti - organizace práce při zajišťování akcí 	1
Profesní komunikace						
- vyjednávání						
,- komunikace						

Celkem za blok **B7** distanční **5** denní **1**

B8	T1	Opakování učiva 3. ročníku	<ul style="list-style-type: none"> - ověřuje si své získané dovednosti - aktivně ovládá učivo 3. ročníku 		<ul style="list-style-type: none"> - opakování učiva 3. ročníku 	0

2

Celkem za blok **B8** distanční **2** denní **0**

B9	T1	Pololetní zkouška				1

Celkem za blok **B9** distanční **0** denní **1**

Celkem za ročník **3** distanční **30** denní **10**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.
B1	T1	Nápoje a jejich servis	<ul style="list-style-type: none"> - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - poskytuje odborný servis nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy ,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti ,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností 	<ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a charakteristika nápojů - servis a ošetřování nápojů 	0
Celkem za blok						2
distanční						2
denní						0
B2	T1	Pivo	<ul style="list-style-type: none"> - objasní výrobu piva - charakterizuje jednotlivé druhy piv - poskytuje odborný servis piva 	<ul style="list-style-type: none"> - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy ,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti ,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. ,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti ,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu 	<ul style="list-style-type: none"> - pivo a jeho výroba - druhy piv - ošetřování a skladování piva - servis piva 	1
Celkem za blok						4
distanční						4
denní						1
B3	T1	Víno	<ul style="list-style-type: none"> - objasní výrobu vína - vysvětlí dělení vín - poskytuje odborný servis vín - charakterizuje pomůcky sommeliéra a pracuje s nimi 	<ul style="list-style-type: none"> - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy ,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. ,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti ,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností ,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti 	<ul style="list-style-type: none"> - víno a jeho výroba - vinařské oblasti u nás a ve světě - skladování a servis vína - práce sommeliéra 	1
Celkem za blok						4
distanční						4
denní						1
B4	T1	Lihoviny	<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v druzích lihovin, jejich výrobě a způsobu servisu - poskytuje odborný servis lihovin - zná vhodný inventář na lihoviny 	<ul style="list-style-type: none"> - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy ,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti ,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. ,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti 	<ul style="list-style-type: none"> - lihoviny a jejich výroba - druhy lihovin - skladování a servis lihovin 	1
Celkem za blok						4
distanční						4
denní						1
B5	T1	Míchané nápoje	<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů - charakterizuje pomůcky barmana a pracuje s nimi - poskytuje odborný servis nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy ,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti ,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností ,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. ,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti 	<ul style="list-style-type: none"> - druhy míchaných nápojů - vybavení baru a barový inventář - technika míchání a obsluha v baru - práce barmana 	1
Celkem za blok						4
distanční						4
denní						1

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B6	T1	Pololetní zkouška				1
						0

Celkem za blok						B6	distanční	0	denní	1
----------------	--	--	--	--	--	-----------	-----------	----------	-------	----------

B7	T1	Moderní formy prodeje v gastronomii	- charakterizuje možnosti prodeje v gastronomii	- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy ,- orientovat se v moderních formách prodeje v gastronomii	- moderní formy prodeje	1
Anglický jazyk, Technologie						2

Celkem za blok						B7	distanční	2	denní	1
----------------	--	--	--	--	--	-----------	-----------	----------	-------	----------

B8	T1	Obsluha v dopravních prostředcích	- popíše specifika obsluhy v dopravních prostředcích (ve vlaku, v autobuse, v letadle, na lodi)		- obsluha v dopravních prostředcích	1
						2

Celkem za blok						B8	distanční	2	denní	1
----------------	--	--	--	--	--	-----------	-----------	----------	-------	----------

B9	T1	Obsluha v ubytovacích zařízeních	- orientuje se ve struktuře hotelových služeb - vysvětlí zvláštnosti obsluhy v hotelové hale - definuje pravidla etážového servisu - charakterizuje nabídku snídaní v ubytovacích zařízeních	- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně ,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností ,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti ,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy	- poskytování gastronomických služeb v hotelové hale - etážový servis - snídaňový servis v ubytovacích zařízeních	1
Odborný výcvik						4

