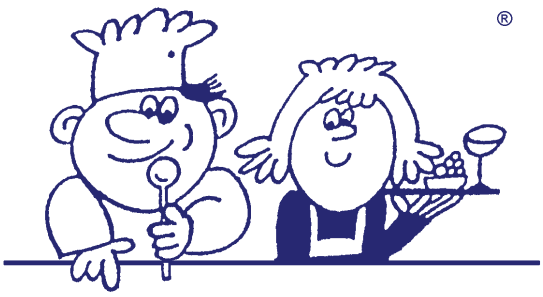
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař-číšník
Volitelná odborná zaměření:	Kuchař Číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Stupeň poskytovaného vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem EQF 3
Délka a forma studia:	tříleté dálkové studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník



Školní vzdělávací program

Kuchař – číšník

(Kuchař, Číšník)

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022 (počínaje 1. ročníkem)

V Praze 29.7.2022

Č.j. SSGH-ŠVP-6/2022

Záznam o vydání a projednání ŠVP

Název ŠVP: Kuchař – číšník
Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Forma vzdělávání: dálková forma vzdělávání
Číslo jednací ŠVP: SSGH-ŠVP-6/2022

Vydal ředitel školy dne: 29.7.2022
Účinnost od: 1.9.2022

Projednáno se školskou radou dne:
Vyjádření školské rady:

Projednáno na pedagogické radě dne:

Vloženo do řízené ISO dokumentace dne:

Identifikační údaje o škole:

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: 603 534 477 email: info@ssgastronomicka.cz, www.ssgh.cz
Zřizovatel:	Ing. Tomáš Kadlec Průjezdná 647 155 31 Praha 5 – Lipence
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Volitelná odborná zaměření:	Kuchař Číšník
Stupeň poskytovaného vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3-leté, dálková
Datum platnosti od:	1. 9. 2022 (počínaje 1. ročníkem)
Jméno ředitele školy:	PhDr. Karel Vratišovský, MBA
Jméno koordinátora ŠVP:	PhDr. Karel Vratišovský, MBA
Kontakty pro komunikaci se školou: **Telefonní číslo:**	241 001 731, GSM: 731 672 548
Email:	Karel.Vratisovsky@ssgh.cz
Web:	www.ssgh.cz

Obsah ŠVP

Identifikační údaje o škole: 3
Obsah ŠVP 4
1 Profil absolventa 5
1.1 Popis uplatnění absolventa v praxi 5
1.2 Očekávané kompetence absolventa 7
1.3 Způsob ukončení vzdělávání a stupeň dosaženého vzdělání 12
2 Charakteristika školního vzdělávacího programu 13
2.1 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání 13
2.2 Zdravotní způsobilost uchazeče 13
2.3 Celkové pojetí vzdělávání ve školním vzdělávacím programu 14
2.3.1 Výukové a vzdělávací strategie využívané v rámci praktického a teoretického vyučování 16
2.4 Organizace výuky 18
2.4.1 Organizace výuky podle tohoto ŠVP 18
2.4.2 Organizace praktického vyučování 18
2.5 Komunikace žáků s vyučujícími 19
2.6 Zajištění rozvoje klíčových a odborných kompetencí ve výuce 20
2.6.1 Klíčové kompetence 21
2.6.2 Odborné kompetence 24
2.7 Způsoby začlenění průřezových témat do výuky 28
2.7.1 Občan v demokratické společnosti 29
2.7.2 Člověk a životní prostředí 31
2.7.3 Člověk a svět práce 32
2.7.4 Informační a komunikační technologie 35
2.8 Způsoby a kritéria hodnocení žáků 37
2.8.1 Obecná charakteristika způsobů a kritérií hodnocení žáků 37
2.8.2 Obecná kritéria stupňů hodnocení v teoretických předmětech 37
2.8.3 Obecná kritéria stupňů hodnocení v předmětech praktického vyučování 39
2.9 Charakteristika obsahu a formy závěrečné zkoušky 41
2.10 Charakteristika přístupů ke vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami 44
2.10.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami 44
2.10.2 Vzdělávání žáků mimořádně nadaných 47
2.10.3 Vzdělávání žáků s odlišným mateřským jazykem 48
2.11 Bezpečnost a ochrana zdraví při vzdělávacích činnostech 50
2.12 Vzdělávání poskytované distančním způsobem 50
3 Učební plán 51
4 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP 54
5 Popis zajištění výuky v ŠVP 58
5.1 Materiální zajištění 58
5.2 Personální zajištění 59
6 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery 61
7 Kolektiv autorů 63
8 Učební osnovy předmětů 64

1 Profil absolventa

Název a adresa školy:	**Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.** Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník
Zřizovatel:	Ing. Tomáš Kadlec Průjezdná 647 155 31 Praha 5 – Lipence

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Volitelná odborná zaměření:	Kuchař Číšník
Stupeň poskytovaného vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3-leté, dálková
Datum platnosti od:	1. 9. 2022 (počínaje 1. ročníkem)

1.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Popis uplatnění absolventa oboru **Kuchař-číšník s odborným zaměřením Kuchař** v praxi:

- Absolvent oboru Kuchař–číšník s odborným zaměřením Kuchař je kompetentní pro výkon odborných prací při přípravě a odbytu pokrmů, tj. je připraven pracovat jako kuchař popřípadě jako číšník.
- Dokáže pracovat jako samostatný kuchař od přijetí surovin ve skladu, jejich technologickou úpravu, až po expedici hotového výrobku.
- Absolvent tohoto vzdělávacího programu se uplatní při výkonu povolání na pozici kuchař v malých, středních a velkých provozech.
- Absolvent je též schopen pracovat jako číšník. Zná různé techniky obsluhy, sestavuje nabídkové listy služeb a výrobků, realizuje jejich odbyt a provádí vyúčtování.
- Chová se profesionálně, dodržuje profesní etiketu a pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a hygienickými předpisy.

- Povede příslušnou dokumentaci provozovny a bude schopen zajišťovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce.
- Ve styku s hostem je absolvent připraven komunikovat ve dvou cizích jazycích a jednat profesionálně.
- Po zapracování a získání nezbytné praxe je připraven na soukromé podnikání v oboru pohostinství.
- Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do nástavbových oborů, po případném získání maturitní zkoušky může pokračovat ve vysokoškolském studiu.

Popis uplatnění absolventa oboru **Kuchař-číšník s odborným zaměřením Číšník** v praxi:

- Absolvent oboru Kuchař–číšník s odborným zaměřením Číšník je kompetentní pro výkon odborných prací při odbytu a přípravě pokrmů, tj. je připraven pracovat jako číšník popřípadě jako kuchař.
- Dokáže pracovat jako samostatný číšník v malých, středních a velkých provozech, zná různé techniky obsluhy, sestavuje nabídkové listy služeb a výrobků, realizuje jejich odbyt a provádí vyúčtování.
- Dokáže rovněž pracovat na pozici barman, servíruje a prodává nealkoholické, alkoholické a míchané nápoje, které připravuje dle předem stanoveného postupu, pečuje o vybavení baru, nádobí a skla.
- Pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje.
- Povede příslušnou dokumentaci provozovny a bude schopen zajišťovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce.
- Ve styku s hostem je absolvent připraven komunikovat ve dvou cizích jazycích a jednat profesionálně.
- Absolvent je též schopen pracovat jako kuchař, ovládá pracovní činnosti od přijetí surovin ve skladu, jejich technologickou úpravu, až po expedici hotového výrobku.
- Po zapracování a získání nezbytné praxe je připraven na soukromé podnikání v oboru pohostinství.
- Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do nástavbových oborů, po případném získání maturitní zkoušky může pokračovat ve vysokoškolském studiu.

1.2 Očekávané kompetence absolventa

Očekávané kompetence absolventa oboru **Kuchař-číšník s odborným zaměřením Kuchař** vychází jednak z Rámcového vzdělávacího programu a jednak z profesních kvalifikací Národní soustavy kvalifikací (NSK), resp. úplné profesní kvalifikace 65-99-H/01 Kuchař (65-004-H Příprava minutek, 65-002-H Příprava pokrmů studené kuchyně a 65-001-H Příprava teplých pokrmů). V rámci realizace tohoto školního vzdělávacího programu s odborným zaměřením Kuchař jsou žáci umístěni od 1. ročníku do reálného pracovního prostředí na pracovištích sociálních partnerů školy, kde je zajištěn přímý reálný styk žáka s hostem. Žák může řediteli školy sám navrhnout pracoviště, se kterým škola může uzavřít smlouvu o realizaci praktického vyučování podle platných právních předpisů.

Očekávané kompetence absolventa:

- Absolvent je připraven profesionálně vykonávat práci ve stravovacích zařízeních.
- Ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů národní, regionální i zahraniční kuchyně a jejich technologické postupy.
- Připravuje výrobky teplé i studené kuchyně, expeduje je a kontroluje jejich kvalitu.
- Ovládá základy obsluhy.
- Akceptuje a uplatňuje hygienické požadavky při přípravě a expedici jídel.
- Orientuje se v základech sestavování jídelního menu pro různé skupiny osob, je schopen sestavit pokrm na základech racionální výživy, druzích diet a alternativního stravování.
- Vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů.
- Pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy.
- Uvědomuje si vlastnosti a technologie základních druhů potravin a nápojů.
- Zná způsoby skladování potravin a nápojů.
- Používá technologická a technická zařízení v gastronomickém provozu a dbá na jejich údržbu.
- Sestavuje jídelní i nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek.
- Osvojil si různé formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář.

- Komunikuje profesionálně dle pravidel etikety a konvence ve styku s hosty i s pracovními partnery.
- Sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování.
- Kalkuluje cenu výrobku a služeb.
- Sjednává nákup surovin, potravin a dalšího materiálu.
- Orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu podniku společného stravování.
- Využívá marketingových nástrojů k tomu, aby získal zákazníky a aby prezentoval své výrobky a služby na trhu.
- Dokáže vyhledávat a orientuje se v ekonomických informacích týkajících se podnikové a obchodní korespondence.
- Komunikuje s obchodními partnery a se zákazníky, klade důraz na kvalitu svých výrobků.
- Dodržuje platné normy a předpisy týkající se systémů jakosti.
- Přijímá zákazníka jako partnera, zohledňuje jeho požadavky.
- Uvědomuje si účelnost a smysl vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení.
- Neposuzuje jen možné náklady, výnosy a zisky, ale bere v úvahu i možné sociální dopady a vlivy na životní prostředí.
- Se vším materiálem, surovinami, energiemi, vodou a jinými látkami nakládá šetrně a ekologicky.
- Absolvent vnímá bezpečnost práce a ochranu zdraví spolupracovníků i sebe samotného jako nezbytnou součást řízení jakosti a jako podmínku pro získání a udržení certifikátů dle příslušných platných norem.
- Dodržuje interní pracovní předpisy a příslušné předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární a hygienické předpisy a zásady.
- Používá ochranné pracovní prostředky při práci.
- Posuzuje své osobnostní předpoklady k práci a zvažuje své možnosti profesního růstu.
- Orientuje se v základních možnostech uplatnění na trhu práce, posuzuje další předpoklady profesního rozvoje.
- Přijímá zodpovědnost za kvalitu své práce, pracuje přesně, svědomitě a pečlivě tak, aby dosahoval vždy těch nejlepších výsledků.

- Uvažuje a jedná jako hospodárný a loajální pracovník v pozici zaměstnance.
- Vytváří plán pro případnou vlastní podnikatelskou činnost.
- Čte s porozuměním verbální a ikonické texty. Používá elektronická a tištěná média.
- Správně a výstižně se vyjadřuje v mateřském jazyce mluvenou i psanou formou podle toho, jak to vyžaduje komunikační situace.
- Domluví se dvěma cizími jazyky v osobním, společenském a pracovním styku.
- Je vybaven základními znalostmi o fungování multikulturní demokratické společnosti a disponuje dovednostmi pro aktivní občanský život.
- Numericky počítá a odhaduje výsledky, rozumí kvantitativním a prostorovým vztahům.
- Zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, zvládá poskytnutí první pomoci při úrazu a náhlém onemocnění.
- Orientuje se v základních druzích umění a je schopen si z nabídky vybrat díla pro vlastní obohacení i zábavu.
- Vyhledává informace z různých zdrojů, kriticky a uvážlivě s nimi nakládá.
- Není lhostejný, váží si lidské svobody, vyznává demokratické hodnoty a toleranci k menšinám.
- Ctí život jako nejvyšší hodnotu.
- Ve vztahu k jiným lidem je prost předsudků a stereotypů, dává přednost slušnosti, vstřícnosti a odpovědnosti před intolerancí a nesnášenlivostí.
- Zodpovědně přistupuje k vlastnímu zdraví, usiluje o zdravý životní styl a zdokonaluje svoji tělesnou zdatnost.
- Aktivně a zodpovědně se zapojuje do společenského dění v demokratické společnosti.

Očekávané kompetence absolventa oboru **Kuchař-číšník s odborným zaměřením Číšník** vychází jednak z Rámcového vzdělávacího programu a jednak z profesních kvalifikací Národní soustavy kvalifikací (NSK), resp. úplné profesní kvalifikace 65-99-H/02 Číšník, servírka (65-008-H Složitá obsluha hostů) a 65-009-H Barman. V rámci realizace tohoto školního vzdělávacího programu s odborným zaměřením Kuchař jsou žáci umístěni od 1. ročníku do reálného pracovního prostředí na pracovištích sociálních partnerů školy, kde je zajištěn přímý reálný styk žáka s hostem. Žák může řediteli školy sám navrhnout

pracoviště, se kterým škola může uzavřít smlouvu o realizaci praktického vyučování podle platných právních předpisů.

Očekávané kompetence absolventa:

- Absolvent je připraven profesionálně vykonávat práci ve stravovacích zařízeních.
- Ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české i zahraniční kuchyně a jejich technologické postupy.
- Připravuje výrobky teplé i studené kuchyně, expeduje je a kontroluje jejich kvalitu.
- Ovládá jednoduchou i složitou obsluhu.
- Akceptuje a uplatňuje hygienické požadavky při přípravě a expedici jídel.
- Je schopen sestavovat jídelní menu pro různé skupiny osob, je schopen sestavit pokrm na základech racionální výživy, druzích diet a alternativního stravování.
- Uvědomuje si vlastnosti a technologie základních druhů potravin a nápojů.
- Zná způsoby skladování potravin a nápojů.
- Používá technologická a technická zařízení v gastronomickém provozu a dbá na jejich údržbu.
- Sestavuje jídelní i nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek.
- Osvojil si různé formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář.
- Komunikuje profesionálně dle pravidel etikety a konvence ve styku s hosty i s pracovními partnery.
- Sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování.
- Kalkuluje cenu výrobku a služeb.
- Sjednává nákup surovin, potravin a dalšího materiálu.
- Orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu podniku společného stravování.
- Využívá marketingových nástrojů k tomu, aby získal zákazníky a aby prezentoval své výrobky a služby na trhu.
- Ovládá zásady aktivního prodeje a nabídky hostům.
- Dokáže vyhledávat a orientuje se v ekonomických informacích týkajících se podnikové a obchodní korespondence.

- Komunikuje s obchodními partnery a se zákazníky, klade důraz na kvalitu svých výrobků.
- Dodržuje platné normy a předpisy týkající se systémů jakosti.
- Přijímá zákazníka jako partnera, zohledňuje jeho požadavky.
- Uvědomuje si účelnost a smysl vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení.
- Neposuzuje jen možné náklady, výnosy a zisky, ale bere v úvahu i možné sociální dopady a vlivy na životní prostředí.
- Se vším materiálem, surovinami, energiemi, vodou a jinými látkami nakládá šetrně a ekologicky.
- Absolvent vnímá bezpečnost práce a ochranu zdraví spolupracovníků i sebe samotného jako nezbytnou součást řízení jakosti a jako podmínku pro získání a udržení certifikátů dle příslušných platných norem.
- Dodržuje interní pracovní předpisy a příslušné předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární a hygienické předpisy a zásady.
- Používá ochranné pracovní prostředky při práci.
- Dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků.
- Charakterizuje pomůcky číšníka, barmana a someliéra a pracuje s nimi.
- Posuzuje své osobnostní předpoklady k práci a zvažuje své možnosti profesního růstu.
- Orientuje se v základních možnostech uplatnění na trhu práce, posuzuje další předpoklady profesního rozvoje.
- Přijímá zodpovědnost za kvalitu své práce, pracuje přesně, svědomitě a pečlivě tak, aby dosahoval vždy těch nejlepších výsledků.
- Uvažuje a jedná jako hospodárný a loajální pracovník v pozici zaměstnance.
- Vytváří plán pro případnou vlastní podnikatelskou činnost.
- Čte s porozuměním verbální a ikonické texty. Používá elektronická a tištěná média.
- Správně a výstižně se vyjadřuje v mateřském jazyce mluvenou i psanou formou podle toho, jak to vyžaduje komunikační situace.
- Domluví se dvěma cizími jazyky v osobním, společenském a pracovním styku.
- Je vybaven základními znalostmi o fungování multikulturní demokratické společnosti a disponuje dovednostmi pro aktivní občanský život.

- Numericky počítá a odhaduje výsledky, rozumí kvantitativním a prostorovým vztahům.
- Zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, zvládá poskytnutí první pomoci při úrazu a náhlém onemocnění.
- Orientuje se v základních druzích umění a je schopen si z nabídky vybrat díla pro vlastní obohacení i zábavu.
- Vyhledává informace z různých zdrojů, kriticky a uvážlivě s nimi nakládá.
- Není lhostejný, váží si lidské svobody, vyznává demokratické hodnoty a toleranci k menšinám.
- Ctí život jako nejvyšší hodnotu.
- Ve vztahu k jiným lidem je prost předsudků a stereotypů, dává přednost slušnosti, vstřícnosti a odpovědnosti před intolerancí a nesnášenlivostí.
- Zodpovědně přistupuje k vlastnímu zdraví, usiluje o zdravý životní styl a zdokonaluje svoji tělesnou zdatnost.
- Aktivně a zodpovědně se zapojuje do společenského dění v demokratické společnosti.
- Uplatňuje společenské chování a profesní vystupování.
- Dodržuje profesní etiku, pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje

1.3 Způsob ukončení vzdělávání a stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými právními předpisy, zejména školským zákonem a příslušnými vyhláškami. Dokladem o dosažení stupně vzdělání (střední vzdělání s výučním listem) je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Ten je dokladem na kvalifikační úrovni EQF 3.

2 Charakteristika školního vzdělávacího programu

2.1 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

Základními podmínkami pro přijetí uchazeče ke vzdělávání podle tohoto školního vzdělávacího programu jsou:

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání
- splnění podmínek přijímacího řízení stanovených ředitelem školy pro daný školní rok (ředitel školy stanoví pro každý školní rok organizaci, formu a obsah přijímacího řízení)
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče o studium daného oboru dle platných právních norem.

2.2 Zdravotní způsobilost uchazeče

Ke studiu ve školním vzdělávacím programu Kuchař - číšník mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem, kteří netrpí nemocemi vylučujícími vydání zdravotního průkazu, a splňující aktuální podmínky nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání, v platném znění, tj. uchazeči nesmí trpět žádným z následujících onemocnění či omezení:

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

- nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona

Posouzení zdravotního stavu uchazeče vydá příslušný registrovaný praktický lékař na formulář přihlášky ke vzdělávání / studiu.