Celkem za blok						B9	distanční	4	denní	1
----------------	--	--	--	--	--	-----------	-----------	----------	-------	----------

B10	T1	Opakování učiva k maturitní zkoušce	- ověřuje si své získané znalosti - aktivně ovládá učivo předmětu		- opakování učiva 2. až 4. ročníku	1
						4

Celkem za blok						B10	distanční	4	denní	1
----------------	--	--	--	--	--	------------	-----------	----------	-------	----------

B11	T1	Pololetní zkouška				1
						0

Celkem za blok						B11	distanční	0	denní	1
----------------	--	--	--	--	--	------------	-----------	----------	-------	----------

Celkem za ročník						4	distanční	30	denní	10
------------------	--	--	--	--	--	----------	-----------	-----------	-------	-----------

Celkem za předmět						Stolníčení	distanční	90	denní	30
-------------------	--	--	--	--	--	-------------------	-----------	-----------	-------	-----------

Předmět: Technologie		Ročník: 2	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				Denní
		Průřezová témata				Dist.

B1	T1	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence. - charakteristické znaky práce: pracovní činnosti - pracovní poměr - práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele - zákoník práce	Vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP. Zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce. Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti. Uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazu a jejich prevence. Uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu.	- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - 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 - 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	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Obecné poznatky o hygieně. Škodliviny v poživatinách. Hygiena oběhu a zpracování potravin. Řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti. Pracovněprávní problematika BOZP. Bezpečnost technických zařízení.	1 3
	T2	Hygienické požadavky na provoz společného stravování. Hygienické předpisy v gastronomii. - charakteristické znaky práce: pracovní prostředky - práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele - znalosti o ekologické přizpůsobivosti - vliv prostředí na lidské zdraví	Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii. Je seznámen s programem HACCP, jako všeobecně účinným programem pro bezpečnost a hygienu potravin. Uvede, jak předcházet nákazám a otravám z potravin. Vysvětlí význam označení potravin.	- 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 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) - dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti - znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů	Hygienické požadavky na provoz společného stravování. Hygienické předpisy v gastronomii. Kritické body HACCP. Označování potravin a potravinářských výrobků. Zdravotní rizika z potravy, alimentární náklady a toxické kontaminity. Práce s odbornou literaturou, recepturami, předpisy. Předpisy na ochranu životního prostředí v provozu.	1 3
	T3	Výživa a stravování. - vliv prostředí na lidské zdraví - prevence negativních jevů	Disponuje poznatky z anatomie a fyziologie trávicí soustavy. Charakterizuje metabolismus přeměny látek a energií v lidském organismu.	- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) - 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	Výživa a stravování Metabolismus živin Zásady zdravé výživy Způsoby stravování, alternativní směry ve výživě, nové trendy.	1 3

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B1	T4	Kvalita, výživová hodnota a technologická využitelnost potravin. Poživatiny.	<p>Posoudí složení, jakost, biologickou a energetickou hodnotu a nejvhodnější způsob technologického zpracování potravin.</p> <p>Uvede příklady změn nutričního chování a vysvětlí jejich rizika.</p> <p>Rozlišuje potraviny podle původu</p> <p>Charakterizuje potraviny rostlinného a živočišného původu.</p>	<p>- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti</p> <p>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat</p> <p>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami</p>	<p>Kvalita, výživová hodnota a technologická využitelnost potravin.</p> <p>Poživatiny</p> <p>Rozdělení, význam potravin rostlinného a živočišného původu.</p> <p>Pochutiny a ostatní potravinářské zboží.</p>	1
		- principy udržitelnosti rozvoje				3

Celkem za blok **B1** distanční **12** denní **4**

B2	T1	Výroba pokrmů, základní technologické úpravy, technologické postupy přípravy pokrmů.	<p>Pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy.</p> <p>Je připraven pracovat s novými technologickými postupy a zařízeními.</p>	<p>- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti</p> <p>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu</p> <p>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku</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>,- 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</p> <p>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace</p> <p>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve</p> <p>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</p> <p>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy</p> <p>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami</p>	<p>Výroba pokrmů, základní technologické úpravy, technologické postupy přípravy pokrmů.</p> <p>Vývoj a význam technologie přípravy pokrmů.</p> <p>Uchovávání pokrmů, úprava před výdejem.</p>	1
		- charakteristické znaky práce				4
		,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti				
		,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky				