2.3 Celkové pojetí vzdělávání ve školním vzdělávacím programu

Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. je střední odbornou školou s mnohaletou tradicí, která se specializuje na vzdělávání v oblasti gastronomie, hotelnictví a podnikání.
Do své činnosti implementovala principy dle normy ISO 9001:2015. Získala řadu certifikátů, které osvědčují její kvality jako např. Zlatý certifikát kvality.
Vzdělávání podle tohoto školního vzdělávacího programu je pojato jako syntéza kvalitního teoretického základu a praktické přípravy na budoucí povolání, a to v dálkové formě vzdělávání. Ve vzdělávání se klade důraz na výuku odborných předmětů s cílem vybudovat pevný teoretický základ, který je současně podpořen a prohlouben rozšířenou praktickou výukou na smluvních pracovištích pod vedením zkušených instruktorů z praxe.
Při vzdělávání se samozřejmě uplatňují specifika dálkové formy vzdělávání, se kterou mají učitelé školy rovněž mnohaleté zkušenosti, a specifika z oblasti vzdělávání dospělých. V centru zájmu vedení školy stojí žák jako příjemce veřejné služby, totiž vzdělávání ve zvoleném oboru. Žáci mají možnost prostřednictvím dotazníkového šetření nebo pravidelných focus groups podílet se na hodnocení kvality vzdělávání na škole. Škola tak pravidelně zjišťuje a vyhodnocuje vzdělávací potřeby žáků.
Velmi důležité jsou pro vzdělávání žáků rovněž kontakty se sociálními partnery školy, především s potencionálními zaměstnavateli. Na tvorbě školních vzdělávacích programů se vždy podílí kromě vyučujících školy také zástupci pracovišť praktického vyučování. Škola vyvíjí dlouhodobě snahu o neustálé zlepšování se.
Při samotné výuce učitelé uplatňují koncepce celoživotního učení při vědomí spoluodpovědnosti žáka za své vzdělávání. Z tohoto pohledu plní vzdělávání podle tohoto školního vzdělávacího programu funkci kvalifikační, kdy si většina žáků – dospělých - zvyšuje svoji kvalifikační úroveň v oboru.
Vzdělávání v dálkové ale i v ostatních formách vzdělávání na Střední škole gastronomické a hotelové s.r.o. stojí na třech základních pilířích. Těmi jsou odbornost v podobě kvalitních

pracovišť praktického vyučování, jazyková výbava žáků v podobě kvalitního jazykového vyučování a individuální přístup v podobě studijní a osobní zóny školy a dalších – nejenom - elektronických podpor výuky, které škola každým rokem rozšiřuje, prohlubuje a zefektivňuje, což se ukázalo jako velmi důležité v době COVIDové pandemie v roce 2020-2021.

Vzdělávací strategií školy ve výuce v oboru kuchař-číšník je uplatňování a vytváření profesionálních návyků, které budoucí zaměstnavatel bude prakticky využívat. Při tvorbě tohoto školního vzdělávacího programu nevycházeli jeho autoři jen z novelizovaného rámcového vzdělávacího programu ale také ze standardů národní soustavy kvalifikací, a to z příslušných dílčích kvalifikací (např. kuchař – expedient, kuchař pro přípravu pokrmů dietního stravování, složitá obsluha hostů, barman, someliér, příprava pokrmů studené kuchyně…).

Cílem školy je začleňovat žáky mezi odborníky, kterých si žáci mohou vážit a jejichž zkušeností a rady budou využívat ve svém budoucím povolání. Stěžejní důraz je kladen na rozvoj klíčových kompetencí a rozvoj odborných kompetencí.

Celkový postoj vedení školy, veškeré činnosti a řízení, přístup pedagogických i ostatních pracovníků školy vychází ze základních myšlenek demokratické občanské společnosti, stojí na zásadách a principech trvale udržitelného rozvoje, posiluje vzájemnou toleranci a ohleduplnost. Vyučující podporují v žácích hrdost a kladný vztah ke škole, v níž se připravují na zařazení do pracovního procesu ve zvoleném oboru. Podporují jejich profesionální i hodnotový růst.

2.3.1 Výukové a vzdělávací strategie využívané v rámci praktického a teoretického vyučování

Metody a formy vzdělávání jsou pečlivě voleny jednotlivými vyučujícími v rámci metodických předmětových sdružení se zřetelem na specifičnost dálkové formy vzdělávání, na charakter daného vyučovacího předmětu, konkrétní situaci v pedagogickém procesu i s ohledem na organizační a finanční možnosti školy.

Celý pedagogický sbor postupuje koordinovaně podle ředitelem školy předem stanoveného harmonogramu pro dálkové a kombinované studium, vyvíjí neustálou snahu a péči o rozvíjení požadovaných profesních znalostí, vlastností a schopností žáků, rozvíjí jejich dovednosti, kultivované a konstruktivní vyjadřování, odpovědné jednání ve vztahu k sobě samému i ostatním lidem atd. V této souvislosti škola volí především tyto metodické pedagogické přístupy ve výuce:

- podpora samostudia žáků v prostředí Studijní zóny školy formou zpráv, e-mailů, diskusních fór, chatů…
- rozsáhlá internetová podpora výuky
- výklad s návazností na znalost žáků
- řízený rozhovor
- samostatné řešení úkolů
- práce s prostředky informačních a komunikačních technologií
- setkávání s odborníky
- individuální konzultace
- frontální vyučování

K žákům vyučující přistupují vždy diferencovaně dle individuálních možností žáků na základě inkluzivních principů a věkových specifik. Ve vyučování preferujeme autodidaktické metody s reflexí, žákům dáváme samostatné úkoly dle jejich individuálních možností, učení přizpůsobujeme životním situacím a jejich zkušenostem, klademe před ně řešení problémů a úkolů a do výuky zařazujeme pravidelně týmovou práci v podobě zpracování společných e-úkolů ve studijní zóně.

Vedení školy pracuje s pedagogickým sborem a snaží se o jeho neustále vzdělávání a posun vpřed vzhledem k moderním výukovým metodám. Vyučující jsou pravidelně proškolováni v oblasti ICT a práce ve studijní zóně školy. Proto byla v posledních letech

silně potlačena transmisivní výuka ve prospěch výuky komunikativní, problémové a aktivizující, a to i v kombinované formě vzdělávání.
Při výuce průřezových témat zařazujeme aktivity a simulace podporující efektivnost nasazení průřezových témat ve výuce. Jsou realizována difůzně s ohledem na specifičnost dálkové formy vzdělávání a vzdělávání dospělých.
Žáci využívají nadstandardně a moderně zařízené učebny. V každé učebně je LCD obrazovka s připojením na notebook vyučujícího, interaktivní tabule nebo projektor s promítacím plátnem. Výuka probíhá rovněž v multimediálních počítačových učebnách s výpočetní technikou. Všechny budovy školy jsou pokryty kvalitním bezdrátovým připojením k internetu, které mohou všichni žáci volně využívat.

Konzultace / výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých vyučovacích předmětů ve školním vzdělávacím programu. Tyto časové dotace vycházejí z rámcového vzdělávacího programu oboru 65-51-H/01 Kuchař - číšník. Škola realizuje nejvyšší možný povolený počet konzultací za školní rok, a to 220 hodin konzultací.
Do dotace teoretického vyučování jsou zařazeny jak předměty všeobecně vzdělávací, tak předměty odborné. Všechny předměty mají bohatou a stálou podporu v e-learningovém prostředí LMS Moodle v podobě studijní zóny školy a žáci mohou být v nepřetržitém kontaktu se svými vyučujícími.

Na začátku druhého ročníku probíhá v rámci předmětů Technologie pro kuchaře, a Stolničení pro číšníky cvičení v podobě nácviku praktických dovedností v kuchařském studiu školy a v učebně stolničení.
Formou cvičení jsou dále realizovány vyučovací předměty Informatika a Administrativa. Tuto výuku zajišťují učitelé všeobecně vzdělávacích předmětů.

Ve všech třech ročnících je zařazen Odborný výcvik na pracovištích sociálních partnerů. Část tohoto vyučovacího předmětu je realizován v odborných učebnách školy.

2.4 Organizace výuky

2.4.1 Organizace výuky podle tohoto ŠVP

Výuka žáků je organizována jako tříleté dálkové studium. Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou dle příslušných právních norem platných v době jejího konání a poskytuje střední vzdělání s výučním listem.
Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělání je realizováno dle RVP učebního oboru 65-51-H/01 Kuchař-číšník a dle standardů NSK.
Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování.
Teoretická výuka je zajišťována v učebnách, odborných učebnách (učebny ICT, učebny s interaktivními tabulemi, učebna stolničení nebo kuchařské studio).
Formou cvičení je realizována výuka vyučovacích předmětů Technologie pro kuchaře, Stolničení pro číšníky (tuto výuku zajišťují učitelé odborného výcviku), Informatika a také Administrativa (tuto výuku zajišťují učitelé všeobecně vzdělávacích předmětů v odborné učebně výpočetní techniky).
Teoretické vyučování je propojeno s praktickým vyučováním dle jednotlivých učebních plánů v konkrétních předmětech.

2.4.2 Organizace praktického vyučování

Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku a cvičení, která jsou součástí teoretické výuky.
Praktické vyučování vyjma cvičení probíhá na pracovištích právnických a fyzických osob.
S těmito osobami jsou uzavírány Smlouvy o obsahu, rozsahu a podmínkách konání praktického vyučování ve smyslu vyhlášky č. 13/2005 Sb. Ve smlouvě jsou uvedeny podmínky pro poskytování prostor a vybavení pracoviště. Smlouvy se uzavírají pouze s takovými pracovišti, která disponují veškerým potřebným materiálním vybavením, tj. škola sama toto vybavení nemusí zajišťovat.
Výuku praktického vyučování vyjma cvičení realizují učitelé praktického vyučování a procvičování dovedností žáků na pracovištích fyzických nebo právnických osob je prováděno za vedení a dozoru instruktorů.

Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku a cvičení:

- v prvním, druhém a třetím ročníku se koná odborný výcvik
- ve druhém ročníku se koná cvičení v těchto vyučovacích předmětech:
    - Stolničení pro číšníky
    - Technologie pro kuchaře
    - Informatika
    - Administrativa

Konkrétní termíny konání praktického vyučování v daném školním roce stanoví ředitel školy.

2.5 Komunikace žáků s vyučujícími

Žáci mají mnoho možností, jak komunikovat se svými vyučujícími mimo přímou výuku, která je realizována ve škole.

První komunikační kanál představuje studijní zóna školy, tedy e-learningové prostředí LMS Moodle, v jehož rámci organizujeme pro žáky pravidelné konzultace s vyučujícími po chatu nebo žákovská diskusní fóra, kde si žáci mohou být oporou vzájemně. Žáci mohou svým učitelům zanechat také kdykoli off-line zprávu podobnou e-mailu.

Kromě e-learningového prostředí LMS Moodle mohou žáci své vyučující kdykoli kontaktovat přes školní e-mail nebo na mobilní telefon. Kontakty jsou vždy uvedeny v osobní zóně školy.

Kromě těchto moderních komunikačních kanálů mohou žáci využít osobních konzultací s vyučujícími.

2.6 Zajištění rozvoje klíčových a odborných kompetencí ve výuce

Všichni pedagogičtí pracovníci prohlubují dle tohoto školního vzdělávacího programu klíčové a odborné kompetence žáků, které jsou potřebné pro současný neustále se měnící trh práce. Všichni aktéři pedagogického procesu vychází z faktu, že drtivá většina žáků v dálkové formě vzdělávání již je na trhu práce etablováno a svým vzděláváním si rozšiřují kvalifikaci.

Škola dbá na pravidelné zařazování diskusí, aktivit, řízených rozhovorů a dotazníkového šetření, různých projektů podporujících toleranci a lidská práva a občanských aktuálních témat tak, aby žáci:

- jednali odpovědně a samostatně, aby byli iniciativní a aktivní nejen ve svém, ale i veřejném zájmu
- respektovali platné zákony a etická pravidla chování ve společnosti, ctili práva a osobnost druhých lidí
- se chovali a vystupovali v zájmu hodnot a pravidel demokratické společnosti
- jednali v souladu s morálními pravidly a principy
- aktivně vystupovali proti rasové nesnášenlivosti, xenofobii, diskriminaci a homofobii
- nežili pouze konzumním způsobem života, ale aktivně se zajímali o společenské a politické dění a události, a to i lokálního charakteru
- chránili životní prostředí
- se naučili vyjadřovat v písemných i psaných projevech srozumitelně a jednoznačně, ale přitom uměli naslouchat svému partnerovi v diskusi
- využívali informační technologie ke zpracování odborných i obecných témat za správného použití stylistických a jazykových prostředků
- dokázali pracovat samostatně i v týmu, nalézali řešení, porozuměli zadání úkolu, rychle se rozhodovali, navrhovali, vysvětlovali a zdůvodňovali způsoby řešení
- byli kreativními osobnosti, které se rychle adaptují a přizpůsobují daným společenským, ekonomickým a pracovním podmínkám
- byli schopni vyrovnávat se s nároky zaměstnavatelů a přitom je adekvátně porovnávali se svými předpoklady a možnostmi

K žákům přistupují učitelé diferencovaně podle individuálních možností a věkových specifik. Učitelé uplatňují projektovou výuku, aktivity, propojují vztahy mezi předměty.

Konkrétní způsoby realizace níže uvedených kompetencí jsou uvedeny v učebních osnovách jednotlivých vyučovacích předmětů. Obecně jsou popsány v úvodních pasážích učebních osnov a konkretizovány v tabulkách učiva.

2.6.1 Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení

Vyučující žáky vedou ve vzdělávání tak, aby byli schopni:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- efektivně se učit
- ovládat různé techniky učení
- vytvářet si vhodné studijní podmínky
- zpracovávat informace, vyhledávat a analyzovat různé informace z textů
- porozumět přednášce, výkladu, proslovu aj. mluveným projevům
- pořizovat si kvalitní poznámky
- se zdokonalovat ve svém dalším vzdělávání a profesi
- znát možnosti svého dalšího možného vzdělávání
- uplatňovat různé způsoby práce s textem
- přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí

b) Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni řešit problémy v běžných i krizových životních situacích a aby:

- volili vhodné metody a postupy myšlení a navrhovali různá řešení
- spolupracovali při řešení problémů v týmu
- zdůvodňovali způsoby řešení a přejímali za ně odpovědnost
- využívali svých schopností, zkušeností a talentu

c) Komunikativní kompetence

žáci jsou mimo jiné vzděláváni k tomu, aby:

- se srozumitelně vyjadřovali v nejrůznějších situacích
- dokázali se prezentovat, a to mluvenou i písemnou formou
- se aktivně účastnili diskusí
- dodržovali stylistické i jazykové normy
- vystupovali a komunikovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- se vyjadřovali důstojně, respektovali partnera v komunikaci
- se vyjadřovali přiměřeně a věcně, formulovali a zdůvodňovali svá stanoviska
- porozuměli a zpracovávali přiměřeně náročné souvislé texty na obecná i odborná témata, vytvářeli strukturované životopisy, vyplňovali formuláře administrativního charakteru
- užívali adekvátních stylistických a jazykových prostředků včetně odborné terminologie
- formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle
- dosahovali jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- byli motivováni pro celoživotní učení

d) Personální a sociální kompetence

Žáci jsou vedeni ve vzdělávání k tomu, aby jako absolventi byli připraveni:

- posuzovat své přednosti i nedostatky
- odhadovat důsledky svého chování v různých situacích
- se rozhodovat a plánovat svůj osobní život
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- vystupovat nezaujatě
- nepodléhat předsudkům a stereotypům
- ověřovat si informace, kriticky myslet a hodnotit, poučit se ze svých chyb, přijímat radu a kritiku a zkušenosti jiných lidí
- se dál vzdělávat, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vyučující směřují vzdělávání mimo jiné k tomu, aby absolventi:

- jednali samostatně aktivně a ve svém i veřejném zájmu
- jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- dodržovali zákony
- respektovali práva a osobnost jiných lidí
- přispívali k hodnotám demokracie
- uvědomovali si vlastní kulturní identitu, ale uznávali identitu i ostatních v rámci pravidel pluralitní demokracie a multikulturní společnosti
- uznávali život jako nejvyšší hodnotu, byli zodpovědní k sobě i za jiné
- chápali význam životního prostředí
- se aktivně zajímali o politické dění v České republice i ve světě
- uznávali hodnotu lidského života
- měli pozitivní vztah k místní, národní, evropské i světové kultuře

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a k podnikatelským aktivitám

Vzdělávání žáků směřuje k tomu, aby jako absolventi využívali svých možností na trhu práce a rozvíjeli profesní kariéru a uplatnění. Absolventi mají:

- reálnou představu o možnostech uplatnění na trhu práce, o pracovních, platových a jiných podmínkách
- představu o možnostech profesní kariéry
- informace a znalosti, jak zúročit své schopnosti v konkurenci
- vědět, jakým způsobem komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- znát svá práva a povinnosti zaměstnanců i zaměstnavatelů
- představu o podstatě a principu podnikání, ekonomických, právních a administrativních otázkách podnikání
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech

g) Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby byli absolventi schopni využívat různé matematické dovednosti, tj. především:

- používat a převádět běžné jednotky

- využívat a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) reálných situací a používat je pro řešení
- správně převádět a používat matematické jednotky
- vymezovat, popisovat, označovat a nacházet konkrétní řešení problémů
- používat různé pojmy kvantifikujícího charakteru
- odhadovat možná řešení
- sestavovat řešení praktického úkolu na základě dílčích výsledků
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů

h) Kompetence využívat informační a komunikační technologie

Absolventi by měli využívat efektivně prostředky ICT a pracovat s informacemi a PC tak, aby:

- pracovali s PC a ostatními prostředky informačních a komunikačních technologií
- používali běžný a aplikační programový software
- komunikovali elektronickou poštou
- využívali v osobním i profesním životě WEB technologie a Internet
- dokázali využít informace z různých zdrojů a formátů (tištěná, audiovizuální, elektronická média)
- přistupovali k informacím kriticky, byli mediálně gramotní
- si ověřovali věrohodnost zdrojů
- se učili používat nové aplikace

2.6.2 Odborné kompetence

Odborné kompetence absolventa tohoto školního vzdělávacího programu nevycházejí pouze z příslušného rámcového vzdělávacího programu ale také zohledňují požadavky trhu práce, které vychází z národní soustavy kvalifikací – ze standardů úplné profesní kvalifikace a charakterizují požadované kompetence absolventa. Tyto kompetence jsou prohlubovány průběžně po celou dobu vzdělávání žáka, a to především postupným zvyšováním znalostí a dovedností, zejména pak při praktickém vyučování.

Vzdělávání podle tohoto školního vzdělávacího programu směřuje k tomu, aby absolventi:

Dbali na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu, tzn. aby žáci:

- dodržovali bezpečnost práce a chápali ji jako součást péče o zdraví své i svých spolupracovníků nebo klientů, hostů a zákazníků
- chápali bezpečnost práce jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek pro získání či udržení certifikátu dle příslušných norem
- dodržovali příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany, hygienické předpisy a zásady
- používali osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti
- byli připraveni spoluvytvářet a podílet se na vytváření bezpečného pracovního prostředí, dbali na používání pracovních nástrojů, pomůcek a technického vybavení odpovídajícího bezpečnostním a protipožárním předpisům uměli poskytnout první pomoc při pracovním úrazu i uplatňovat oprávněné nároky týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci

Usilovali o nejvyšší možnou kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti
- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

Jednali ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- zvažovali 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 hospodařili s finančními prostředky

- nakládali se surovinami, materiály energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Vykonávali obchodně – provozní aktivity, tzn. aby absolventi:

- kalkulovali cenu výrobků a služeb
- sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
- připravili podklady pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- posoudili senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin
- zkontrolovali deklarovaný druh surovin a jejich gramáž
- sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje
- vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou

Ovládali technologii přípravy pokrmů, tzn. aby absolventi:

- uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP
- zvládali způsoby přípravy běžných pokrmů nejenom české
- zvládali technologické postupy přípravy
- objasnili a využívali kulinářské dovednosti
- kontrolovali kvalitu
- správně uchovávali pokrmy
- esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

Ovládali techniku odbytu, tzn. aby absolventi:

- ovládali druhy a techniku odbytu
- volili vhodné formy obsluhy dle prostředí a charakteru společenské příležitosti
- používali náležitý inventář
- vystupovali společensky a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- dbali na estetiku při pracovních činnostech

Uplatňovali moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tzn. aby žáci:

- měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování
- znali zásady racionální výživy a druhy diet
- znali alternativní způsoby stravování
- rozlišili vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znali způsoby skladování potravin a nápojů
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel

2.7 Způsoby začlenění průřezových témat do výuky

Průřezová témata stanovená RVP pro tento obor vzdělání, tedy *Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce* a *Informační a komunikační technologie* se prolínají jednotlivými vyučovacími předměty a výchovou tak, aby svým pojetím a obsahem vedly žáky k upevňování a vytváření postojů k demokratické společnosti, odpovědnému občanství, k ekologii a ochraně přírody a životního prostředí, profesní a vzdělávací kázni a odpovědnosti, naučily je využívat komunikační a informační technologie apod.

Průřezová témata jsou realizována jak v rámci kurikula, tak i mimo něj. Realizace průřezových témat v rámci kurikula je uvedena v učebních osnovách jednotlivých vyučovacích předmětů a konkretizována v tabulce učiva. Realizace průřezových témat je v kompetenci konkrétních vyučujících, kteří uplatňují ve výuce především tyto principy a metody:

- vytváříme diskuse nad různými tématy, při kterých moderátor vede žáky k pozvolnému propojení získaných znalostí
- dáváme žákům prostor pracovat samostatně a poté vystoupit před svými spolužáky a prezentovat svou práci
- učíme žáky hodnocení a sebehodnocení
- zařazujeme do výuky formu skupinové práce a práce ve dvojicích
- zařazujeme do výuky různorodé aktivity spojené s pracovními listy v hodinách
- pořádáme besedy s odborníky v oblasti gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu a s jinými zajímavými lidmi aj.
- vytváříme ve škole demokratické a podnětné prostředí
- v různých předmětech používáme SWOT analýzu, která umožňuje žákům vytvářet si vlastní názor na základě získaných informací z různého zdroje
- …

Realizace jednotlivých průřezových témat:

2.7.1 Občan v demokratické společnosti

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti realizujeme podle tohoto ŠVP především důslednou kultivací chování a jednání žáků, vytvářením demokratického klimatu školy a promyšleným a funkčním používáním různých strategií výuky. Většina žáků je již dospělých. Usilujeme o dobré znalosti žáků, které jsou nezbytně potřebné pro informované a odpovědné občanské a jiné jednání a rozhodování. Toto průřezové téma je realizováno na škole difúzně, tj. v jednotlivých vyučovacích předmětech, protože rozsah stejně jako obsah tohoto průřezového tématu je velice široký.

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti prostupuje dle učebních osnov jednotlivých vyučovacích předmětů celým kurikulem. Během výuky vedeme žáky ke slušnému a korektnímu chování. V rámci jednotlivých vyučovacích předmětů se žáky prohlubujeme jejich schopnost efektivní diskuse a argumentace a schopnost respektovat názory ostatních. V každé vyučovací hodině udržujeme demokratické edukační prostředí, ať už spravedlivým hodnocením nebo sebehodnocením žáků.

Klíčovým vyučovacím předmětem pro toto průřezové téma je Občanská nauka, jehož obsah s tématem Občan v demokratické společnosti velmi úzce souvisí, a v němž realizujeme takřka všechny obsahy tohoto průřezového tématu. Tento předmět nechápeme pouze jako okrajový v rámci humanitních všeobecně vzdělávacích předmětů, ale jako stěžejní pro výchovu k demokracii a jejích hodnotám a základním principům.

Velkým přínosem výuky tohoto předmětu je také prohlubování občanské kompetence a kulturního povědomí žáků – žáci se učí uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost, současnost i budoucnost především v evropském ale i světovém kontextu stejně tak jako vlastní kulturní a osobnostní identitu. Učí se žít v pluralitní společnosti současnosti, bojovat proti rasismu, terorismu a xenofobii. Podporuje výchovu žáků k úctě k demokracii, jejím hodnotám a základním principům. Žáci jsou seznamováni s kladnými vzory minulosti.

K důkladnému začlenění tohoto průřezového tématu je nutné s žáky pracovat i mimo vyučovací předměty a samotné kurikulum. Mimo vyučovací předměty se již řadu let snažíme průřezové téma Občan v demokratické společnosti realizovat i ve skrytém kurikulu pomocí demokratického edukačního klimatu školy, které je vstřícné a přátelské ke všem aktérům vzdělávacího procesu, a důslednou kultivací chování a jednání žáků. Snažíme se vytvářet dobré a příkladné přátelské vztahy mezi učiteli navzájem a korektní vztahy mezi

vyučujícími a jejich žáky. Průběžně připravujeme žáky k odpovědnému životu v občanské společnosti.

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti dále realizujeme také promyšleným a funkčním používáním různých strategií a metod výuky. Dobré znalosti žáků jsou nezbytně potřebné pro informované a odpovědné občanské a jiné jednání a rozhodování jednotlivce v současné občanské společnosti sjednocené Evropy. Při ústním hodnocení žáků klademe důraz nejenom na to, co žáci umí či neumí, ale toto hodnocení obsahuje rovněž i uznání pozitivních stránek jednotlivých výkonů žáků a porovnání s již dosaženými výkony. Je tak účinně spojeno s efektivní pedagogickou komunikací zhodnocující žákův celkový výkon.

Upevňování prosociálního chování žáků prostupuje všemi vyučovacími předměty, a to především prožitkovými výukovými strategiemi, tedy tím, jak vyučující žáky přijímají a jak žáky přijímají jejich spolužáci, pozitivní motivací, prožíváním úspěchu ve škole apod.

Toto vše vede žáky postupně k upevňování a vytváření pozitivních interpersonálních vztahů se spolužáky i odborníky ve zvoleném oboru a kladných postojů k demokratické společnosti, jejím kořenům, hodnotám a základním principům, odpovědnému občanství a profesní kázni a odpovědnosti.

Snažíme se v žácích vzbudit přiměřené sebevědomí. Zdravé sebevědomí žáků upevňujeme především tím, že všichni vyučující adekvátně oceňují žákovy drobné úspěchy a motivují je k dalším a lepším výkonům. Nadaným a talentovaným žákům zadáváme individuálně složitější a náročnější úkoly na domácí procvičení. Tito žáci ve výuce také pomáhají slabším spolužákům, čímž posilujeme solidaritu a hlavně schopnost spolupráce v týmu. Zároveň se solidaritou se snažíme v žácích probudit realistické hodnocení ostatních. Toto hodnocení by mělo být založené na osobní zkušenosti a především sebehodnocení. Sebehodnocení a hodnocení ostatních se v posledních letech stalo každodenní integrální součástí žákova života na Střední škole gastronomické a hotelové. Snažíme se o to, aby hodnocení nebylo v žádném případě stresující součástí studia. Řada žáků školy v jiné než denní formě vzdělávání se do školy vrátila po delší pauze a tento návrat a jeho zvládnutí je stěžejní pro jejich další vzdělávání.

V současnosti se velký důraz klade na dodržování a prosazování lidských práv ve společnosti. Z mnohaleté zkušenosti našich vyučujících však vyplývá, že žáci často prosazují tvrdohlavě a nekompromisně svá práva a svobody, aniž by si uvědomovali, že svá práva nemohou vyžadovat na úkor práv a svobod ostatních jedinců.

2.7.2 Člověk a životní prostředí

Průřezové téma Člověk a životní prostředí reflektuje aktuální potřeby a snahy naší současné společnosti. Dodržování principů udržitelného rozvoje je nejen jednou z priorit České republiky ale i sjednocené Evropy, jejíž pravidla se stále více a více stávají realitou ve všech členských státech.

Základní myšlenky a principy tohoto průřezového tématu je nutné žákům vštěpovat již od základní školy. V realizaci tohoto průřezového tématu navazujeme proto na environmentální výchovu, kterou všichni žáci prošli již na základních školách. Cílem i nadále zůstává naučit žáky odpovědnému environmentálnímu chování ve společnosti a poukázání na smysluplnost udržitelného rozvoje. Žáky proto vedeme v průběhu celého studia k respektu a vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí v souvislosti s jejich odborným vzděláváním na Střední škole gastronomické a hotelové s.r.o. a zvolenou profesí. Rozvíjíme v žácích nejen během společenskovědního vzdělávání etické hodnoty a postoje ve vztahu k životnímu prostředí.

Těžištěm realizace je postavení člověka v jeho okolním světě a jeho vliv na přírodu a životní prostředí. Nedílnou součástí je pak předání znalostí potřebných pro efektivní ochranu přírody a životního prostředí jako celku. Snažíme se vést žáky k odpovědnosti za své jednání a aktivnímu zájmu a podílení se na řešení hlavních environmentálních problémů. Žáci si během svého středoškolského studia v rámci vzdělávání ke zdraví a odborného vzdělávání osvojují rovněž zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své vlastní zdraví a péči o něj.

Průřezové téma Člověk a životní prostředí realizujeme také difúzně, tedy v logických souvislostech v jednotlivých všeobecně vzdělávacích a odborných předmětech dle učebního plánu. Toto průřezové téma je začleněno již v RVP do výsledků vzdělávání jednotlivých vzdělávacích oblastí. Nezařadili jsme tedy do výuky další samostatný vyučovací předmět věnovaný tomuto průřezovému tématu, ale rozčlenili jsme průřezové téma člověk a životní prostředí k jednotlivým vzdělávacím oblastem. Tak se např. v informatice nebo během praktického vyučování se žáci mimo jiné učí nakládat s nebezpečným odpadem, využívat především úsporné spotřebiče apod. Nedílnou součástí realizace tohoto průřezového tématu je dodržování bezpečnosti při práci a ochrana zdraví a hygiena práce. Toto průřezové téma prostupuje celým kurikulem.

Předmětem, který je s tímto průřezovým tématem díky svému obsahu pevně propojen, jsou Základy přírodních věd – ekologie, životní prostředí, koloběh látek v přírodě, odpady,

dopady chování člověka na životní prostředí, ochrana přírody, zásady udržitelného rozvoje…

Toto průřezové téma stejně jako ostatní realizujeme také pomocí různých nadpředmětových aktivit, které zařazuje do výuky, nebo ve skrytém kurikulu tím, že ve škole dáváme žákům pozitivní příklady a vzory do života a vytváříme podnětné klima školy vedoucí žáky k hospodárnosti, např. třídíme ve škole odpad – plasty, baterie…, vedeme žáky k udržování čistoty ve třídě, škole i v jejím bezprostředním okolí apod. Od těchto činností si slibujeme, že žáci budou odpad třídit i doma, že budou udržovat pořádek a čistotu i mimo svůj domov. Průřezové téma člověk a životní prostředí promítáme do života celé školy. Příkladem žákům není jen škola jako celek ale i jednotlivý vyučující.

Důraz při realizaci tohoto průřezového tématu je kladen také na výchovu proti závislostem. Na škole pracuje metodik prevence, který každoročně sestavuje, realizuje a vyhodnocuje minimální preventivní program, pořádá řadu odborných přednášek a akcí pro žáky. V průběhu studia mají možnost zúčastnit se řady odborných přednášek z oblasti zvoleného oboru.

2.7.3 Člověk a svět práce

Průřezové téma *Člověk a svět práce* je svým obsahem velice rozsáhlé. Jeho cílem je vybavit žáky praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a neustále se měnící požadavky na pracovníky.

Toto průřezové téma je na Střední škole gastronomické a hotelové s.r.o. realizováno difúzně, tj. začleněním jeho jednotlivých obsahových celků do odpovídajících vyučovacích předmětů (jak odborných tak všeobecně vzdělávacích, jak teoretických tak praktických) ve všech ročnících studia. Nejedná se o jednorázové téma. Cílem studia je příprava nejen absolventa s daným odborným profilem ale i příprava absolventa, který se po svém vstupu na trh práce v něm dokáže orientovat a především prosadit s ohledem na rostoucí mobilitu pracovních sil. Toto průřezové téma je úzce spjato s kariérovým poradenstvím a vzděláváním na škole. Žáci jsou připravování na cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se učí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

Tomuto průřezovému tématu se věnujeme systematicky po celou dobu vzdělávání žáků a klademe na něj značný důraz. Důležitost tohoto průřezového tématu se zrcadlí rovněž v motu naší školy – **Dobrá škola, lepší práce**. Škola stojí na třech základních pilířích – *odbornosti, cizích jazycích* a *individuálním přístupu*. Jedním z našich cílů je účinné doplnění získaných odborných teoretických i praktických znalostí a dovedností žáků tak, aby všichni naši absolventi našli odpovídající uplatnění na trhu práce i v životě. Dobře naplánovaná realizace tohoto průřezového tématu totiž efektivně formuje a působí na vytvoření budoucí hodnotové orientace žáků. Proto průřezové téma Člověk a svět práce realizujeme po celou dobu středoškolského vzdělávání žáků na naší škole v kurikulu i mimo něj.

V průřezovém tématu Člověk a svět práce se klade velký důraz především na praktické aplikování znalostí, dovedností a kompetencí žáků. Proto toto průřezové téma formálně i neformálně aplikujeme především během praktického vyučování, při kterém se snažíme v žácích vzbudit aktivní přístup k vykonávané činnosti. Je také zařazeno do většiny vyučovacích předmětů – převážně do ekonomiky, občanské nauky, cizích jazyků… Jednotlivá témata byla infiltrována do běžné výuky všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů. Tak si žáci například v českém jazyce osvojují písemnou i verbální prezentaci sebe sama nebo prezentaci své práce, během níž si uvědomují, že dobrá znalost mateřského jazyka je velmi důležitá pro jejich další profesní život. Obdobně je tomu i ve výuce cizích jazyků. V matematice a ekonomice pak žáci v rámci finanční gramotnosti počítají praktické příklady z finanční matematiky a v ostatních předmětech jsou dále vedeni k odpovědnému postoji k vlastní profesní budoucnosti apod. V cizích jazycích se pak žáci učí písemně a ústně vyjádřit své požadavky nebo se učí pracovat s cizojazyčnými informacemi. Ve výuce simulují žáci přijímací pohovory do zaměstnání, píší profesní životopisy a motivační dopisy apod. Celkově je výuka cizích jazyků vedena s ohledem na jejich praktické využití v osobním a profesním životě. Již během studia by měli žáci postupně převzít odpovědnost nejen za své další vzdělávání v rámci zvoleného oboru a kvalifikace ale i za svůj vlastní život. Žáky učíme písemně i verbálně prezentovat výsledky své práce, klást si adekvátní profesní cíle, napsat profesní životopis, sestavovat žádosti o zaměstnání, připravit se na přijímací pohovor, jednat s potencionálními zaměstnavateli, formulovat své priority…

Průřezové téma Člověk a svět práce přispívá k naplňování cílů vzdělávání dle rámcového vzdělávacího programu zejména rozvojem těchto kompetencí:

- aktivní přístup při vytváření profesní kariéry
- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování

- vyhledávání a především kritické hodnocení kariérových informací
- snaha o celoživotní vzdělávání
- identifikace vlastních priorit a cílů
- formulování vlastních priorit a cílů

S tímto průřezovým tématem je nedílně spojena základní znalost právních předpisů v aktuálním znění, které se přímo dotýkají vzniku pracovního poměru nebo práv a povinností zaměstnanců, a základní orientace v nich.

Žáci jsou během studia také seznamováni s informačními a poradenskými službami v oblasti zaměstnanosti, aby uměli pružně reagovat na neustále se měnící pracovní trh, znali systém rekvalifikací nejen v České republice ale i ve sjednocené Evropě, jejíž pracovní trh se všem před několika lety plně otevřel. Velká řada našich absolventů se po počátečním odborném vzdělávání pustí do soukromého podnikání. Všichni absolventi by měli být schopni proto vyhodnotit výhody, nevýhody a rizika spojená se zahájením a provozováním soukromého podnikání ve zvoleném oboru.

Nedílnou součástí realizace tohoto průřezového tématu je i finanční vzdělávání. Při jeho zařazování navazujeme na finanční vzdělávání, kterým žáci prošli během základní školy. Cílem je naučit žáky zodpovědně a efektivně zacházet s finančními prostředky na základě získaných znalostí a dovedností tak, aby byli schopni zpracovat osobní i rodinný rozpočet a aby po finanční stránce zabezpečili nejenom sebe ale i svou rodinu. Základem je výcvik odpovědného chování budoucích absolventů a racionálního rozhodování.

Pro žáky organizujeme ve škole různé akce, přednášky a diskuse zaměřené nejenom na odborná témata z oblasti zvolené kvalifikace žáků ale i na témata z oblasti trhu práce. Tyto přednášky organizujeme ve spolupráci s partnerskými pracovišti školy, na kterých žáci konají praktické vyučování, a partnerskými bankami (Komerční banka a.s., Česká spořitelna a.s., Modrá pyramida a.s.) Žáci tak prohlubují s odborníky z praxe (např. personalisty velkých hotelů, zástupci personálních agentur, vysokých škol, pracovníky bank apod.) své soft skills, career management skills, sociální kompetence a kompetence k pracovnímu uplatnění.

Toto průřezové téma je realizováno i přístupem a formami výuky, do které často zařazujeme práci ve dvojicích, skupinovou práci, prezentování žákovských prací, diskuse, cvičení, hodnotnou pedagogickou komunikaci se zpětnou vazbou apod. Žáci mají šanci během výuky vyhodnocovat získané informace, identifikovat své silné a slabé stránky, vyhodnocovat je stejně jako vyhodnocovat svou práci, vypořádávat se a především přijímat

kritiku své práce od kolegů, time management… Žáci se učí hledat cestu k úspěchu a plánovat svůj osobní rozvoj.

Determinující je rovněž poznání reálného pracovního prostředí v reálných situacích. Proto Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. se při praktickém vyučování nesnaží pouze o simulaci pracovního prostředí na školním pracovišti, ale snaží se žáky aktivně bez zbytečného odkladu zapojit do reálných činností a procesů na daném provozu partnerského pracoviště, na kterém probíhá praktické vyučování. V průběhu středoškolského vzdělávání je toto totiž nejvýznamnější a mnohdy také jediný kontakt s reálným světem práce. Navazování kontaktů a aktivní spolupráci se sociálními partnery považujeme za klíčovou ve středním odborném školství.

2.7.4 Informační a komunikační technologie

Průřezové téma Informační a komunikační technologie vychází svým obsahem ze stejnojmenné vzdělávací oblasti Rámcového vzdělávacího programu a současně je nedílně spojena s rozvojem kompetence k učení, kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a dalších klíčových kompetencí, které stanovuje rámcový vzdělávací program tohoto oboru. Dovednosti v oblasti informačních a komunikačních technologií mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem ostatním složkám kurikula.

Realizace tohoto průřezového tématu se stává v dnešní multimediální informační společnosti zásadní a klíčovou. Informační gramotnost se dnes stala, obzvláště u mladých lidí, naprostou samozřejmostí. Informační a komunikační technologie stále více pronikají i do tradičních sektorů.

Cílem tohoto průřezového tématu je naučit žáky pracovat a používat základní aplikační programové vybavení. Na Střední škole gastronomické a hotelové je toto průřezové téma realizováno v samostatném předmětu (Informatika), ve kterém jsou naprosto dominující formou výuky praktická cvičení v jedné z odborných učeben výpočetní techniky.

Dále je toto průřezové téma realizováno i v ostatních vyučovacích předmětech. Při jeho realizaci navazujeme na znalosti a dovednosti žáků, které získali na základní škole. Snažíme se žáky motivovat v průběhu celého studia k smysluplné práci pomocí informačních a komunikačních technologií – vyžadujeme samostatné vyhledávání informací, zpracovávání domácích úkolů, referátů a seminárních prací pomocí počítače, sami učitelé pracují ve výuce s informačními technologiemi apod.