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B2	T2	Předběžná úprava surovin.Předběžná příprava a základní kuchyňské zpracování.	Orientuje se ve způsobech předběžných úprav a předběžné přípravy potravin. Uvede jednotlivé způsoby čištění surovin.	- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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 ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- 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 ,- 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)	Předběžná úprava surovin Předběžná příprava a základní kuchyňské zpracování Zelenina Brambory Ovoce Obiloviny Luštěniny Veje Mléko Mléčné výrobky	1 3
		T3	Základní technologické úpravy.	Definuje tepelné úpravy Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými úpravami. Popíše způsoby úprav. Charakterizuje jednotlivé úpravy a uvede příklady.	- 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 ,- 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 ,- 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)	Základní technologické úpravy. Vaření, dušení, pečení a smažení. Dohotovování pokrmů. Moderní technologická zařízení a pracovní postupy.

Předmět: Technologie		Ročník: 2	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				Denní
		Průřezová témata				Dist.

B3	T1	Příprava a použití příkrmů a příloh.	Uvede rozdělení přílohy podle potravin. Popíše a charakterizuje přílohy. Popíše jednotlivé zpracování příloh. Uvede příklady příloh podle surovin.	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- 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 ,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy ,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami ,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti ,- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek ,- sestavovat kalkulace výrobků a služeb ,- 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)	Příprava a použití příkrmů a příloh Přílohy k hlavním pokrmům, význam, zásady racionální výživy. Základní technologie přípravy.	2 3
		- principy udržitelnosti rozvoje ,- charakteristické znaky práce ,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti ,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky				

Předmět: Technologie		Ročník: 2	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				Denní
		Průřezová témata				Dist.

B3	T2	Příprava bezmasých pokrmů.	Popíše a charakterizuje bezmasé pokrmy. Uvede rozdělení bezmasých pokrmů.	- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy ,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami ,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelné a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- 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 ,- 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)	Příprava bezmasých pokrmů Základní technologie a přípravy pokrmů z jednotlivých druhů potravin.	1 3
		- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti ,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky ,- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace ,- charakteristické znaky práce				

Předmět: Technologie		Ročník: 2	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				Denní
		Průřezová témata				Dist.

B3	T3	Příprava polévek.				
- charakteristické znaky práce ,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti ,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky ,- principy udržitelnosti rozvoje			Charakterizuje druhy polévek. Uvede základní druhy vývarů. Uvede základní rozdělení polévek. Vysvětluje pojmy zavářka a vložka a zná její přípravu. Uvede základní recepty polévek. Zvolí vhodné doplňky a podávání polévek.	- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy ,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami ,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti ,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- 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 ,- 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 ,- 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)	Příprava polévek Význam, druhy. Příprava jednotlivých vývarů, polévky hnědé, bílé, zvláštní - technologie přípravy.	1 3

Předmět: Technologie		Ročník: 2	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				Denní
		Průřezová témata				Dist.

B3	T4	Příprava omáček.	Rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy omáček. Uvede základní rozdělení omáček, příklady omáček, recepty všech základních omáček. Ovládá jednotlivé postupy omáček. Zvolí vhodné doplňky a přílohy.	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- 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 ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy ,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami ,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti ,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat	Příprava omáček Význam, druhy, složení. Základní technologie přípravy běžných pokrmů.	2 4		
			Celkem za blok	B3	distanční	13	denní	6

Předmět: Technologie		Ročník: 2	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				Denní
		Průřezová témata				Dist.

B4 T1	Maso jatečných zvířat, příprava výrobků z masa.	Charakterizuje a rozdělí jednotlivé druhy jatečního masa. Uvede jednotlivé technologické postupy podle tepelných úprav. Zvolí vhodné přílohy a doplňky.	- 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 ,- 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 ,- 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) ,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy ,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami ,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti ,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů	Maso jatečných zvířat, příprava výrobků z masa Hovězí maso, technologické rozdělení, použití při přípravě pokrmů. Telecí maso, technologické rozdělení, použití k přípravě pokrmů. Vepřové maso technologické úprava. Skopové maso, rozdělení, použití k přípravě pokrmů. Pokrmy z jehněte, kůzlete. Pokrmy z koňského masa. Příprava domácího králíka Pokrmy z mletých mas, základní úpravy.	1 4
--------------	--	---	---	---	----------------------

- charakteristické znaky práce
- ,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
- ,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky
- ,- principy udržitelnosti rozvoje

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B4	T2	Příprava sladkovodních a mořských ryb a korýšů.	Charakterizuje a rozdělí ryby. Uvede jednotlivé technologické postupy podle tepelných úprav. Zvolí vhodné přílohy a doplňky.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ,- 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 ,- 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) ,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů ,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, být připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám a celoživotně se vzdělávat ,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace a o základních pracovně-právních vztazích ,- mít přehled o zdrojích informací a poradenských službách týkajících se vzdělávání a trhu práce ,- jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost ,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání 	<p>Příprava sladkovodních a mořských ryb a korýšů</p> <p>Průběžná příprava, základní technologie. Jednoduché pokrmy, jejich příprava.</p>	<p>1</p> <p>3</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakteristické znaky práce ,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti ,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky ,- principy udržitelnosti rozvoje 						

Předmět: Technologie		Ročník: 2	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				Denní
		Průřezová témata				Dist.

B4	T3	Drůbež.	Charakterizuje a rozdělí drůbež. Uvede jednotlivé technologické postupy podle tepelných úprav. Zvolí vhodné přílohy a doplňky.	- 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 ,- 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 ,- 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) ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí ,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy ,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami ,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti ,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	Drůbež Předběžná příprava drůbeže. Základní technologie přípravy. Pokrmy z jednotlivých druhů.	1 3
- charakteristické znaky práce ,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti ,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky ,- principy udržitelnosti rozvoje						

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

B4	T4	Zvěřina.	Charakterizuje a rozdělí zvěřinu. Uvede jednotlivé technologické postupy podle tepelných úprav. Zvolí vhodné přílohy a doplňky.	- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy ,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami ,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti ,- 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 ,- 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 ,- 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) ,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů	Zvěřina Předběžná příprava zvěřiny, základní technologie přípravy pokrmů ze zvěřiny srstnaté.	1 3
-----------	-----------	-----------------	---	---	--	----------------------

Celkem za blok **B4** distanční **13** denní **4**

Předmět: Technologie		Ročník: 2	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Kombinovaná	Obor: 65-41-L/01 Gastronomie	Č.j.: SSGH-SVP-2/2020
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				Denní
		Průřezová témata				Dist.

B5	T1	Technologické postupy přípravy pokrmů z vnitřností.	Popíše a charakterizuje pokrmy z vnitřností podle úprav. Uvede příklady pokrmů.	- 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 ,- 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 ,- 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) ,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy ,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami ,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti ,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů	Technologické postupy přípravy pokrmů z vnitřností Z jatečních zvířat, drůbeže, zvěřiny, ryb.	1 3
- charakteristické znaky práce ,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti ,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky ,- principy udržitelnosti rozvoje						

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

B5	T2	Technologické postupy přípravy pokrmů z mletých mas.	Popíše a charakterizuje mleté pokrmy. Uvede příklady pokrmů podle jednotlivých úprav. Zvolí vhodné přílohy	- 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 ,- 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 ,- 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) ,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy ,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami ,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti ,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů	Technologické postupy přípravy pokrmů z mletých mas Způsoby mletí, sekání, škrábání masa, hygienické normy při přípravě pokrmů Pokrmy z jednoho druhu a směsí mletých mas.	1 3			
		- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti ,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky ,- principy udržitelnosti rozvoje ,- charakteristické znaky práce							
				Celkem za blok	B5	distanční	6	denní	2
				Celkem za ročník	2	distanční	55	denní	20

Preambule:

Předmět Management v gastroslužbách je velmi úzce spjat s fungováním tržní ekonomiky, ve které se pohybujeme. Pomocí poznatků získaných z předmětu jsou žáci schopni lépe pochopit fungování firem, úlohu a osobnost manažera v podnikatelské i neziskové sféře. Poznanky lze využít v praxi, v dalším studiu nebo v soukromém životě.