Součástí tohoto průřezového tématu je i výchova k bezpečnému užívání internetu v podobě obsahu, uživatelů apod., k dodržování autorských práv při využívání a publikaci prostřednictvím nových médií, ochraně osobních údajů a prevence proti závislostem na nových médiích.

Jedním z pilířů školy je individuální přístup. Škola a její zaměstnanci komunikují s žáky a jejich zákonnými zástupci pomocí informačních a komunikačních technologií. Každému žákovi je zřízena při jeho přijetí do školy tzv. osobní zóna, tedy webové prostředí, ve kterém najde veškeré informace ke svému studiu. Přes tuto osobní zónu může komunikovat s vyučujícími či vedením školy. Dále má každý žák školní datovou schránku k doručování dokumentů a studijní zónu, kde žáci mají k dispozici studijní a jiné doplňkové materiály k výuce v elektronické podobě.

Jedním z benefitů školy je zdarma přístup do projektu English University Online, tedy do výuky anglického jazyka online.

2.8 Způsoby a kritéria hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni podle Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí školního řádu. Školní řád je zveřejněn na úřední desce školy a na elektronické úřední desce školy na webové stránce www.ssgh.cz.
Specifické způsoby a event. i specifická kritéria hodnocení žáků v jednotlivých vyučovacích předmětech jsou uvedeny v učebních osnovách těchto předmětů (v úvodní obecné části).

2.8.1 Obecná charakteristika způsobů a kritérií hodnocení žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení se provádí formou klasifikace. Vychází se přitom z průběžné klasifikace; vyučující však vždy posoudí význam jednotlivých známek průběžné klasifikace.
Průběžné hodnocení výsledků vzdělávání se provádí formou průběžné klasifikace, přičemž průběžnou klasifikací se rozumí hodnocení dílčích výsledků a projevů žáka v jednotlivých vyučovacích předmětech v průběhu pololetí. Při průběžné klasifikaci se používají stejné stupně prospěchu jako při hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení.
Při hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení na základě komisionální zkoušky se k průběžné klasifikaci nepřihlíží. Na vysvědčení se uvede známka z komisionální zkoušky.

2.8.2 Obecná kritéria stupňů hodnocení v teoretických předmětech

Stupeň 1 (výborný)
Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy a zákonitosti uceleně, přesně a úplně a chápe vztahy mezi nimi. Pohotově vykonává požadované intelektuální a motorické činnosti. Samostatně a tvořivě uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí. Myslí logicky správně, zřetelně se u něho projevuje samostatnost a tvořivost. Jeho ústní a písemný projev je správný, přesný a výstižný. Grafický projev je přesný a estetický. Výsledky jeho činnosti jsou kvalitní, pouze s menšími nedostatky. Je schopen samostatně studovat vhodné texty.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy a zákonitosti v podstatě uceleně, přesně a úplně. Pohotově vykonává požadované intelektuální a motorické činnosti. Samostatně a produktivně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí. Myslí správně, v jeho myšlení se projevuje logika a tvořivost. Ústní a písemný projev mívá menší nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Kvalita výsledků činnosti je zpravidla bez podstatných nedostatků. Grafický projev je estetický, bez větších nepřesností. Je schopen samostatně nebo s menší pomocí studovat vhodné texty.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení si požadovaných poznatků, faktů, pojmů a zákonitostí nepodstatné mezery. Při vykonávání požadovaných intelektuálních a motorických činností projevuje nedostatky. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se dopouští chyb. Uplatňuje poznatky a provádí hodnocení jevů a zákonitostí podle podnětů učitele. Jeho myšlení je vcelku správné, ale málo tvořivé, v jeho logice se vyskytují chyby. V ústním a písemném projevu má nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. V kvalitě výsledků jeho činnosti se projevují častější nedostatky, grafický projev je méně estetický a má menší nedostatky. Je schopen samostatně studovat podle návodu učitele.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení si požadovaných poznatků závažné mezery. Při provádění požadovaných intelektuálních a motorických činností je málo pohotový a má větší nedostatky. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se vyskytují závažné chyby. Při využívání poznatků pro výklad a hodnocení jevů je nesamostatný. V logice myšlení se vyskytují závažné chyby, myšlení není tvořivé. Jeho ústní a písemný projev má vážné nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. V kvalitě výsledků jeho činnosti a v grafickém projevu se projevují nedostatky, grafický projev je málo estetický. Závažné nedostatky a chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. Při samostatném studiu má velké těžkosti.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák si požadované poznatky neosvojil uceleně, přesně a úplně, má v nich závažné a značné mezery. Jeho dovednost vykonávat požadované intelektuální a motorické činnosti má velmi podstatné nedostatky. V uplatňování osvojených vědomostí a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se vyskytují velmi závažné chyby. Při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí nedovede své vědomosti uplatnit ani s podněty učitele. Neprojevuje samostatnost v myšlení, vyskytují se u něho časté logické nedostatky.
V ústním a písemném projevu má závažné nedostatky ve správnosti, přesnosti i výstižnosti. Kvalita výsledků jeho činnosti a grafický projev mají vážné nedostatky. Závažné nedostatky a chyby nedovede opravit ani s pomocí učitele. Nedovede samostatně studovat.

2.8.3 Obecná kritéria stupňů hodnocení v předmětech praktického vyučování

Teoretická část tohoto předmětu se klasifikuje podle kritérií teoretických předmětů.

Stupeň 1 (výborný)

Žák soustavně projevuje aktivní vztah k práci, k pracovnímu týmu a praktickým činnostem. Pohotově, samostatně a tvořivě využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává pohotově, samostatně uplatňuje získané dovednosti a návyky. Bezpečně ovládá postupy a způsoby práce. Dopouští se jen menších chyb, výsledky jeho práce jsou bez závažných nedostatků. Účelně si organizuje vlastní práci, udržuje pracoviště v pořádku. Uvědoměle dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Hospodárně využívá surovin, materiálů a energie. Vzorně obsluhuje a udržuje učební pomůcky, nástroje a nářadí. Aktivně překonává vyskytující se překážky.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák projevuje aktivní vztah k práci, k pracovnímu týmu a k pracovním činnostem. Samostatně, ale méně tvořivě a s menší jistotou využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává samostatně, v postupech a způsobech práce se nevyskytují podstatné chyby. Výsledky jeho práce mají drobné nedostatky. Účelně si organizuje vlastní práci, pracoviště udržuje v pořádku. Uvědoměle dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Při hospodárném využívání surovin, materiálů a

energie se dopouští malých chyb. Učební pomůcky, nástroje, nářadí obsluhuje a udržuje s drobnými nedostatky. Překážky v práci překonává s občasnou pomocí.

Stupeň 3 (dobrý)

Žákův vztah k práci, k pracovnímu týmu a k praktickým činnostem je převážně aktivní, s menšími výkyvy. Za pomoci učitele nebo instruktora uplatňuje získané teoretické poznatky v praktické činnosti. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech způsobů práce potřebuje občasnou pomoc učitele nebo instruktora. Výsledky práce mají nedostatky. Vlastní práci organizuje méně účelně, udržuje pracoviště v pořádku. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Na podněty učitele nebo instruktora je schopen hospodárně využívat surovin, materiálů a energie. K obsluze a údržbě učebních pomůcek, nástrojů a nářadí musí být častěji podněcován. Překážky v práci překonává s pomocí učitele nebo instruktora.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák pracuje bez zájmu a žádoucího vztahu k práci, k pracovnímu týmu a k praktickým činnostem. Získaných teoretických poznatků dovede využít při praktické činnosti jen za soustavné pomoci učitele nebo instruktora. V praktických činnostech, dovednostech a návycích se dopouští větších chyb. Při volbě postupů a způsobů práce potřebuje soustavnou pomoc učitele nebo instruktora. Ve výsledcích práce má závažné nedostatky.
Práci dovede organizovat za soustavné pomoci učitele nebo instruktora, méně dbá o pořádek na pracovišti a na dodržování předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Porušuje zásady hospodárnosti využívání surovin, materiálů a energie. V obsluze a údržbě učebních pomůcek, nástrojů a nářadí má závažné nedostatky. Překážky v práci překonává jen s pomocí učitele nebo instruktora.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák neprojevuje zájem o práci, jeho vztah k ní, k pracovnímu týmu a k praktickým činnostem není na potřebné úrovni. Nedokáže ani s pomocí učitele nebo instruktora uplatnit získané teoretické poznatky při praktické činnosti. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Pracovní postupy nezvládá ani s pomocí učitele nebo instruktora. Výsledky jeho práce jsou nedokončené, neúplné, nepřesné, nedosahují ani dolní hranice předepsaných ukazatelů. Práci na pracovišti si nedokáže organizovat, nedbá na pořádek na pracovišti. Neovládá předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.

Nevyužívá hospodárně surovin, materiálů a energie. V obsluze a údržbě učebních pomůcek, nástrojů a nářadí má závažné nedostatky.

2.9 Charakteristika obsahu a formy závěrečné zkoušky

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah, forma a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými právními předpisy v době jejího konání.
Dokladem o dosažení stupně vzdělání (střední vzdělání s výučním listem) je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.
Absolvent dle tohoto školního vzdělávacího programu získá kvalifikaci na úrovni EQF 3.

Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně ukončil poslední ročník středního vzdělávání.
Závěrečná zkouška podle tohoto školního vzdělávacího programu se skládá ze tří částí, které jsou realizovány dle jednotného zadání:

- písemné zkoušky
- praktické zkoušky z odborného výcviku
- ústní zkoušky

Písemná zkouška se koná písemnou formou a trvá nejdéle 240 minut, tedy 4 hodiny. Každému žákovi ředitel školy vygeneruje jedinečné téma z banky úloh dle jednotného zadání. Žák může získat maximálně 100 bodů z písemné zkoušky. Jednotlivé úlohy písemné zkoušky vychází ze vzdělávacích oblastí rámcového vzdělávacího programu, a to z technické a technologické přípravy, výroby a odbytu a z ekonomického vzdělávání (výroba pokrmů, odbyt a obsluha, potraviny a výživa, ekonomika a profesní etika).
V případě doporučení PPP je žákovi zkouška uzpůsobena dle tohoto doporučení PPP a v souladu s platnými právními předpisy.

Ústní zkouška před zkušební komisí trvá nejdéle 15 minut. Příprava k ústní zkoušce trvá pak nejméně 15 minut. Pro ústní zkoušku v daném zkušebním období stanoví ředitel školy 25 až 30 témat, která zahrnují současně oblast odborné způsobilosti a profesního uplatnění žáka, z nichž si žák jedno téma vylosuje. Součástí ústní zkoušky je jedna otázka z obecného přehledu ze světa práce. Pří ústní zkoušce se hodnotí znalost a přehled

teoretických znalostí, schopnost jejich aplikace do praxe a návaznost mezi jednotlivými tématy.
V případě doporučení PPP je žákovi zkouška uzpůsobena dle tohoto doporučení PPP a v souladu s platnými právními předpisy.

Praktickou zkoušku koná žák se zaměřením „**Kuchař**“ dva dny (v každém dnu může zkouška trvat maximálně 420 minut, tedy 7 hodin). Témata praktické zkoušky stanoví ředitel školy dle jednotného zadání. Pokud ředitel školy stanoví v daném zkušebním termínu více než jedno téma, žák si jedno téma vylosuje z dané nabídky. Jednotlivá témata praktické zkoušky vychází z rámcového vzdělávacího programu, a to z těchto vzdělávacích oblastí a tematických okruhů: technická a technologická příprava, výroba a odbyt.
Součástí praktické zkoušky je zpracování písemné dokumentace ke zvolenému tématu samostatné odborné práce. Žák zpracovává písemnou dokumentaci na zvolené téma, popíše vlastní technologickou přípravu a prezentaci menu ke zvolenému tématu, vypracuje normu hlavního chodu, včetně fotografie úpravy pokrmu na talíři.
Při praktické zkoušce se hodnotí organizace práce, dodržování gastronomických pravidel, příprava surovin, technologické postupy, práce se surovinami, dodržování technologické normy dle zadání samostatné odborné práce, využívání moderních technologií, dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů, kvalita práce, chuť a estetický vzhled pokrmu, příprava a úklid pracoviště…
Při prezentaci a obhajobě písemné samostatné odborné práce se hodnotí zejména dodržení zvoleného způsobu zpracování, dodržení technologického postupu a norem, chuť finálního výrobku, vhodně zvolený inventář a úprava hotového pokrmu na talíři, zdůvodnění použitého postupu řešení a způsobu zpracování, obsahová i formální úroveň zpracování včetně dodržení jednotlivých bodů zadání, komunikace a reakce na dotazy členů zkušební komise, prezentace v cizím jazyce.
Na celkovém hodnocení a klasifikaci praktické zkoušky se podílí i hodnocení samostatné odborné práce dle jasně stanovených kritérií a pravidel.
V případě doporučení PPP je žákovi zkouška uzpůsobena dle tohoto doporučení PPP a v souladu s platnými právními předpisy.

Praktickou zkoušku koná žák se zaměřením „**Číšník**“ dva dny (dle rozpisu pro daný školní rok, v každém dnu může zkouška trvat maximálně 420 minut, tedy 7 hodin, celkem 14 hodin). Témata praktické zkoušky stanoví ředitel školy dle jednotného zadání. Pokud ředitel školy stanoví v daném zkušebním termínu více než jedno téma, žák si jedno téma vylosuje z dané nabídky. Jednotlivá témata praktické zkoušky vychází z rámcového vzdělávacího programu, a to z těchto vzdělávacích oblastí a tematických okruhů: odbyt a obsluha, komunikace ve službách, marketing.

Součástí praktické zkoušky je zpracování písemné dokumentace ke zvolenému tématu samostatné odborné práce. Žák zpracovává písemnou dokumentaci na zvolené téma, popíše vhodnou formu obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, včetně vhodného inventáře, sestaví vhodné menu dle gastronomických pravidel ke zvolenému tématu a jeho prezentaci, vyhotoví nákres a popíše slavnostní prostření tabule pro 4 osoby. Při praktické zkoušce se hodnotí obsluha v běžném provozu, dovednost číšníka v běžném provozu a odborná dovednost číšníka.

Při prezentaci a obhajobě písemné samostatné odborné práce se hodnotí zejména dodržení zvoleného tématu, obsahová i formální úroveň zpracování včetně dodržení jednotlivých bodů zadání, sestavení slavnostní tabule, zdůvodnění skladby menu, výběr a způsob založení vhodného inventáře a postupu obsluhy, komunikace a reakce na dotazy členů zkušební komise, prezentace v cizím jazyce.

Na celkovém hodnocení a klasifikaci praktické zkoušky se podílí jak hodnocení samostatné odborné práce, tak i školní části závěrečné zkoušky dle jasně stanovených kritérií a pravidel, včetně dodržení předpisů BOZP, hygienické předpisy a předpisy požární ochrany hygieny při práci.

V případě doporučení PPP je žákovi zkouška uzpůsobena dle tohoto doporučení PPP a v souladu s platnými právními předpisy.

2.10 Charakteristika přístupů ke vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

2.10.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Škola má se vzděláváním žáků se speciálními vzdělávacími potřebami mnohaleté zkušenosti. Zabezpečení kvalitního vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami patří mezi priority školy.

Legislativní vymezení vzdělávání těchto žáků vychází ze školského zákona a prováděcích vyhlášek v platném znění.

Žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění nebo užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními intaktními žáky školy potřebují poskytnutí podpůrných opatření.

Těmito podpůrnými opatřeními se rozumí především nezbytné úpravy ve vzdělávacím procesu na Střední škole gastronomické a hotelové s.r.o., které budou odpovídat žákovu zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí, ze kterého přichází, nebo jiným životním podmínkám žáka, které mohou jeho vzdělávání ovlivnit. Škola a její školní poradenské pracoviště (výchovní poradci, školní metodici prevence, školní psycholog) úzce spolupracuje s Pedagogicko-psychologickou poradnou pro Prahu 1, 2 a 4. Právě tato úzká a kvalitní spolupráce zaručuje efektivní realizaci poskytování podpůrných opatření žákům školy.

Škola při vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami již mnoho let uplatňuje principy diferenciace a individualizace vzdělávacího procesu. Jednotliví vyučující často střídají formy i metody výuky tak, aby vzdělávání všech žáků bylo efektivní a vedlo k požadovaným výstupům dle RVP. Ve výuce je rovněž používáno formativní hodnocení žáků.

Škola přistupuje k žákům se speciálními vzdělávacími potřebami individuálně. Na základě jejich individuálních potřeb uzpůsobuje vzdělávání, tj. zejména formy a metody výuky v rámci podpůrných opatření prvního stupně. Formy a metody výuky škola upravuje tak, aby co nejlépe odpovídaly vzdělávacím potřebám a možnostem žáka. Škola vytváří optimální podmínky, které takovéto individuálně uzpůsobené vzdělávání umožní.

Celý pedagogický sbor školy je v oblasti vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami pravidelně, systematicky a dlouhodobě proškolován formou přednášek, seminářů i praktických workshopů. Výchovná poradkyně školy je v úzkém kontaktu se

všemi pedagogickými pracovníky školy. Škola vyvinula v rámci svého informačního systému pravidla informování jednotlivých aktérů vzdělávacího procesu.
Učitelé respektují a realizují doporučení pedagogicko-psychologických poraden (dále jen PPP). Určený pedagogický pracovník školy (zpravidla výchovná poradkyně) centrálně sleduje a vyhodnocuje průběh a výsledky vzdělávání všech žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Tento pedagog též poskytuje společně se školským poradenským zařízením podporu žákovi i jeho zákonným zástupcům.
Škola v případě potřeby realizuje ve prospěch žáků se speciálními vzdělávacími potřebami podpůrná opatření prvního stupně, a to i bez doporučení školského poradenského zařízení. Cílem těchto podpůrných opatření je vyrovnávat podmínky ke vzdělávání žáka, které mohou být ovlivněny mírnými problémy.
V případě doporučení školského poradenského zařízení a informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka škola poskytuje žákovi podpůrná opatření druhého až pátého stupně, a to dle doručeného doporučení školského poradenského zařízení. Cílem těchto opatření je vyrovnání podmínek ke vzdělávání, které jsou způsobeny závažnými obtížemi, které svůj základ mohou mít v nepřipravenosti žáka na školu, odlišných životních podmínkách a odlišném kulturním prostředím, ze kterého daný žák přichází.
Podpůrná opatření škola poskytuje samostatně nebo v kombinaci různých druhů a stupňů v souladu se zjištěnými speciálními vzdělávacími potřebami žáka.

Mezi podpůrná opatření, které škola poskytuje, patří například:

a) poradenská pomoc školy žákovi, rodičům žáků a jejich zákonným zástupcům prostřednictvím hlavně výchovné poradkyně a školního psychologa
b) použití kompenzačních pomůcek a speciálních učebnic
c) úprava organizace výchovně-vzdělávacího procesu
d) úprava obsahu vzdělávání
e) úprava hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami
f) úprava forem a metod vzdělávání
g) případné zabezpečení výuky předmětů speciálně pedagogické péče
h) případná úprava očekávaných výstupů vzdělávání v mezích stanovených RVP
i) případné prodloužení délky vzdělávání až o dva roky
j) případné využití asistenta pedagoga nebo využití dalšího pedagogického pracovníka

k) povolení vzdělávání podle IVP
l) a další

Předpokladem pro efektivní vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami je pravidelná kvalitní spolupráce s rodinou žáka.