Obecné cíle:

Předmět Management v gastroslužbách se vyučuje ve druhém, třetím a čtvrtém ročníku studia. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu oboru Gastronomie.

Výuka je úzce provázána s poznatky získávanými studiem předmětu Ekonomické vědy. Vedle toho do jisté míry zasahuje i do učiva Dějepisu a Občanské nauky.

Učivo předmětu seznamuje žáky s úlohou managementu, naučí žáky zaujímat správné stanovisko při výkonu řídicí činnosti v podniku, poznat jak vypadá osobnost manažera, jeho potřebné schopnosti a dovednosti. Jako kostra předmětu je využívána koncepce manažerských funkcí. Žáci jsou vedeni k tomu, aby si na základě získaných vědomostí a dovedností osvojili principy a metody z oblastí managementu tak, aby dokázali řešit různé ekonomické situace z pohledu vedení společnosti.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:

- dokázali vzít do svých rukou odpovědnost za své pracovní úspěchy a neúspěchy i za prosperitu jimi vedených kolektivů
- dodržovali legislativu, jednali v souladu s morálními principy a podnikatelskou etikou
- poznatky podrobili kritickému výběru v závislosti na konkrétních podmínkách a tvůrčím způsobem je vnesli do života
- byli ochotni tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech a intelektových dovednostech
- byli vedeni k přesnosti, pečlivosti a zodpovědnosti za svěřenou práci a úkoly
- dokázali při zpracování úkolů využívat vhodné počítačové programy a relevantní internetové či jiné zdroje ekonomických informací

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Učivo předmětu Management v gastroslužbách se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a vede je k rozvoji klíčových a odborných kompetencí. Důraz není kladen na předání faktů a dat, ale snažíme se žáky aktivizovat různými formami a metodami výuky. Součástí vzdělání je nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale i využití praktických metod např. vytváření vlastních projektů s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií. Na základě projektu vytvořeného v předmětu Management v gastroslužbách si žák vyzkouší manažerské dovednosti a funkce. Strategie výuky je založena na metodách, které směřují k aktivnímu zapojení žáka. Základem je frontální a skupinové vyučování rozšířené o diskusní metody, situační metody, problémové učení, dále o metody fixační - opakování učiva písemně, nácvik dovedností (prezentace sebe sama a skupinových projektů, vytváření organizačních struktur podniku), domácí práce, rozhovory s ohledem na složení třídy. Základními metodami je práce žáků s verbálními (denní tisk, odborné články a publikace), ikonickými (obrazový materiál, grafy, schémata) texty a komunikace. Žáci se učí kritickému hodnocení informací (třídění, výběr, posuzování). Všechny ostatní metody mají vedlejší, pomocný charakter. K žákům s poruchami učení je přístupováno individuálně zejména formou konzultací. Žáci jsou během výuky vedeni k hodnocení ostatních a k sebehodnocení.

Důležitým aspektem výuky je vzájemná komunikace mezi žáky a vyučujícím. K té slouží možnosti e-learningového prostředí Moodle, především možnost zanechání zprávy, reakce v diskusním fóru, případně odevzdání zadaných prací. Mimo to je umožněno s vyučujícím komunikovat e-mailem, telefonicky, či osobně na konzultačních hodinách daného vyučujícího.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Management v gastroslužbách vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. U kombinovaného studia tohoto předmětu se jedná o prověření znalostí a dovedností písemným pololetním testem. Při hodnocení je rovněž zohledňována průběžná práce žáků v prostředí Moodle a úroveň kvality zpracování zadaných úkolů.

Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje:

- schopnost myslet v souvislostech a vystihnout podstatu problémů
- hloubka porozumění poznatkům, schopnost je aplikovat při řešení problémů
- schopnost používat vhodné odborné termíny při slovním, ale i písemném vyjadřování
- schopnost kritického myšlení
- dovednost práce s texty a kritický přístup k nim
- samostatnost úsudku a schopnost výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat
- pečlivost a věcná správnost při plnění zadaných úkolů
- dodržení stanoveného postupu při řešení zadaných úkolů

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Management v gastroslužbách rozvíjí zejména:

Kompetence k učení - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání. Žáci díky praktickým ukázkám získávají pozitivní vztah k učení. Pomocí užívané literatury žáci poznávají možnosti svého dalšího vzdělávání (zejména v příslušném oboru a v souvislosti s potenciálním budoucím povoláním). Učitel žáky systematicky vede k tomu, aby si uvědomili roli kritického přístupu k různým informačním zdrojům s ohledem na život v současné společnosti - žáci opakovaně dohledávají informační zdroje, kriticky je zpracovávají a interpretují a získané informace dále ověřují a užívají je k formulaci vlastních závěrů. Žáci se tak učí odlišovat spolehlivé a nespolehlivé informační zdroje, podstatné a druhotné informace.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy. Systematicky je připravuje na aktivní řešení nastolených problémových situací. V managementu je pozornost soustředěna na problémy s vedením jednotlivce nebo celého kolektivu. Učitel poskytuje žákům pohled na problematiku z různých úhlů. Při výuce je využívána skupinová práce, která vyžaduje kooperaci žáků vedoucí ke kolektivnímu řešení problému.

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného projevu a uměli jej použít adekvátně k situaci a prostředí, v němž komunikace probíhá. Žáci by měli být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat, a to nejen v rámci ústní, ale i písemné komunikace. Učitel podporuje schopnost žáků prezentovat svůj názor, a to i před kolektivem, příp. svůj postoj obhájit v diskusi či písemně shrnout. Je kladen důraz na sebezprezentaci v kolektivu, schopnost formulovat svůj názor ve skupině, přijímat názory ostatních tak, jak to ve skutečnosti bývá v praktickém fungování firmy (manažerské řízení a rozhodování).

Personální a sociální kompetence - rozvíjení kompetencí vede k připravenosti žáků stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní; žáci se učí spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření dobrých mezilidských vztahů. Učitel vede žáky k tomu, aby byli připraveni na různé typy manažerů, poznali nutnost plánovat pracovní čas, rozlišovat důležitost úkolů, vytyčit priority. Žák je systematicky veden k rozvíjení schopnosti spolupráce, kooperace a uvědomění si významu této kooperace pro úspěšné zvládnutí různých problémových situací. Práci v týmu se žáci učí adekvátně reagovat na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany druhých, přijímají jejich radu i kritiku, v návaznosti na to se učí ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí. Pokud žáci pracují v týmu, učí se zodpovědnému přístupu ke svěřeným úkolům, zjišťují, že v týmu je místo každého člena nezastupitelné a důležité.

Občanská kompetence a kulturní povědomí - kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uznávali postoje

Občanské kompetence a kulturní povedomí - kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uznávali postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury. Učitel vede žáky k uvědomění si firemní kultury, budování dobrého jména firmy a úspěchu značky na trhu. Učitel dále žáky vede k respektování osobnosti druhých lidí (např. problematika diskriminace)

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - smyslem rozvíjení těchto kompetencí je u žáků budování vztahu a zájmu k budoucímu profesnímu uplatnění a k pochopení potřeby celoživotního vzdělávání. Kompetence jsou systematicky rozvíjeny v průběhu celého studia. Žáci jsou seznamováni prostřednictvím prezentací pracovních pozic s aktuální podobou trhu práce, a to s důrazem na ekonomické oblasti studovaného oboru. U žáků se buduje schopnost srovnávání požadavků kladených zaměstnavateli se svými představami a profesními předpoklady. Učitel žáky vede k tomu, aby měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce, aby získané informace uměli správně vyhodnotit a aby využívali dostupné poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti vzdělávání i světa práce. Žáci se učí porozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání a v neposlední řadě, aby dokázali vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - kompetence jsou rozvíjeny v průběhu celého studia, kdy učitel směřuje žáky k získávání informací z otevřených zdrojů, aby pracovali s internetem jako se specifickým informačním zdrojem a dokázali k jeho obsahu přistupovat kriticky a obezřetně. Žáci si vštěpují schopnost nalézat relevantní informace z webového prostředí. Vyučující zařazuje do výuky zadání prací, které vyžadují kontakt žáka s počítačovými programy (textové editory, tabulkové procesory a prezentační programy).

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - kompetence je zaměřena aby žák věděl jak se má chovat na pracovišti a dodržovat BOZP.

Kompetence vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu - tato kompetence je rozvíjena zejména při projektovém vyučování - žáci plánují a navrhnou možnosti organizace zásobování a odbytové činnosti, dochází k uplatňování manažerských funkcí (plánování, organizování).

Kompetence vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity - žáci jsou učitelem směřováni k tomu, aby znali základy fungování trhu a způsoby podnikání v Evropské unii. K rozvíjení těchto kompetencí dochází při využití aktivizujících metod výuky (situační metody, řešení problémů). Jednotlivé odborné kompetence se u žáků rozvíjejí rovněž skupinovou prací a týmovým řešením nastolených problémů a situací. Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali sestavit kalkulaci výrobků a služeb.

Mezi konkrétní rozvíjené kompetence patří:

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet
- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout
- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v obdoby
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- 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
- 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
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- učit se používat nové aplikace
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Management v gastroslužbách je široký, propustuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Ekonomických věd, Dějepisu a Občanské nauky.

Předmět Management v gastroslužbách naplňuje ve svém pojetí především průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - management dává vyučujícímu prostor vést žáky k toleranci vůči jednotlivcům i společenským skupinám, řešit konflikty a dokázat efektivně komunikovat, vůli rozvíjet sebe sama.

Člověk a svět práce - žáci získávají schopnost posoudit možnost zaměstnání vzhledem k vlastní kvalifikaci a osobním charakteristikám. Žáci si rovněž v průběhu výuky osvojují schopnost verbální komunikace při důležitých jednáních. V rámci průřezového tématu jsou žáci vedeni k sebereflexi a sebezpoznání. Kontinuálně jsou zařazována zadání simulující formální sociální interakci a také úkoly, prostřednictvím nichž si žáci osvojují vhodnou formu sebezprezentace.

Informační a komunikační technologie - počítačová technika je využívána individuálně. Realizaci průřezového tématu učitel nejčastěji uplatňuje, jestliže žáci vyhledávají potřebné informace k řešení úkolů, při nichž je nutné užívat internetové zdroje - úkoly tedy vyžadují znalost práce s PC a se základním softwarem. Žáci se také učí vyhledávat, zpracovávat, uchovávat a dále předávat informace, texty, obrázky apod. Pravidelně jsou ve výuce zařazována taková zadání, která vyžadují zpracování výstupu v jednom z typů softwarových programů (textové editory, tabulkové procesory, prezentační programy). To vede k rozvoji celkové počítačové gramotnosti, která je dnes na trhu práce považována za standard.

Těžiště vyučování Managementu v gastroslužbách spočívá v pochopení vztahů, vazeb, souvislostí a procesů, nikoli v množství osvojených faktů. Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby.

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.
B1	T1	Úvod do managementu	- vysvětlí pojem management	- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu	Úvod do managementu - pojem management	2 0
		Ekonomické vědy - hlavní oblasti světa práce ,- zákoník práce ,- pracovní poměr				
Celkem za blok						B1 distanční 0 denní 2
B2	T1	Plánování	- vysvětlí části procesu řízení, popíše jejich funkci - provede jednoduché propočty při sestavení plánu a kontrole jeho plnění	- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet	Plánování	3 0
		Ekonomické vědy Informatika Profesní komunikace - charakteristické znaky práce: pracovní činnosti ,- soukromé podnikání				
Celkem za blok						B2 distanční 0 denní 6
	T2	Organizování	- vytvoří typový příklad organizační struktury firmy - popíše jednotlivé organizační struktury	- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií ,- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat	Organizování	3 0
		Ekonomické vědy Informatika Profesní komunikace - tolerance ,- komunikace				
Celkem za blok						B3 distanční 0 denní 2
B3	T1	Opakování učiva 2. ročníku	- vysvětlí pojem management - vysvětlí části procesu řízení, popíše jejich funkci - provede jednoduché propočty při sestavení plánu a kontrole jeho plnění - vytvoří typový příklad organizační struktury firmy	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně	Opakování učiva 2. ročníku - pojem management - historie managementu - plánování - organizování	2 0
		Ekonomické vědy - charakteristické znaky práce: pracovní činnosti ,- význam a možnosti dalšího profesního vzdělávání včetně rekvalifikací				
Celkem za blok						B3 distanční 0 denní 2
Celkem za ročník						2 distanční 0 denní 10