Pedagogičtí pracovníci školy provádí při výuce základní pedagogickou diagnostiku. Nejdříve se pokusí o účelnou podporu žáka sama škola, aniž by se nutně obracela na školské poradenské zařízení. Využije k tomu opatření prvního stupně dle platné vyhlášky. V případě, že je zřejmé, že obtíže žáka ve vzdělávání přetrvávají i po využití podpůrných opatření, nebo v případě, kdy je zřejmé, že tyto obtíže jsou závažnějšího charakteru, doporučí škola žákovi a jeho zákonnému zástupci návštěvu školského poradenského zařízení.
Ke zmapování forem a možností podpory daného žáka je využívána jeho přímá podpora ve výuce pedagogickým pracovníkem. Pokud tato podpora nedostačuje nebo pokud žákovi obtíže vyžadují spolupráci více pedagogických pracovníků, vytváří škola plán pedagogické podpory daného žáka, se kterým je seznámen žák, jeho zákonný zástupce a všichni vyučující daného žáka. Tento plán pedagogické podpory obsahuje popis obtíží žáka, cíle a způsoby jejich vyhodnocování. Na jeho základě jsou žákovi poskytována podpůrná opatření prvního stupně. Všichni vyučující, kteří daného žáka vyučují, se pravidelně scházejí, konzultují a plán pedagogické podpory žáka vyhodnocují.

Dlouhodobě nemocným žákům škola umožňuje bezplatně využívat videokonferenční systém Polycom speciálně upravený pro potřeby střední školy. Tento systém umožňuje dlouhodobě nemocnému žákovi účastnit se vyučování z domova či z nemocnice. Škola žákovi zapůjčí notebook s rychlým mobilním datovým připojením 4G. Tento je vybaven kamerou a speciálním softwarem. V učebně se pak umístí druhá část systému – počítač, pojízdná televize s dálkově žákem ovládanou kamerou. Výsledkem je, že žák z domova ovládá kameru a vidí a slyší dění v učebně podobně, jako kdyby byl fyzicky přítomen. Naopak učitel vidí na obrazovce vzdáleně se připojujícího žáka a slyší ho. Současně v malém okně na televizi (picture in picture) vidí i to, co žák vidí na svém monitoru, tj. kam si zamířil a zaostřil kameru (např. zda tedy neopisuje z písemky spolužáka či zda nevěnuje pozornost spolužačkám na místo studia).

Inkluzivní výuka

Vychází z potřeb inkluze jednotlivých žáků a prostřednictvím jejich vyrovnávání rozvíjí vzdělávací potenciál všech těchto žáků. U žáků cizinců jde především o rozvoj jejich jazykových dovedností, slovní zásoby a orientace ve výuce, pokynech apod. Základním principem inkluzivního vzdělávání je zapojení všech žáků do vzdělávacího procesu. V inkluzivní škole se všichni žáci vzdělávají společně a učitelé jejich individuální vzdělávací potřeby vyrovnávají a odpovídají na ně různými opatřeními.

Principy inkluze

Škola si klade za cíl:

- podněcovat žáky při výuce odpovídajícími úkoly a výzvami
- odpovídat na odlišné vzdělávací potřeby všech svých žáků a studentů
- překonávat potencionální bariéry při vzdělávání a hodnocení jednotlivců i skupin žáků

2.10.2 Vzdělávání žáků mimořádně nadaných

Vzdělávání žáků mimořádně nadaných je žádoucí nejen vzhledem k žákům samotným, ale zároveň má zásadní význam pro společnost. Nemusí se přitom jednat pouze o žáky mimořádně nadané, ale i o ty žáky, kteří prokazují mimořádně vysokou úroveň výkonů ve všech, nebo pouze v určitých činnostech či oblastech vzdělávání, kde projevují například vysokou motivaci, jsou značně cílevědomí a kreativní. Je proto nutné tyto žáky podchytit a individuálně s nimi pracovat.

Mimořádně nadaní žáci mohou mít ovšem i řadu problémů při zvládání učiva i v sociálních vztazích z důvodů preferování vlastního tempa, nedostatečný um ve způsobu učení se, podceňování opakování i prosazování vlastní výrazné osobnosti. Je proto důležité zjistit konkrétní nadání žáka, ale i jeho nedostatky a problémy a tomu přizpůsobit práci s ním.

Ke vzdělávacím potřebám mimořádně nadaných žáků se vyjadřuje školské poradenské zařízení. Významná je spolupráce všech učitelů, kteří mimořádně nadaného žáka vyučují. Ve výuce těchto žáků je využíváno náročnějších metod a postupů, problémového a projektového vyučování, samostudia, práce s informačními technologiemi. Žáci jsou též

zapojováni do skupinové výuky a týmové práce, která umožňuje pozitivně rozvíjet jejich sociální komunikaci.

Pro dosažení úspěšnosti žáků mimořádně nadaných škola zejména:

- povzbuzuje žáky při případných neúspěších
- posiluje jejich motivaci k učení ve všech vyučovacích předmětech
- uplatňuje prvky formativního hodnocení
- poskytuje pomoc při osvojování si vhodných způsobů učení
- věnuje velkou pozornost začleňování těchto žáků do třídního a školního kolektivu
- spolupracuje s odbornými institucemi
- spolupracuje se sociálními partnery školy (rodiče těchto žáků, základní školy…)
- spolupracuje se zaměstnavateli při zajišťování praktické výuky těchto žáků
- realizuje DVPP s ohledem na žáky se SVP

Ředitel školy pak může mimořádně nadaného studenta, za podmínek daných školským zákonem, přeřadit do vyššího ročníku na základě zkoušky před komisí, kterou ředitel školy za tímto účelem jmenuje.

2.10.3 Vzdělávání žáků s odlišným mateřským jazykem

Vzdělávání žáků cizinců a žáků s odlišným mateřským jazykem upravuje § 20 školského zákona v platném znění.

Občané Evropské unie a jejich rodinní příslušníci mají přístup ke vzdělávání a školským službám podle školského zákona za stejných podmínek jako občané ČR. Občané tzv. třetích zemí mají přístup ke střednímu vzdělávání, jen pokud pobývají oprávněně na území České republiky.

Začleňování žáků s odlišným mateřským jazykem

Při přijímání uchazečů do školy má škola rovný přístup ke všem těmto uchazečům.

Školský zákon deklaruje rovný přístup při přijímání ke vzdělávání, proto mají cizí státní příslušníci stejná práva a povinnosti jako uchazeči z ČR. Přesto se přijetí cizinců z několika důvodů liší. V souladu se školským zákonem prokazují někteří uchazeči znalost českého jazyka, která je potřebná ke studiu, pohovorem.

Principy začleňování „cizinců“

- každý žák má právo plnohodnotně rozvíjet svůj potenciál, účastnit se výuky a spolupracovat s ostatními
- škola má zodpovědnost za zajištění rovnosti vzdělávacích příležitostí pro všechny a odstranění překážek, které by tomu bránily, což u žáků cizinců je především výuka češtiny, pokud nastane tato potřeba
- opatření zohledňující vzdělávací potřeby žáků cizinců musí vycházet z pedagogické diagnostiky jejich dosavadních znalostí a zkušeností (v případě jazykové bariéry je nutné alespoň rámcově zjistit například ze sešitů nebo učebnic předchozí učivo) a jazykových dovedností (porozumění češtině, mluvení, psaní latinkou, čtení apod.).
- základním principem je přistupovat k žákům cizincům, s vědomím toho, že vzdělávací jazyk je pro ně jazyk cizí a že se teprve učí jazyk, prostřednictvím něhož se zároveň učí. To s sebou nese zvýšené požadavky na názornost, přehlednost, systematičnost, a často i redukci učiva s velkým důrazem na rozvoj dovedností v českém jazyce.

Nejlepší způsob, jak toho dosáhnout, je smysluplná a podnětná výuka s vrstevníky v běžných třídách, která vychází bezprostředně z potřeb jednotlivých žáků.

Do procesu inkluze by měli být zapojeni i rodiče žáků s odlišným mateřským jazykem. Minimálně by měli být o všem informováni, ale neměla by jim být odebrána zodpovědnost za vzdělávací situaci jejich dětí, přestože i jejich vlastní situace je často nelehká.

Je nutné vyvíjet se směrem k individualizaci a diferenciaci výuky. Výchozím principem je již zmíněná inkluzivní výuka.

2.11 Bezpečnost a ochrana zdraví při vzdělávacích činnostech

Dodržování pravidel bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieně práce a požární ochraně je neoddělitelnou součástí teoretického a praktického vyučování. Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů, českých technických norem, norem EU). S požadavky vybranými z těchto předpisů, které se vztahují k výkonu konkrétních činností v teoretickém i praktickém vyučování, s rizikovými faktory, ale i se zdravotnickými předpisy a protipožární ochranou jsou žáci seznamováni vždy na začátku každého školního roku a toto proškolení stvrzují svým podpisem.

2.12 Vzdělávání poskytované distančním způsobem

Pokud z důvodu krizového opatření vyhlášeného podle krizového zákona, nebo z důvodu nařízení mimořádného opatření podle zvláštního zákona, anebo z jiného důvodu (např. nařízení karantény apod.) nebude umožněna osobní přítomnost žáků ve škole, bude škola poskytovat dotčeným žákům vzdělávání distančním způsobem.

Žáci školy jsou povinni se vzdělávat distančním způsobem.

Způsob poskytování vzdělávání distančním způsobem přizpůsobí škola podmínkám žáka pro toto vzdělávání.

Se způsobem poskytování takového vzdělávání budou žáci a jejich zákonní zástupci seznámeni prostřednictvím zprávy ve studijní zóně školy a zprávou ve školních datových schránkách.

3 Učební plán

Kuchař-číšník 65-51-H/01		Dotace vyučovacích hodin v ročnících				
		I.ročník	II.ročník	III.ročník	Celkem	dělené hodiny
závaznost vyučovacích předmětů	názvy vyučovacích předmětů	32 týdnů	32 týdnů	32 týdnů		
povinné vyučovací předměty	Český jazyk a literatura	20	20		40	
	Matematika	16	16		32	
	Základy přírodních věd	10	12		22	
	Občanská nauka	14		10	24	
	Informatika	10	10	10	30	30
	Ekonomika	10	10	10	30	
	Potraviny a výživa		10	20	30	
	Administrativa	10			10	10
první cizí jazyk	Anglický jazyk / první	30	22		52	52
	Německý jazyk / první	30	22		52	52
volitelné vyučovací předměty dle odborného zaměření žáka	**Technologie pro kuchaře**		30	80	**110**	
	Stolničení pro kuchaře			20	**20**	
	Odborný výcvik pro kuchaře	100	90	70	**260**	280
	Technologie pro číšníky			20	**20**	
	Stolničení pro číšníky		30	70	**100**	
	Odborný výcvik pro číšníky	100	90	60	**250**	280
	Druhý cizí jazyk			20	**20**	20
CELKEM	**Celkem pro zaměření Kuchař**	**220**	**220**	**220**	**660**	**372**
	Celkem pro zaměření Číšník	220	220	220	660	372

Žáci se zaměřením číšník volí mezi těmito druhými jazyky:

druhý cizí jazyk (zaměření číšník)	Anglický jazyk / druhý
	Německý jazyk / druhý
	Španělský jazyk / druhý
	Ruský jazyk / druhý

V tabulce jsou uvedeny vyučovací předměty povinné a vyučovací předměty volitelné. Volitelné předměty jsou jednak první a druhý cizí jazyk a dále dva odborné bloky. Žák si povinně zvolí jeden z nich a tato volba současně představuje volbu odborného zaměření žáka.

Odborné zaměření „Číšník“ si žák zvolí tak, že si vybere blok volitelných předmětů Technologie pro číšníky, Stolničení pro číšníky a Odborný výcvik pro číšníky. Odborné zaměření „Kuchař“ si žák zvolí tak, že si vybere blok volitelných předmětů Technologie pro kuchaře, Stolničení pro kuchaře a Odborný výcvik pro kuchaře.

Žák provede volbu svého odborného zaměření na počátku studia. Ředitel školy může povolit žákovi na základě jeho žádosti změnu odborného zaměření v průběhu studia. Ředitel žákovi vyhoví, umožňují-li to kapacitní možnosti školy. Je-li takováto žádost podána nejpozději do konce 1. ročníku, vyhoví ředitel bez stanovení rozdílových zkoušek.

Mezi předměty všeobecně vzdělávací patří: Český jazyk a literatura, Anglický jazyk / první, , Matematika, Základy přírodních věd, Občanská nauka, Informatika, Administrativa a Tělesná výchova.
Mezi předměty odborné patří pak Ekonomika, Potraviny a výživa, Technologie pro kuchaře, Stolničení pro kuchaře, Odborný výcvik pro kuchaře, Technologie pro číšníky, Stolničení pro číšníky a Odborný výcvik pro číšníky.

Forma a podíl praktického vyučování:

Forma praktického vyučování	Vyučovací předmět	Ročník
Odborný výcvik	Odborný výcvik pro kuchaře	1. – 3.
	Odborný výcvik pro číšníky	1. – 3.
Cvičení	Informatika	1. – 3.
	Technologie pro kuchaře	na začátku 2.
	Stolničení pro číšníky	na začátku 2.

Cvičení na začátku druhého ročníku v rámci předmětů Technologie pro kuchaře a Stolničení pro číšníky zahrnuje nácvik praktických dovedností v kuchařském studiu školy a v učebně stolničení.

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 platných právních předpisů. Ředitel školy rozdělí třídu vždy, pokud by počet žáků ve třídě přesáhl právními předpisy stanovený maximální počet žáků ve skupině.

Plán rozložení týdnů ve školním roce

Přehled využití týdnů v období září - červen školního roku			
Činnost	1.ročník	2.ročník	3.ročník
vyučování dle rozpisu učiva	32	32	32
opakování učiva, časová rezerva, opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce	6	6	4
závěrečná zkouška			2
prázdniny a dny pracovního volna	4	4	4
Celkem	42	42	42

4 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Zaměření „Kuchař“:

65-51-H/01 Kuchař-číšník se zaměřením kuchař	**Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.** Vrbova 1233, 147 00, Praha 4 – Braník					
Vzdělávací oblast	Základní počet hodin RVP	Počet disponibilních hodin RVP	Počet hodin přidaných školou	Celkový počet hodin RVP	**Název předmětu ŠVP**	**Počet hodin ŠVP**
Český jazyk	21	3	0	24	*Celkem za předměty*	*24*
					Český jazyk a literatura	24
Cizí jazyk	43	9	0	52	*Celkem za předměty*	*52*
					První cizí jazyk	52
Společenskovědní vzdělávání	21	3	0	24	*Celkem za předměty*	*24*
					Občanská nauka	24
Přírodovědné vzdělávání	21	1	0	22	*Celkem za předměty*	*22*
					Základy přírodních věd	22
Matematické vzdělávání	29	3	0	32	*Celkem za předměty*	*32*
					Matematika	32
Estetické vzdělávání	14	2	0	16	*Celkem za předměty*	*16*
					Český jazyk a literatura	16
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	21	9	0	30	*Celkem za předměty*	*30*
					Informatika	30
Ekonomické vzdělávání	21	9	0	30	*Celkem za předměty*	*30*
					Ekonomika	30
Výroba pokrmů	71	264	0	335	*Celkem za předměty*	*335*
					Technologie pro kuchaře	110
					Potraviny a výživa	30
					Odborný výcvik pro kuchaře	195
Odbyt a obsluha	50	25	0	75	*Celkem za předměty*	*75*
					Stolničení pro kuchaře	20
					Odborný výcvik pro kuchaře	55
Komunikace ve službách	14	6	0	20	*Celkem za předměty*	*20*
					Administrativa	10
					Odborný výcvik pro kuchaře	10
Celkem	326	334	0	660		660

Zaměření „Číšník“:

65-51-H/01 Kuchař-číšník se zaměřením číšník	Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. Vrbova 1233, 147 00, Praha 4 – Braník					
Vzdělávací oblast	Základní počet hodin RVP	Počet disponibilních hodin RVP	Počet hodin přidaných školou	Celkový počet hodin RVP	Název předmětu ŠVP	Počet hodin ŠVP
Český jazyk	21	3	0	24	*Celkem za předměty*	*24*
					Český jazyk a literatura	24
Dva cizí jazyky	43	29	0	72	*Celkem za předměty*	*72*
					První cizí jazyk	52
					Druhý cizí jazyk	20
Společenskovědní vzdělávání	21	3	0	24	*Celkem za předměty*	*24*
					Občanská nauka	24
Přírodovědné vzdělávání	21	1	0	22	*Celkem za předměty*	*22*
					Základy přírodních věd	22
Matematické vzdělávání	29	3	0	32	*Celkem za předměty*	*32*
					Matematika	32
Estetické vzdělávání	14	2	0	16	*Celkem za předměty*	*16*
					Český jazyk a literatura	16
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	21	9	0	30	*Celkem za předměty*	*30*
					Informatika	30
Ekonomické vzdělávání	21	9	0	30	*Celkem za předměty*	*30*
					Ekonomika	30
Výroba pokrmů	71	24		95	*Celkem za předměty*	*95*
					Technologie pro číšníky	20
					Potraviny a výživa	30
					Odborný výcvik pro číšníky	45
Odbyt a obsluha	50	240		290	*Celkem za předměty*	*290*
					Stolničení pro číšníky	100
					Odborný výcvik pro číšníky	190
Komunikace ve službách	14	11	0	25	*Celkem za předměty*	*25*
					Administrativa	10
					Odborný výcvik pro číšníky	15
Celkem	326	334	0	660		660

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

Zaměření „Kuchař“

65-51-H/01 Kuchař-číšník se zaměřením kuchař	**Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.** Vrbova 1233, 147 00, Praha 4 – Braník			
vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin dle RVP	Skutečný počet vyučovacích hodin v ŠVP ve vyučovacích předmětech	Vzdělávání realizované dle ŠVP mimo vyučovací předměty	Počet vyučovacích hodin nad rámec stanoveného minima dle RVP
český jazyk	21	24	0	3
dva cizí jazyky	43	52	0	9
společenskovědní vzdělávání	21	24	0	3
přírodovědné vzdělávání	21	22	0	1
matematické vzdělávání	29	32	0	3
estetické vzdělávání	14	16	0	2
vzdělávání pro zdraví	0	0	0	0
vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	21	30	0	9
ekonomické vzdělávání	21	30	0	9
výroba pokrmů	71	335	0	264
odbyt a obsluha	50	75	0	25
komunikace ve službách	14	20	0	6
disponibilní hodiny	334			
celkem	**660**	**660**	**0**	**334**

Zaměření „Číšník “:

65-51-H/01 Kuchař-číšník se zaměřením číšník	**Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.** Vrbova 1233, 147 00, Praha 4 – Braník			
vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin dle RVP	Skutečný počet vyučovacích hodin v ŠVP ve vyučovacích předmětech	Vzdělávání realizované dle ŠVP mimo vyučovací předměty	Počet vyučovacích hodin nad rámec stanoveného minima dle RVP
český jazyk	21	24	0	3
dva cizí jazyky	43	72	0	29
společenskovědní vzdělávání	21	24	0	3
přírodovědné vzdělávání	21	22	0	1
matematické vzdělávání	29	32	0	3
estetické vzdělávání	14	16	0	2
vzdělávání pro zdraví	0	0	0	0
vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	21	30	0	9
ekonomické vzdělávání	21	30	0	9
výroba pokrmů	71	95	0	24
odbyt a obsluha	50	290	0	240
komunikace ve službách	14	25	0	11
disponibilní hodiny	334			
celkem	**660**	**660**	**0**	**334**

5 Popis zajištění výuky v ŠVP

5.1 Materiální zajištění

Efektivní výuka podle tohoto školního vzdělávacího programu vedoucí k požadovaným výsledkům vzdělávání a ke kvalitně připraveným absolventům, kteří se bez problémů uplatní v praxi, vyžaduje odpovídající materiální zabezpečení, a to především:

1) kmenové učebny vybavené školním nábytkem, tabulí a multimediální a prezentační technikou
2) učebny určené pro dělení tříd na skupiny se stejným vybavením jako kmenové
3) odborná učebna informačních a komunikačních technologií vybavená speciálním ergonomickým školním nábytkem, serverem, počítačovou sítí, žákovskými stanicemi, tiskárnou a audiovizuální technikou; minimální softwarové vybavení Windows XP, textový editor, tabulkový procesor, databázový systém, grafický procesor, internetový prohlížeč, emailový klient, antivirová ochrana, program na výuku psaní na klávesnici, program na výuku HACCAP
4) odborná učebna pro technologickou přípravu pokrmů vybavená základními stroji a zařízeními, jako např. univerzální šlehací a hnětací stroj, trouba / konvektomat, chladicí a mrazicí zařízení – lednice / chladící box, ruční mixer, šlehač, nádobí a běžné drobné kuchyňské nástroje a náčiní .
5) odborná učebna pro výuku stolničení vybavená např. barovým pultem, baristickými potřebami, el. mixérem, vinotékou, myčkou, výrobníkem ledu, chladícím zařízením, sklem, porcelánem, příbory apod.
6) odborná učebna pro výuku cizích jazyků vybavená multimediální a prezentační technikou, množstvím didaktických a metodických pomůcek
7) odborná učebna pro vzdělávání pro zdraví vybavená nářadím a náčiním, které podporuje všestranný rozvoj žákovy osobnosti
8) další prostory podporující výchovně vzdělávací proces školy (např. kabinety pro vyučující, kanceláře vedení školy a ekonomického úseku, nezbytné prostory pro uložení nářadí, náčiní, učebních a jiných pomůcek a didaktických prostředků, prostor na odpočinek a osobní hygienu žáků i zaměstnanců školy atd.)
9) učební a výukové texty a materiály akcentující nejnovější poznatky z oboru.