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B1	T1	Úvod do učiva 3. ročníku			Opakování učiva 2. ročníku Úvod do učiva 3. ročníku	1
Ekonomické vědy				- 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 ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií		0

Celkem za blok **B1** distanční **0** denní **1**

B2	T1	Rozhodování	- uvede na příkladu rozhodovací metody	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje	Rozhodování	4
Ekonomické vědy						0
- nutnost celoživotního učení, - písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce						

	T2	Motivace a vedení lidí	- hodnotí vhodnost a účinnost motivačních nástrojů	- 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	Motivace zaměstnanců Vedení lidí	4
- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky ,- přijímací pohovory ,- psaní profesních životopisů						

Celkem za blok **B2** distanční **0** denní **8**

B3	T1	Opakování učiva 3. ročníku			Opakování učiva 3. ročníku	1
Ekonomické vědy Profesní komunikace Český jazyk a literatura				- 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 ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- učit se používat nové aplikace ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování		0

Celkem za blok **B3** distanční **0** denní **1**

Celkem za ročník **3** distanční **0** denní **10**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.
B1	T1	Úvod do učiva 4. ročníku	<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem management - vysvětlí části procesu řízení, popíše jejich funkci - provede jednoduché propočty při sestavení plánu a kontrole jeho plnění - vytvoří typový příklad organizační struktury firmy - uvede na příkladu rozhodovací metody - hodnotí vhodnost a účinnost motivačních nástrojů 	<ul style="list-style-type: none"> - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie 	Opakování učiva 2. a 3. ročníku Úvod do učiva 4. ročníku	3 0
Celkem za blok B1						distanční 0 denní 3
B2	T1	Kontrola	<ul style="list-style-type: none"> - na vzorovém příkladu provede kontrolní činnosti a z výsledků vyvodí závěry - na příkladu uvede využití výsledků finanční analýzy hospodaření k řízení - orientuje se ve specifických rysech tržní ekonomiky gastroslužeb 		Kontrola	4 0
Celkem za blok B2						distanční 0 denní 14
	T2	Partnerství subjektů v cestovním ruchu a gastroslužbách	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje trh práce v gastroslužbách - popíše možnosti a metody získávání pracovníků pro služby - na příkladu uvede způsob vytváření partnerství 	<ul style="list-style-type: none"> - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata 	Partnerství subjektů v cestovním ruchu Partnerství subjektů v gastroslužbách	4 0
	T3	Management destinací	<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem destinace - na příkladu uvede způsob vytváření partnerství 	<ul style="list-style-type: none"> - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení 	Management destinací	3 0
	T4	Satelitní účet cestovního ruchu, jeho význam	<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve statistikách cestovního ruchu, zná význam satelitního účtu cestovního ruchu 	<ul style="list-style-type: none"> - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dodržovat stanovené normy (standards) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti 	Satelitní účet cestovního ruchu, jeho význam	3 0

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
						Denní
						Dist.

B3	T1	Opakování učiva 2. - 4. ročníku			Opakování učiva 2. - 4. ročníku	3
<p>Ekonomické vědy Český jazyk a literatura</p> <p>- hlavní oblasti světa práce ,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti ,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky ,- charakteristické znaky práce: pracovní doba ,- charakteristické znaky práce: společenská prestiž ,- nutnost celoživotního učení, ,- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele ,- činnosti, s nimiž je třeba při podnikání počítat</p>					<p>- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata</p>	
				Celkem za blok	B3	distanční 0 denní 3
				Celkem za ročník	4	distanční 0 denní 20
			Celkem za předmět	Management v gastroslužbách		distanční 0 denní 40