Efektivní výuka dále vyžaduje pracoviště praktického vyučování (odborného výcviku) vybavené např. těmito stroji a zařízeními: univerzální šlehací a hnětací stroje, stroje na tepelnou úpravu – sporáky, el. trouby, mikrovlnné trouby, konvektomaty, horkovzdušné trouby, varné kotle, varné pánve, fritézy, tály, grily, ohřevné vany, termoporty, zadělávací stroje na těsta, ponorný mixér – Kango, příruční ponorné mixéry, šlehače, elektrický kutr, nářezové elektrické stroje, stroje a zařízení na balení, roner, chladicí a mrazicí zařízení – lednice, boxy, mrazáky, šokery, kávovary, kávomlýnky, odšťavňovače, římský hrnec, režony, výčepní zařízení – pulty, výdejní pulty, vinotéky, desky na ohřev pokrmu u stolu hosta , barové myčky, výrobníky ledu apod.
Škola tato pracoviště zajišťuje tak, že uzavírá Smlouvy o obsahu, rozsahu a podmínkách konání praktického vyučování s právnickými a fyzickými osobami majícími oprávnění k podnikání v oblasti gastronomie.

Všechny učebny a pracoviště odborného výcviku splňují požadavky BOZP a PO a umožňovat individuální práci žáků, která je základem trvalého zafixování vzdělávacích obsahů, dovedností a návyků.

Ke dni vydání tohoto ŠVP škola disponuje všemi výše uvedenými materiálními zdroji v dostatečném množství.

5.2 Personální zajištění

Výuku podle ŠVP Kuchař-číšník vyžaduje výuku kvalifikovanými vyučujícími podle zákona 563/2004 Sb., kteří se po dobu své pedagogické činnosti dále vzdělávají.
Další vzdělávání pedagogických pracovníků je vedením školy promyšleno tak, aby jejich nové poznatky a zkušenosti zrcadlily především nejnovější vývoj a trendy v oblasti gastronomie. Kromě této odborné složky je žádoucí, aby se již kvalifikovaní vyučující dále vzdělávali také v oblasti pedagogických věd v podobě různých metodických a didaktických seminářů, workshopů a konferencí.
Kromě externího dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků je žádoucí, aby škola připravovala rovněž interní školení a workshopy, které budou akcentovat aktuální potřeby a požadavky pedagogického sboru jako celku (např. interní školení týkající se práci se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami nebo školení školního metodika).

Kromě kvalifikovaných vyučujících jsou jednou z personálních podmínek a požadavků tohoto školního vzdělávacího programu také kvalifikovaní další pedagogičtí pracovníci, kteří také vykonávají výchovnou a poradenskou činnost ve škole podle vyhlášky 72/2005 Sb. o poskytování poradenských služeb a školských poradenských zařízeních. Těmito pedagogickými pracovníky jsou školní psycholog, výchovný poradce a školní metodik sociálně-patologických jevů, koordinátor školního vzdělávacího programu, koordinátor ICT atd.

Realizace praktického vyučování vyžaduje tým kvalifikovaných instruktorů odborného výcviku, neboť procvičování dovedností žáků na pracovištích právnických a fyzických osob probíhá pod jejich vedením. Podmínky pro výkon funkce instruktora odborného výcviku jsou stanoveny v platných právních předpisech.

V neposlední řadě je nezbytnou podmínkou pro efektivní a úspěšnou realizaci tohoto školního vzdělávacího programu, aby celý edukativní proces byl řízen zkušeným a erudovaným týmem vedení školy. I v této oblasti je naprostou samozřejmostí další vzdělávání a sbírání zkušeností těchto školních manažerů. Požadavky na minimální vzdělání vedení školy vychází rovněž z platných právních předpisů, a to ze zákona č. 563/2004 Sb. Vedení školy se vzdělává v oblasti školského managementu a dalších potřebných oblastech.

6 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

Škola identifikovala jako své klíčové sociální partnery jednak potenciální zaměstnavatele absolventů – gastronomické podniky, vysoké školy gastronomického zaměření a zájmová sdružení uvedených zaměstnavatelů a jednak rodiny žáků..

Škola chápe potencionální zaměstnavatele jako klíčové představitele světa práce, kteří samozřejmě nepřímo ovlivňují vzdělávací nabídku školy i poptávku po kvalifikovaných pracovnících. V rámci spolupráce s potencionálními zaměstnavateli absolventů se škola zaměřuje na spolupráci s takovými zaměstnavateli, kteří jsou schopni a ochotni uzavřít se školou současně Smlouvu o obsahu, rozsahu a podmínkách konání praktického vyučování. S těmito zaměstnavateli škola udržuje pravidelný kontakt, zjišťuje jejich personální potřeby a požadavky na zaměstnance se zaměřením na požadované kompetence. Škola s těmito partnery pravidelně konzultuje i obsah ŠVP, zejména v oblasti odborných předmětů a praktického vyučování. V rámci spolupráce umožňuje škola zaměstnavatelům oslovovat žáky školy a nabídnout jim odpovídající pracovní uplatnění. Děje se tak zejména pomocí elektronické nástěnky ve školním informačním systému Moodle, kde jsou žákům k dispozici nabídky konkrétních partnerských zaměstnavatelů. Spolupráce se zaměstnavateli je využívána též k rozšíření i průřezového tématu Člověk a svět práce, které bylo realizováno v předešlém vzdělávání žáků při získávání středního vzdělání s výučním listem. Konkrétně jde zejména o to, že pracovníci – personalisté těchto zaměstnavatelů navštěvují školu a pořádají pro žáky besedy týkající se vhodného způsobu nalezení uplatnění na trhu práce, např. jak zvolit první zaměstnání, jak se připravit na přijímací pohovor, jak napsat životopis.

Na poli sociálního partnerství s vysokými školami jsme si jako strategického partnera zvolili Vysokou školu hotelovou v Praze. Tato volba není náhodná, jedná se o renomovanou vysokou školu gastronomického zaměření. Vedle gastronomie se tato škola zaměřuje také na ekonomické vědy. Lze tedy říci, že drtivá většina absolventů naší školy, pokud jde – po nástavbovém studiu - studovat na vysokou školu, volí právě školu takovéhoto typu. Letité partnerství nám umožnilo konzultovat s odborníky z této vysoké školy námi vytvářené ŠVP s požadavky, které klade vysoká škola na své uchazeče. Kromě toho naši učitelé odborných předmětů si doplňují a rozšiřují svoji kvalifikaci na této vysoké škole, což umožňuje propojení nejnovějších trendů vyučovaných v současné době na vysokých školách se středoškolskou výukou.

Škola je také členem zájmových sdružení zaměstnavatelů, např. Sdružení soukromých škol Čech, Moravy a Slezska; Asociace hotelů a restaurací ČR; Asociace kuchařů a cukrářů ČR;

Asociace číšníků ČR; České barmanské asociace. Členství v těchto organizacích škole umožňuje účastnit se kongresů, seminářů a podobných akcí a získávat zde cenné informace ke zlepšování zejména odborné profilace absolventů v kontextu aktuálních požadavků zaměstnavatelů.

V oboru Kuchař-číšník neustále roste konkurence, což je motivací pro školu, aby její absolventi na trhu práce vynikali nad absolventy ostatních středních odborných škol.

Druhou skupinu sociálních partnerů školy tvoří rodiny žáků. Ty právem tvoří rozhodující především sociální ale i kulturní prostředí a zázemí pro vzdělávání žáků. Mají také rozhodující vliv na volbu studijního oboru žáků. Na tomto poli dochází k neustálému kontaktu rodiny a školy. Škola se snaží rodinám žáků vycházet vstříc a přizpůsobovat se jejich potřebám a opodstatněným požadavkům. V posledních letech se setkáváme s rostoucím nezájmem rodin o proces vzdělávání jejich dětí. Škola proto musí volit takové cesty a formy sociálního partnerství, které budou pro obě strany přijatelné a přínosné především pro žáka.

7 Kolektiv autorů

Tento školní vzdělávací program vypracoval pedagogický sbor Střední školy gastronomické a hotelové s.r.o. pod vedením koordinátora ŠVP PhDr. Karel Vratišovského, a to ve školním roce 2021/2022.

8 Učební osnovy předmětů

V níže uvedených učebních osnovách jsou vyjádřeny výsledky a obsah vzdělávání v jednotlivých vyučovacích předmětech. Hodinová dotace jednotlivých vyučovacích předmětů vychází z učebního plánu a z přehledu rozpracování obsahu vzdělávání v rámcovém vzdělávacím programu.

Před samotnými učebními osnovami je uvedena přehledná shrnující tabulka s názvy vyučovacích předmětů a konkrétními počty vyučovacích hodin v jednotlivých ročnících s uvedením celkového počtu vyučovacích hodin za konkrétní předmět za celou dobu vzdělávání.

Učební osnovy jednotlivých předmětů obsahují:

a) pojetí vyučovacího předmětu, popis obecných cílů a didaktické pojetí předmětu, jeho přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů, dále pak popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu a způsobu hodnocení žáků
b) konkrétní rozpracování učiva daného vyučovacího předmětu do jednotlivých ročníků je uveden v příloze; v přehledné tabulce každého vyučovacího předmětu je uvedeno nejen učivo a výsledky vzdělávání, ale také konkrétní klíčové a odborné kompetence, které žáci prohlubují, průřezová témata, mezipředmětové vztahy a doporučené hodinové dotace.

Při realizaci školního vzdělávacího programu je pro vyučující závazný rozpis učiva daného vyučovacího předmětu do ročníků.

Pořadí a hodinové dotace jednotlivých témat slouží jako návod a doporučení pro realizaci školního vzdělávacího programu v praxi a nejsou tedy pro vyučující závazné.

Preambule:

Administrativa napomáhá žákům proniknout do oblasti běžné agendy a tvorby písemností. Připravuje žáky k tomu, aby byli schopni ovládat klávesnici desetiprstovou technikou, vytvářet a vyplňovat formuláře a různé druhy písemností s využitím předností textových editorů a efektivně pracovat s prostředky kancelářské techniky. Učí žáky jednat samostatně a cílevědomě, vyhledávat informace z různých zdrojů, ověřovat jejich věrohodnost, písemně komunikovat tak, aby dokázali vhodně prezentovat svou firmu nebo svou osobu.

Obecné cíle:

Předmět Administrativa je vyučována ve třetím ročníku vzdělávání. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Komunikace ve službách. Učivo je rozděleno do kategorií tak, aby žáci byli schopni samostatně zpracovávat administrativní písemnosti z obchodní korespondence, personální písemnosti a právní písemnosti. Nedílnou součástí učiva je také desetiprstová hmatová technika ovládání klávesnice.

Největší důraz je kladen na to, aby žáci porozuměli významu těchto písemností a dokázali je použít pro svou osobní potřebu nebo tyto znalosti a dovednosti uplatnili ve svém budoucím zaměstnání.

Znalosti administrativy uplatní žáci v dalších předmětech, např. v Občanské nauce či Stolničení.

Výuka administrativy směřuje k tomu, aby žáci:
- pochopili, že administrativa je nedílnou součástí běžného i pracovního života lidí
- dodržovali zákony a normy v oblasti administrativy a korespondence (Obchodní zákoník, Zákoník práce, normy pro tvorbu dokumentů apod.)
- byli schopní přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly a převzít za ně plnou zodpovědnost
- pracovali v týmu a podíleli se na realizaci společných pracovních a jiných činností

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

Výuka probíhá v učebnách výpočetní techniky, kde každý žák pracuje na vlastním počítači. Učebny jsou vybaveny dataprojektorem s plátnem, audio-reprodukční technikou a scannerem, který je připojen k počítači vyučujícího a na všech žákovských počítačích je kromě standardního programového vybavení nainstalován výukový program určený k výuce a procvičování desetiprstové hmatové metody ovládání klávesnice. Počítače jsou připojeny k internetu.

Při výuce obchodní korespondence používáme též metody výkladu. Doplněna je prezentací ukázek obchodních dopisů uvedených v LMS Moodle. Po metodě výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh.

Hodnocení:

Na začátku ročníku převládá výuka desetiprstové metody psaní na klávesnici. Z toho důvodu je hodnocení založeno převážně na průběžném prověřování praktických dovedností. V průběhu ročníku je hlavní náplní obchodní korespondence. Hodnocení je zaměřeno na samostatné vypracování zadaných úkolů. Součástí hodnocení je aktivita žáků v hodinách.

Žáci s SPU jsou hodnoceni specificky - v souladu s doporučením pedagogicko-psychologické poradny. Klasifikace žáků vychází z Klasifikačního řádu školy.

Při hodnocení je kladen důraz na:
- získání praktických dovedností desetiprstové hmatové techniky
- schopnost volit vhodnou úpravu obchodních dopisů v souladu s normalizovanou úpravou
- schopnost reagovat na vzniklou situaci vhodným obchodním dopisem
- schopnost samostatně vyhotovovat obchodní dopisy

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Administrativa napomáhá rozvoji mnoha klíčových kompetencí:

Komunikativní kompetence
Žáci jsou vedeni k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného písemného projevu a uměli jej použít adekvátně k pracovní či soukromé situaci. Žáci by měli být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat, a své myšlenky prezentovat v souladu s normalizovanou úpravou. S ohledem na učivo administrativy je kladen důraz na schopnost žáků zpracovat obchodní písemnosti. Učitel podněcuje žáky, aby získané poznatky používaly k realizaci různých obchodních či profesních situací.

Rozvíjeny jsou zejména tyto kompetence:
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- zpracovávat administrativní a pracovní písemnosti

Personální a sociální kompetence
Žáci jsou systematicky vedeni k zodpovědnému přístupu ke svěřeným úkolům.

Rozvíjeny jsou zejména tyto kompetence:
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a chování, dokázat přijímat radu i kritiku
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
V rámci rozvoje kompetencí k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám jsou žáci učitelem systematicky vedeni k tomu, aby získávali reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru či o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky. Učí se vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Rozvíjeny jsou zejména tyto kompetence:
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
Kompetence jsou rozvíjeny v celém ročníku. Při psaní "všema deseti" se žáci setkávají s novými aplikacemi a učí se je používat k rozvoji vlastní osobnosti.

Rozvíjeny jsou zejména tyto kompetence:
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- učit se používat nové aplikace

- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Administrativa je propojena s dalšími předměty. Zejména jsou to:

Český jazyk a literatura- administrativa čerpá ze znalostí ČJ (pravopis, formy, stylizace, věcná formulace)
Informatika - administrativa vychází ze znalostí textového a tabulkového editoru.
Občanská nauka - právo (pracovní smlouva, plná moc)
Základy stolničení, technologie - (psaní objednávek)

V rámci administrativy aplikujeme tato průřezová témata:
Občan v demokratické společnosti
Výuka klade důraz na upevňování pocitu odpovědnosti, schopnosti komunikace a tolerance.
Člověk a svět práce
V rámci aplikace tohoto tématu se žáci seznamují s významem práce pro plnohodnotný život. Získávají schopnost dohledat nabídku zaměstnání a aktivně se o něj ucházet. Učí se předvídat požadavky zaměstnavatelů. Žáci si rovněž v průběhu výuky osvojují schopnost verbální komunikace při důležitých jednáních, zejména při sestavování žádostí o místo a psaní profesních životopisů.
Informační a komunikační technologie
Zadávané úkoly vyžadují znalost práce s PC a se základním softwarem. Vypracovávání zadaných úloh vede k rozvoji celkové počítačové gramotnosti, která je dnes na trhu práce považována za standard.

Preambule:

Předmět Anglický jazyk připravuje žáky na aktivní život v multikulturní společnosti. Vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Připravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci, včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur.

Obecné cíle:

Učivo Anglického jazyka vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělání a komunikace v cizím jazyce. Výsledky vzdělávání v předmětu Anglický jazyk nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí a profilu absolventa. Vzdělávání v anglickém jazyce se zaměřuje na osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, které odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky, kterou žáci dosáhnou na konci studia.
Učivo obsahuje řečové dovednosti receptivní i produktivní, jazykové prostředky, tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce a poznatky o zemích a kulturách.

Učivo je řazeno dle obtížnosti od nejjednoduššího po obtížnější, s důrazem na průběžné opakování a upevňování získaných znalostí a odborných dovedností. Předmět Anglický jazyk vede k osvojení řečových dovedností a jazykových prostředků za účelem komunikace v osobním i profesním životě. Žáci se kromě obecné slovní zásoby učí odbornou slovní zásobu potřebnou pro budoucí profesi ve studovaném oboru. Odborná slovní zásoba tvoří minimálně 20% z celkové slovní zásoby v průběhu středního vzdělávání. Žáci se seznamují s kulturou, geografií, tradicemi a společenskými zvyklostmi zemí příslušné jazykové oblasti.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje vzdělávání k tomu, aby žáci dovedli komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky; efektivně pracovali s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroje poznání i jako prostředek ke zkvalitňování svých jazykových znalostí; získávali informace o světě, zvláště o anglicko-mluvících zemí a získané poznatky využívali ke komunikaci; pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností; efektivně se učit cizí jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu jazyků; chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, a projevovat se ve vztahu k představitelům jiných kultur v souladu se zásadami demokracie.

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

Učivo předmětu Anglický jazyk se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje, podporuje zvýšenou myšlenkovou aktivitu a vede k rozvoji klíčových kompetencí. Vzdělávání je založeno na humanistických přístupech k žákovi a komunikativním způsobu výuky, včetně využívání didaktických interkulturních aspektů s důrazem na aktivitu žáka (žáků). Do výuky jsou zařazeny metody aktivizující, konkrétně situační a metoda didaktických her. Velmi důležitou funkci má ve výuce metoda projektová, která umožňuje žákům použít a propojit osvojené znalosti a dovednosti z několika předmětů a to zejména se znalostmi z Informatiky, Českého jazyka a literatury, odborných předmětů. Jedná se o projekty odborného charakteru, které umožní žákům propojit teoretické znalosti s reálným životem a lépe se uplatnit na trhu práce. V průběhu vzdělávání jsou žáci podporováni, aby objevili strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, vyučující podporuje sebedůvěru žáků, samostatnost a iniciativu, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. Dále jsou ve výuce používány různé formy výuky, vedle tradiční frontální výuky jsou to především výuka skupinová, práce ve dvojicích, samostatná práce žáků a individualizovaná výuka. Jako učební pomůcku žáci používají vedle učebnice také četné vizuální a audiovizuální materiály jako např. obrázky, fotografie, mapy, filmy, videa, interaktivní tabule, internetové výukové programy. Výuka je orientována prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Žáci jsou motivováni ke studiu jazyků.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Anglický jazyk vychází z Pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání, která jsou součástí Školního řádu.
Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu, které reflektují jejich receptivní a produktivní řečové dovednosti, znalosti jazykových prostředků a poznatky o zemích příslušné jazykové oblasti. Při hodnocení je zohledňován celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a plnění studijních povinností (aktivita v hodině, domácí příprava). Žáci jsou povzbuzováni při případných neúspěších a posiluje se jejich motivace k učení. Žákům je poskytována pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů, u žáků se SVP se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivce.
Při hodnocení ústního projevu žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí účelnost, rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky, fonetické aspekty projevu.
Při hodnocení písemného projevu žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí účelnost, rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky, stylistické aspekty projevu (u samostatného písemného projevu).
Žáci s SPU jsou hodnoceni specificky - v souladu s doporučením pedagogicko-psychologické poradny. Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků vyučující spolupracují s odbornými institucemi, tj. se ŠPZ a odbornými pracovníky školního poradenského pracovitě, v případě potřeby také s odborníky mimo oblast školství (odbornými lékaři nebo pracovníky z oblasti sociálně-právní ochrany žáka apod.), spolupracují s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků a také se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku. Vyučující se vzdělávají v oblasti vzdělávání žáků se SVP i žáků nadaných a uplatňují adekvátní metody a formy výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky. Věnuje se pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Anglický jazyk rozvíjí především kompetence komunikativní, občanské kompetence a kulturní povědomí. Dále pak rozvíjí personální a sociální kompetence, kompetence k učení, kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi, kompetence k řešení problémů, kompetence k pracovnímu uplatnění a kompetence matematické.

Kompetence k učení
Při výuce vede učitel žáky k tomu, byli schopni ovládat různé techniky učení, uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky. Díky využití netradičně zadávaných úloh, didaktických her zajímavých forem a metod výuky získávají žácipozitivní vztah k učení a vzdělávání. Volbou poutavých studijních materiálů a témat projektové výuky pak žáky přiměje uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný. Žáci jsou vedeni k tomu, aby znali možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů
Vzhledem k provázanosti jednotlivých témat v anglickém jazyce jsou žáci vedeni k využití zkušeností a vědomostí nabytých dříve, na základě čehož mohou volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit

Komunikativní kompetence
Díky výuce by měli žáci být schopni formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii. Učitel podporuje schopnost žáků prezentovat svůj názor, a to i před kolektivem, svůj postoj obhájit v diskusi a písemně zaznamenat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí. Zároveň jsou schopni zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty. Žáci jsou vedeni k vystupování a vyjadřování v souladu se zásadami kultury projevu a chování. Díky využívání různých forem a metod výuky žáci během vzdělávání dosáhnou jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v anglicko-jazyčném prostředí, i pro pracovní uplatnění dle potřeb příslušné odborné kvalifikace. Žáci jsou podporováni v chápání výhod znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění a jsou vyučujícím motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.

Personální a sociální kompetence
V průběhu výuky, především při skupinové práci, se žáci učí spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření dobrých mezilidských vztahů. Učitel systematicky žáky vede k rozvíjení schopnosti spolupráce, kooperace a uvědomění si významu této kooperace pro úspěšné zvládání různých problémových situací. Prací v týmu a zejména jejím zpětným rozborem se žáci učí adekvátně reagovat na hodnocení svého vystupování a způsobu

problémových situací. Práci v týmu a zejména jejím zpětným rozborem 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 také učí ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí. Při práci v týmu se žáci učí zodpovědnému přístupu ke svěřeným úkolům, zjišťují, že v týmu je místo každého člena nezastupitelné a důležité. Průběhu vzdělávání si žáci uvědomují důsledky nezdravého životního stylu a závislostí a učí se mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj.

Občanské kompetence a kulturní povědomí
Výuka si kromě získání znalostí v oblasti anglického jazyka klade za cíl rozvíjet schopnost komunikovat, smysluplně a srozumitelně prezentovat své myšlenky. Žáci se učí jednat s lidmi, uvědomovat si v rámci plurality a multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobností identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých a respektovat odlišné názory, uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu. V rámci výuky kulturně historického kontextu podporují hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mají k nim vytvořen pozitivní vztah. V průběhu výuky, zvláště při skupinové práci, projektové i kooperativní výuce se žáci učí uznávat hodnotu života, uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních, zároveň se učí význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje.

Kompetence k pracovnímu uplatnění
Žáci se učí vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj potenciál a profesní cíle v anglickém jazyce a díky výuce získávají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnat se svými představami a předpoklady.

Matematické kompetence
Díky využívání různých forem a metod výuky, didaktických her a projektového vyučování jsou žáci podporováni, aby efektivně aplikovali matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi
Kompetence jsou rozvíjeny v průběhu celého studia, kdy učitel směřuje žáky, aby pracovali s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, pracovali s informace z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích, a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií. Tyto kompetence pak žáci rozvíjí zvláště při zpracovávání projektů.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsahy vyučovacích předmětů jsou natolik široké, že znalosti těchto předmětů prostupují i do výuky předmětu Anglický jazyk. Jedná se zejména o vyučovací předměty Český jazyka a literatura, Občanská nauka, Základy přírodních věd, Informatika, Ekonomika a Odborný výcvik. Znalosti Českého jazyka a literatury využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Praktické znalosti z odborných předmětů se aplikují při osvojování odborné slovní zásoby a frází a následně při projektové výuce.

Anglický jazyk naplňuje průřezové téma Člověk a svět práce, Občan v demokratické společnosti. Dále předmět svým obsahem přispívá k tématům Člověk a životní prostředí, výběrem vhodných témat projektové výuky pak i průřezové téma Informační a komunikační technologie.

Občan v demokratické společnosti:
Žáci jsou ve výuce vedeni k tomu, aby chápali důležitost znalosti anglického jazyka v osobním i profesním životě a dovedli komunikovat písemnou i ústní formou. Za tímto účelem vedou žáci v hodinách diskuze, rozhovory a samostatné ústní projevy na témata každodenního života.
Dále žáci procvičují situace, ve kterých vyjednávají s ostatními lidmi a to jak ve skupinách, tak ve dvojicích. Vyjednávání je součástí všech diskuzí a skupinových prací v hodině. Žáci se tak učí vyjádřit svůj vlastní názor, respektovat názory ostatních a dojít ke společnému řešení. U práce ve dvojicích se jedná především o nácvik situací z profesního života, jako jsou stížnosti zákazníků, reklamace jídel v restauraci apod. Velmi důležitým tématem je téma kultura, kde si žáci pomocí textů, videí a prezentací osvojují poznatky o anglicky mluvících zemích. Na základě těchto znalostí jsou vedeni k tomu, aby si v rámci plurality a multikulturního soužití uvědomili vlastní kulturní, národní a osobní identitu a zároveň tolerovali kultury odlišné.

Člověk a svět práce:
Ve výuce je kladen důraz na osvojení odborné slovní zásoby a frází, za účelem komunikace v pracovním prostředí. Žáci si v hodinách procvičují rozhovory z pracovního prostředí, sestavují jídelní lístek, popisují pokrmy a nápoje, různé pracovní činnosti, pracovní pozice, pracovní postupy. V rámci tematického okruhu Práce a zaměstnání, v rámci písemné a verbální sebereprezentace při vstupu na trh práce se žáci seznamují s možnostmi své kariéry a její společenskou prestiží, následně žáci sestavují žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, píší profesní životopisy a průvodní (motivační) dopisy a nacvičují si konkrétní situace výběrového řízení. Žáci se seznamují s nutností celoživotního vzdělání a možnostmi studia v zahraničí, kdy si navíc osvojí srovnání soustavy školního vzdělávání v ČR a anglicky mluvících zemí. Kromě ústní komunikace spojených s profesním životem se žáci učí komunikovat písemnou formou. Konkrétně se učí vyplňovat dotazníky, psát formální a neformální emaily a dopisy.

Člověk a životní prostředí:
Za pomocí tematicky zaměřených textů a řízených diskuzí se žáci seznamují se současnými klimatickými změnami; se způsoby ohrožování ovzduší, vody, půdy, atd. a nalézají možnosti a způsoby řešení různých environmentálních problémů a prevence negativních jevů. V rámci různých témat jsou žáci seznamováni s možnými vlivy prostředí na lidské zdraví.

Informační a komunikační technologie
V rámci průřezového tématu Informační a komunikační technologie jsou žáci při výuce předmětu Anglický jazyk vedeni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání (různá cvičení, samostatné práce, souhrnné práce, projekty, testy s použitím počítače), tak při výkonu povolání (tedy i při řešení pracovních úkolů v rámci profese, na kterou se připravují), stejně jako v činnostech, které jsou a budou běžnou součástí jejich osobního a občanského života.

Preambule:

Předmět Anglický jazyk jako druhý cizí jazyk především rozvíjí jednotlivce v oblasti komunikace, a to jak v soukromém, tak profesním životě. Anglický jazyk zároveň rozvíjí sociokulturní znalosti o zemích dané jazykové oblasti a tím umožňuje žákům pochopit roli jednotlivce jako součásti odlišných společenských skupin a kultur. Vede žáky k tomu, aby chápali vlastní kulturní a národní identitu v rámci plurality a multikulturního soužití a aby kromě hodnot a tradic svého národa uznávali jiné evropské a světové kultury.

Obecné cíle:

Učivo Anglického jazyka vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělání a komunikace v dalším cizím jazyce. Výsledky vzdělávání v předmětu Anglický jazyk nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí a profilu absolventa. Na konci 3. ročníku by měli žáci dosáhnout jazykové úrovně A1 podle Společného evropského referenčního rámce. Předmět Anglický jazyk úzce souvisí především s předmětem Český jazyk a literatura.

Učivo je řazeno dle obtížnosti od nejjednoduššího po obtížnější, s důrazem na průběžné opakování a upevňování získaných znalostí a odborných dovedností. Předmět Anglický jazyk vede k osvojení řečových dovedností a jazykových prostředků za účelem komunikace v osobním i profesním životě. Žáci se kromě obecné slovní zásoby učí odbornou slovní zásobu potřebnou pro budoucí profesi ve studovaném oboru. Odborná slovní zásoba tvoří minimálně 20% z celkové slovní zásoby v průběhu středního vzdělávání. Žáci se seznamují s kulturou, geografií, tradicemi a společenskými zvyklostmi zemí příslušné jazykové oblasti.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje vzdělávání k tomu, aby žáci dovedli komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky; efektivně pracovali s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroje poznání i jako prostředek ke zkvalitňování svých jazykových znalostí; získávali informace o světě, zvláště o anglicko-mluvících zemí a získané poznatky využívali ke komunikaci; pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností; efektivně se učit cizí jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu jazyků; chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, a projevovat se ve vztahu k představitelům jiných kultur v souladu se zásadami demokracie.

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

Učivo předmětu Anglický jazyk se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje, podporuje zvýšenou myšlenkovou aktivitu a vede k rozvoji klíčových kompetencí. Vzdělávání je založeno na humanistických přístupech k žákovi a komunikativním způsobu výuky, včetně využívání didaktických interkulturních aspektů s důrazem na aktivitu žáka (žáků). Do výuky jsou zařazeny metody aktivizující, konkrétně situační a metoda didaktických her. Velmi důležitou funkci má ve výuce metoda projektová, která umožňuje žákům použít a propojit osvojené znalosti a dovednosti z několika předmětů a to zejména se znalostmi z Informatiky, Českého jazyka a literatury, odborných předmětů. Jedná se o projekty odborného charakteru, které umožní žákům propojit teoretické znalosti s reálným životem a lépe se uplatnit na trhu práce. V průběhu vzdělávání jsou žáci podporováni, aby objevili strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, vyučující podporuje sebedůvěru žáků, samostatnost a iniciativu, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. Dále jsou ve výuce používány různé formy výuky, vedle tradiční frontální výuky jsou to především výuka skupinová, práce ve dvojicích, samostatná práce žáků a individualizovaná výuka. Jako učební pomůcku žáci používají vedle učebnice také četné vizuální a audiovizuální materiály jako např. obrázky, fotografie, mapy, filmy, videa, interaktivní tabule, internetové výukové programy. Výuka je orientována prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Žáci jsou motivováni ke studiu jazyků.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Anglický jazyk vychází z Pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání, která jsou součástí Školního řádu.
Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu, které reflektují jejich receptivní a produktivní řečové dovednosti, znalosti jazykových prostředků a poznatky o zemích příslušné jazykové oblasti. Při hodnocení je zohledňován celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a plnění studijních povinností (aktivita v hodině, domácí příprava). Žáci jsou povzbuzováni při případných neúspěších a posiluje se jejich motivace k učení. Žákům je poskytována pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů, u žáků se SVP se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivce.
Při hodnocení ústního projevu žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí účelnost, rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky, fonetické aspekty projevu.
Při hodnocení písemného projevu žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí účelnost, rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky, stylistické aspekty projevu (u samostatného písemného projevu).
Žáci s SPU jsou hodnoceni specificky - v souladu s doporučením pedagogicko-psychologické poradny. Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků vyučující spolupracují s odbornými institucemi, tj. se ŠPZ a odbornými pracovníky školního poradenského pracovitě, v případě potřeby také s odborníky mimo oblast školství (odbornými lékaři nebo pracovníky z oblasti sociálně-právní ochrany žáka apod.), spolupracují s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků a také se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku. Vyučující se vzdělávají v oblasti vzdělávání žáků se SVP i žáků nadaných a uplatňují adekvátní metody a formy výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky. Věnuje se pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Anglický jazyk rozvíjí především kompetence komunikativní, občanské kompetence a kulturní povědomí. Dále pak rozvíjí personální a sociální kompetence, kompetence k učení, kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi, kompetence k řešení problémů, kompetence k pracovnímu uplatnění a kompetence matematické.

Kompetence k učení
Při výuce vede učitel žáky k tomu, byli schopni ovládat různé techniky učení, uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky. Díky využití netradičně zadávaných úloh, didaktických her zajímavých forem a metod výuky získávají žácipozitivní vztah k učení a vzdělávání. Volbou poutavých studijních materiálů a témat projektové výuky pak žáky přiměje uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný. Žáci jsou vedeni k tomu, aby znali možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů
Vzhledem k provázanosti jednotlivých témat v anglickém jazyce jsou žáci vedeni k využití zkušeností a vědomostí nabytých dříve, na základě čehož mohou volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit

Komunikativní kompetence
Díky výuce by měli žáci být schopni formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii. Učitel podporuje schopnost žáků prezentovat svůj názor, a to i před kolektivem, svůj postoj obhájit v diskusi a písemně zaznamenat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí. Zároveň jsou schopni zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty. Žáci jsou vedeni k vystupování a vyjadřování v souladu se zásadami kultury projevu a chování. Díky využívání různých forem a metod výuky žáci během vzdělávání dosáhnou jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v anglicko-jazyčném prostředí, i pro pracovní uplatnění dle potřeb příslušné odborné kvalifikace. Žáci jsou podporováni v chápání výhod znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění a jsou vyučujícím motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.

Personální a sociální kompetence
V průběhu výuky, především při skupinové práci, se žáci učí spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření dobrých mezilidských vztahů. Učitel systematicky žáky vede k rozvíjení schopnosti spolupráce, kooperace a uvědomění si významu této kooperace pro úspěšné zvládání různých problémových situací. Prací v týmu a zejména jejím zpětným rozborem 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 také učí ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí. Při práci v týmu se žáci učí zodpovědnému přístupu ke svěřeným úkolům, zjišťují, že v týmu je místo každého člena nezastupitelná a

jednání jiných lidí. Při práci v týmu se žáci učí zodpovědnému přístupu ke svěřeným úkolům, zjišťují, že v týmu je místo každého člena nezastupitelné a důležité. Průběhu vzdělávání si žáci uvědomují důsledky nezdravého životního stylu a závislostí a učí se mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj.

Občanské kompetence a kulturní povědomí
Výuka si kromě získání znalostí v oblasti anglického jazyka klade za cíl rozvíjet schopnost komunikovat, smysluplně a srozumitelně prezentovat své myšlenky. Žáci se učí jednat s lidmi, uvědomovat si v rámci plurality a multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobností identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých a respektovat odlišné názory, uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu. V rámci výuky kulturně historického kontextu podporují hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mají k nim vytvořen pozitivní vztah. V průběhu výuky, zvláště při skupinové práci, projektové i kooperativní výuce se žáci učí uznávat hodnotu života, uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních, zároveň se učí význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje.

Kompetence k pracovnímu uplatnění
Žáci se učí vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj potenciál a profesní cíle v anglickém jazyce a díky výuce získávají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnat se svými představami a předpoklady.

Matematické kompetence
Díky využívání různých forem a metod výuky, didaktických her a projektového vyučování jsou žáci podporováni, aby efektivně aplikovali matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi
Kompetence jsou rozvíjeny v průběhu celého studia, kdy učitel směřuje žáky, aby pracovali s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, pracovali s informace z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích, a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií. Tyto kompetence pak žáci rozvíjí zvláště při zpracovávání projektů.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsahy vyučovacích předmětů jsou natolik široké, že znalosti těchto předmětů prostupují i do výuky předmětu Anglický jazyk. Jedná se zejména o vyučovací předměty Český jazyka a literatura, Občanská nauka, Informatika.
Znalosti Českého jazyka a literatury využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Praktické znalosti z odborných předmětů se aplikují při osvojování odborné slovní zásoby a frází.

Anglický jazyk naplňuje průřezové téma Člověk a svět práce, Občan v demokratické společnosti. Dále předmět svým obsahem přispívá k tématům Člověk a životní prostředí, výběrem vhodných témat projektové výuky pak i průřezové téma Informační a komunikační technologie.

Občan v demokratické společnosti:
Žáci jsou ve výuce vedeni k tomu, aby chápali důležitost znalosti anglického jazyka v osobním i profesním životě a dovedli komunikovat písemnou i ústní formou. Za tímto účelem vedou žáci v hodinách diskuze, rozhovory a samostatné ústní projevy na témata každodenního života.
Dále žáci procvičují situace, ve kterých vyjednávají s ostatními lidmi a to jak ve skupinách, tak ve dvojicích. Vyjednávání je součástí všech diskuzí a skupinových prací v hodině. Žáci se tak učí vyjádřit svůj vlastní názor, respektovat názory ostatních a dojít ke společnému řešení. U práce ve dvojicích se jedná především o nácvik situací z profesního života, jako jsou stížnosti zákazníků, reklamace jídel v restauraci apod. Velmi důležitým tématem je téma kultura, kde si žáci pomocí textů, videí a prezentací osvojují poznatky o anglicky mluvících zemích. Na základě těchto znalostí jsou vedeni k tomu, aby si v rámci plurality a multikulturního soužití uvědomili vlastní kulturní, národní a osobní identitu a zároveň tolerovali kultury odlišné.

Člověk a svět práce:
Ve výuce je kladen důraz na osvojení odborné slovní zásoby a frází, za účelem komunikace v pracovním prostředí. Žáci si v hodinách procvičují rozhovory z pracovního prostředí, sestavují jídelní lístek, popisují pokrmy a nápoje, různé pracovní činnosti, pracovní pozice, pracovní postupy. V rámci tematického okruhu Práce a zaměstnání, v rámci písemné a verbální sebereprezentace při vstupu na trh práce se žáci seznamují s možnostmi své kariéry a její společenskou prestiží, následně žáci sestavují žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, píší profesní životopisy a průvodní (motivační) dopisy a nacvičují si konkrétní situace výběrového řízení. Žáci se seznamují s nutností celoživotního vzdělání a možnostmi studia v zahraničí, kdy si navíc osvojí srovnání soustavy školního vzdělávání v ČR a anglicky mluvících zemí. Kromě ústní komunikace spojených s profesním životem se žáci učí komunikovat písemnou formou. Konkrétně se učí vyplňovat dotazníky, psát formální a neformální emaily a dopisy.

Člověk a životní prostředí:
Za pomocí tematicky zaměřených textů a řízených diskuzí se žáci seznamují se současnými klimatickými změnami; se způsoby ohrožování ovzduší, vody, půdy, atd. a nalézají možnosti a způsoby řešení různých environmentálních problémů a prevence negativních jevů. V rámci různých témat jsou žáci seznamováni s možnými vlivy prostředí na lidské zdraví.

Informační a komunikační technologie
V rámci průřezového tématu Informační a komunikační technologie jsou žáci při výuce předmětu Anglický jazyk vedeni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání (různá cvičení, samostatné práce, souhrnné práce, projekty, testy s použitím počítače), tak při výkonu povolání (tedy i při řešení pracovních úkolů v rámci profese, na kterou se připravují), stejně jako v činnostech, které jsou a budou běžnou součástí jejich osobního a občanského života.

Preambule:

Předmět Český jazyk a literatura se vyučuje v prvních dvou letech tříletého studia. Učivo tohoto předmětu vychází z RVP, konkrétně ze vzdělávacích oblastí Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Výsledky vzdělávání v předmětu Český jazyk a literatura nebyly odvozeny pouze z těchto vzdělávacích oblastí, ale také z klíčových kompetencí, cílů středního vzdělávání a profilu absolventa. Předmět Český jazyk a literatura souvisí s vyučovacími předměty Cizí jazyk, Občanská nauka či Administrativa.

Obecné cíle:

Učivo předmětu Český jazyk a literatura obsahuje mluvnici, slohovou výchovu, práci s textem, kulturu a dějiny české i světové literatury. Učí žáky rozvíjet komunikační kompetenci a naučit je užívat jazyk jako prostředek k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. Jazykové vzdělávání se rovněž podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáka. Estetické vzdělávání utváří kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snaží se přispívat k jejich tvorbě i ochraně. Podílí se rovněž na rozvoji sociálních kompetencí žáků. Literární výchova kromě výchovy ke čtenářství, rozboru a interpretace uměleckých děl (krátké ukázky z díla probíraného autora) vede i k celkovému přehledu o hlavních jevech a pilířích v české a světové literatuře. Poznání textu slouží rovněž k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem. Žáci jsou vedeni i k esteticky tvořivým aktivitám.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
-uplatňovali český jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace
-využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory na daná témata předmětu Český jazyk a literatura
-chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění
-získali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele
-chápali jazyk jako jev, v němž se odráží historický a kulturní vývoj národa
-uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria
-chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti
-chápali význam umění pro člověka
-přistupovali s tolerancí k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí
-podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah
-získali přehled o kulturním dění
-uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury

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

Učivo předmětu Český jazyk a literatura se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a vede je k rozvoji klíčových kompetencí. Součástí vzdělání je nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání. Důraz je kladen na využívání různých forem (hromadná, partnerská, skupinová, samostatná) a metod práce (rozhovor, práce s textem, řešení problémů, situační a inscenační metody, didaktické hry). Výuka je založena na metodách, které směřují k řízení činnosti aktivního žáka. Základními metodami je práce žáků s verbálními (denní tisk, odborné články a publikace), ikonickými (obrazový materiál, schémata) a kombinovanými (film) texty a komunikace. Žáci se učí kritickému hodnocení informací (třídění, výběr, posuzování). Ve výuce se dále používá kooperativní učení, problémové učení, aplikují se různé stimulační a diskusní metody. Žáci jsou během výuky vedeni k hodnocení ostatních a k sebehodnocení. Vyučující používá moderní didaktickou techniku - interaktivní tabule nebo PC připojený na dataprojektor.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Český jazyk a literatura vychází z Pravidel pro hodnocení rpůběhu a výsledků vzdělávání, která jsou součástí Školního řádu. Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:
- hloubka porozumění poznatkům, schopnost je aplikovat
- dovednost práce s texty
- samostatnost úsudku a schopnost výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat
- schopnost žáků nacházet v uměleckých dílech estetické hodnoty
- porozumět sdělení obsaženému v uměleckých dílech
- žáci s SVP jsou hodnoceni specificky dle doporučení PPP

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Český jazyk a literatura rozvíjí hlavně kompetence komunikativní, personální a sociální kompetence, občanské kompetence, kompetence k řešení problému a kompetence k učení:

Kompetence k učení
Při výuce vede učitel žáky k tomu, aby byli schopni ovládat různé techniky učení, uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky. S pomocí cvičných pracovních textů se učí sami řešit odborná zadání úkolů. Díky využití netradičně zadávaných úloh nebo literárních a mluvnických her získávají žáci pozitivní vztah k učení a vzdělávání. Sami žáci pak mohou sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení a zároveň se i učí přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí

Kompetence k řešení problémů
Učitel při společném řešení příkladů vede žáky k tomu, aby porozuměli zadání úkolu nebo určili jádro problému a na základě prvních údajů byli schopni určit, které další informace budou potřebné k řešení problému, navrhli způsob řešení, uměli ho srozumitelně zdůvodnit, vyhodnotit a zpětně ověřit správnost zvoleného postupu a dosaženého výsledku. Učitel žáky usměrňuje, upozorňuje na možná rizika špatně zvoleného postupu a vede je k jasnému a všem srozumitelnému vyjadřování. Vzhledem k provázanosti jednotlivých témat v českém jazyce jsou žáci vedeni k využití zkušeností a vědomostí nabytých dříve, na základě čehož mohou volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit. Využívání skupinové práce pak vyžaduje kooperaci žáků vedoucí ke kolektivnímu řešení problému.

Komunikativní kompetence
Díky výuce by měli žáci být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat, a to nejen v rámci ústní, ale i písemné komunikace, dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii. Žáci se vyjadřují přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentují. Žáci se aktivně účastní diskuzí a formulují a obhajují své názory a postoje. Učitel podporuje schopnost žáků prezentovat svůj názor, a to i před kolektivem, příp. svůj postoj obhájit v diskusi či písemně shrnout. Žák je veden k vystupování a vyjadřování.

Personální a sociální kompetence
V průběhu výuky, především při skupinové práci, se žáci učí spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření dobrých mezilidských vztahů. Učitel systematicky žáky vede k rozvíjení schopnosti spolupráce, kooperace a uvědomění si významu této kooperace pro úspěšné zvládání různých problémových situací. Prací v týmu a zejména jejím zpětným rozborem 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 také 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.

Občanské kompetence a kulturní povědomí
Výuka si kromě získání znalostí v oblasti českého jazyka klade za cíl rozvíjet schopnost komunikovat, smysluplně a srozumitelně prezentovat své myšlenky. Žáci se učí jednat s lidmi, diskutovat o způsobech řešení problému a respektovat odlišné názory, uznávat tradice a hodnoty svého národa

myšlenky. Žáci se učí jednat s lidmi, diskutovat o způsobech řešení problému a respektovat odlišné názory, uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském kontextu. V rámci výuky kulturně historického kontextu se zajímají o politické a společenské dění u nás a ve světě.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Český jazyk a literatura prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Občanské nauky, Cizího jazyka či Odborného výcviku. Během odborného výcviku jsou žáci na praxi vedeni k dodržování jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii. Občanskou nauku lze s Českým jazykem a literaturou propojit např. v oblasti socializační, v oblasti vlivu náboženství, ideologií a jejich porovnání se současností. Při hodinách Občanské nauky mohou žáci prakticky používat své jazykové vědomosti a dovednosti při srozumitelném a souvislém vyjadřování svých názorů (např. na společnost, kulturu, náboženství, stát a politický systém, masová média, morálku, svobodu odpovědnost atd.), které dokáží zřetelně formulovat a obhajovat. Okrajově předmět Český jazyk a literatura zasahuje i do předmětů Technologie, kdy žák využívá jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě (popis pracovního postupu přípravy pokrmů, výklad), žák zde uplatňuje český jazyk i v rovině recepce, reprodukce a interpretace (správné porozumění kuchařského receptu, dialog s ostatními kuchaři, vyučujícím), žáci na praxi dodržují jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii. V předmětu Cizí jazyk žák pracuje se znalostmi z oblasti jazykové kultury, tvarosloví, obohacování slovní zásoby, syntaxe i z oblasti slohu (pravidla pro psaní slohových útvarů).
Český jazyk a literatura naplňuje především průřezové téma Občan v demokratické společnosti a částečně i průřezové téma Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie. V rámci těchto průřezových témat jsou žáci vedeni k dobrým přátelským vztahům mezi sebou i mezi žáky a učiteli, k soucítění, pomoci, odpovědnosti a spolupráci. Dále jsou vedeni k písemné i verbální prezentaci v prostředí trhu práce, k zpracování žádosti o zaměstnání, jsou seznámeni s formami životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvořením. Také jsou připravováni na jednání s potencionálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení. Informační a komunikační technologie slouží k podpoře výuky - tvorba referátů, prezentací.

Preambule:

Předmět Ekonomika vede žáky k rozvíjení schopnosti ekonomicky myslet, uplatňovat při všech podnikových činnostech kritérium ekonomické efektivnosti, jednat hospodárně a v souladu s etikou podnikání. Ekonomika plní nejen funkci všeobecně vzdělávací, ale i funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru. Ekonomika vede k formování všestranně rozvinutého člověka, k rozvoji rozumové a mravní výchovy, důslednosti a vytrvalosti.

Obecné cíle:

Předmět Ekonomika se vyučuje ve všech ročnících studia. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu. Výsledky vzdělávání v předmětu Ekonomika jsou odvozeny ze vzdělávací oblasti Ekonomické vzdělávání, z klíčových kompetencí a profilu absolventa. Předmět Ekonomika souvisí rovněž s předměty Občanská nauka, Matematika, Informatika, Administrativa či Odborný výcvik.

Učivo v předmětu Ekonomika obsahuje témata, týkající se základů podnikání, personální činnosti, finanční gramotnosti a daní. Důraz je kladen na praktické ekonomické vědomosti a dovednosti, které umožní absolventovi úspěšně se uplatnit na trhu práce.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- jednali odpovědně, samostatně, vyjadřovali svoje názory a úvahy na daná ekonomická témata,
- dodržovali legislativu, jednali v souladu s morálními principy a podnikatelskou etikou,
- orientovali se v cenách na trhu a v nabídce finančních produktů s ohledem na svoje potřeby,
- dokázali si vytvořit vlastní úsudek a byli schopni o něm diskutovat,
- orientovali se na trhu práce s ohledem na své vzdělání a možné uplatnění,
- orientovali se v základních právech a povinnostech zaměstnanců a zaměstnavatele, vycházejících ze Zákoníku práce,
- dokázali získávat informace ze studijních materiálů, grafů, PC, denního tisku, příslušných ekonomických zákonů a využívali je při řešení úkolů.

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

Vyučující podle probírané látky volí různé vyučovací metody. Vzhledem k náročnosti a rozsahu předmětu Ekonomika je hlavní a nezastupitelný slovní výklad. Do výuky jsou zařazovány příklady ekonomických transakcí, vyučující formuluje problém a žáci jsou vedeni k tomu, aby na základě svých teoretických i praktických vědomostí rozhodli o způsobu řešení. Při studiu je věnována zvýšená pozornost žákům se specifickými poruchami učení, učitel k nim přistupuje individuálně, hlavně formou konzultací a doučování. Obdobně učitel přistupuje i k žákům nadaným, kteří dostávají náročnější úkoly. Pokud je to vhodné, pak vyučující volí i skupinovou výuku, kdy tato metoda učí žáky nejenom sledovat výklad učitele, ale i vzájemně komunikovat a řešit danou problematiku.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Ekonomika vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání. Žáci jsou hodnoceni zejména z písemného projevu.

Žáci se hodnotí z písemných prací, které jsou zařazovány na konci každého pololetí. Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:
- hloubka porozumění poznatkům, schopnost je aplikovat při řešení problémů,
- schopnost kritického myšlení,
- dovednost práce s texty a kritický přístup s nimi,
- samostatnost úsudku a schopnost výstižně formulovat myšlenky, argumentovat.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Ekonomika rozvíjí u žáků klíčové a odborné kompetence, a to zejména tyto:

Kompetence k učení
Učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni se učit, používat různé techniky učení a zvolili si vhodný studijní režim a podmínky při studiu. Neméně důležitým aspektem je pro žáky pravidelně sledovat a vyhodnocovat dosažené výsledky a svůj pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání.

Občanské kompetence a kulturní povědomí
Kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby chápali podstatu demokratické společnosti. Jedná se zejména o pochopení zásad společenského chování a morálních principů, rozvoj aktivního zájmu o politické a společenské dění u nás a ve světě. Učitel vede žáky k dodržování zákonů, respektování práva a osobnosti druhých lidí (např. problematika diskriminace jako negativního jevu na trhu práce).

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
Učitel rozvíjí v žácích odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a učí je vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli. Rovněž jsou v předmětu Ekonomika prezentována obecná práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů a jsou představovány různé principy podnikání. Pomocí diskuse s žáky je v žácích upevňována reálná představa o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a důraz je kladen na to, aby žáci získali přehled o možnostech uplatnění na trhu práce.

Matematické kompetence
Učitel při výuce žáky vede k tomu, aby byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých situacích (např. při rozhodování o osobních financích, mzdových výpočtech, úrokových výpočtech). Žáci se při výuce setkávají rovněž se statistickými informacemi, grafy, tabulkami a schématy. Jsou učitelem vedeni k jejich pochopení a následné interpretaci předkládaného sdělení, případně k vyjádření grafického znázornění řešení.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
Vyučující apeluje na žáky, aby při získávání informací z veřejných zdrojů tyto zdroje podrobovali kritickému přístupu a uvědomovali si rozdílnou důvěryhodnost informačních zdrojů.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
Učitel vede žáky k efektivnímu hospodaření s finančními prostředky, dbá na to, aby byli žáci dostatečně finančně gramotní, znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce a mohli se dobře ekonomicky rozhodovat. Při výuce je kladen důraz na to, aby se žáci naučili nakládat s majetkovými a personálními zdroji zodpovědně a racionálně. Při plánování a posuzování určité ekonomické činnosti se učí zvažovat možné náklady, výnosy, ale i dopady na životní prostředí a sociální oblast.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Ekonomika je široký, prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Občanské nauky, Matematiky, Informatiky, Administrativy a Odborného výcviku. Předmět Ekonomika naplňuje ve svém pojetí především průřezové téma Člověk a svět práce, dále i průřezové téma Občan v demokratické společnosti.

Člověk a svět práce
V rámci aplikace tohoto tématu se žáci seznamují s významem práce pro plnohodnotný život, se základními principy fungování trhu práce, s rolí státu v oblasti zaměstnanosti, se základy pracovněprávních vztahů. Žáci dohledávají možné zdroje nabídek pracovních pozic a učí se pracovat s informacemi (vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací spojených s jejich osobním i pracovním životem). Získávají tak nejen schopnost nabídku zaměstnání dohledat, ale také posoudit vzhledem ke své vlastní kvalifikaci a osobním charakteristikám. Obdobně by si žáci měli uvědomit význam podnikatelské

aktivity pro fungování moderního ekonomického systému a pracovat s příslušnou právní úpravou podnikání. V rámci průřezového tématu jsou žáci vedeni k sebereflexi a sebepoznání a na základě toho se rozhodují při volbě dalšího vzdělávání a budoucího pracovního uplatnění.

Občan v demokratické společnosti
Výuka klade důraz na osvojení si potřebných znalostí z oblasti ekonomické, společenské a politické problematiky a na současné upevňování pocitu odpovědnosti za věci veřejné a za vlastní jednání vzhledem k širšímu sociálnímu prostředí. Žáci jsou vedeni k tomu, aby přemýšleli o vazbách mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, budují si vhodnou míru sebevědomí a schopnosti morálního úsudku. Žáci se také učí jednat s lidmi, diskutovat o citlivých tématech nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.

Těžiště vyučování předmětu Ekonomika spočívá v pochopení základních pojmů, vztahů a vazeb, souvislostí a procesů. Učitel vede žáky k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby. Žáci musí být dostatečně finančně a mediálně gramotní.

Preambule:

Předmět Francouzský jazyk jako druhý cizí jazyk především rozvíjí jednotlivce v oblasti komunikace, a to jak v soukromém, tak profesním životě. Francouzský jazyk zároveň rozvíjí sociokulturní znalosti o zemích dané jazykové oblasti a tím umožňuje žákům pochopit roli jednotlivce jako součásti odlišných společenských skupin a kultur. Vede žáky k tomu, aby chápali vlastní kulturní a národní identitu v rámci plurality a multikulturního soužití a aby kromě hodnot a tradic svého národa uznávali jiné evropské a světové kultury.

Obecné cíle:

Učivo Francouzského jazyka vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělání a komunikace v dalším cizím jazyce. Výsledky vzdělávání v předmětu Francouzský jazyk nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí a profilu absolventa. Na konci 3. ročníku by měli žáci dosáhnout jazykové úrovně A1 podle Společného evropského referenčního rámce. Předmět Francouzský jazyk úzce souvisí především s předmětem Český jazyk a literatura.

Učivo v předmětu Francouzský jazyk je řazeno dle obtížnosti od nejjednoduššího po obtížnější, s důrazem na průběžné opakování a upevňování získaných znalostí a odborných dovedností. Předmět Francouzský jazyk vede k osvojení řečových dovedností a jazykových prostředků za účelem komunikace v osobním i profesním životě. Za tímto účelem se žáci kromě obecné slovní zásoby učí také odbornou slovní zásobu týkající se studovaného oboru. Dále žáky seznamujeme s kulturou, geografií, tradicemi a společenskými zvyklostmi zemí příslušné jazykové oblasti.

V oblasti citů, postojů a hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- měli vhodnou míru sebevědomí v komunikaci ve francouzském jazyce
- byli schopni sebehodnocení
- měli pozitivní vztah k výuce francouzského jazyka a chápali znalost cizího jazyka jako důležitou součást osobního a profesního života
- uplatňovali vhodně společenské normy prvního kontaktu se zákazníky
- porozuměli základním užívaným frázím z osobního i pracovního života
- používali aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru a jednoduchým, ale důstojným způsobem komunikovali se zákazníky
- využívali informační zdroje (internet, média) a multimediální programy ke studiu jazyka i k dalšímu prohlubování všeobecných vědomostí a dovedností
- chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a projevovat se ve vztahu k představitelům jiných kultur v souladu se zásadami demokracie

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

Učivo předmětu Francouzský jazyk se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a vede k rozvoji klíčových kompetencí. Hlavní metodou ve výuce je metoda komunikativní s důrazem na aktivitu žáka (žáků). Do výuky jsou zařazeny metody aktivizující, konkrétně metody diskuzní, situační a metoda didaktických her. Dále jsou ve výuce používány různé formy výuky, a to vedle tradiční frontální výuky jsou především výuka skupinová, práce ve dvojicích, samostatná práce žáků a individualizovaná výuka. Jako učební pomůcku žáci používají vedle učebnice také četné vizuální a audiovizuální materiály jako např. obrázky, fotografie, mapy, filmy, videa, interaktivní tabule, internetové výukové programy.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Francouzský jazyk vychází z Pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání, která jsou součástí Školního řádu.

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu, které reflektují jejich receptivní a produktivní řečové dovednosti, znalosti jazykových prostředků a poznatky o zemích příslušné jazykové oblasti.

Při hodnocení ústního projevu žáků se nejvíce oceňují a hodnotí:
- účelnost
- rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
- fonetické aspekty projevu

Při hodnocení písemného projevu žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:
- účelnost
- rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
- stylistické aspekty projevu (u samostatného písemného projevu)

Při hodnocení je zohledněn i aktivní přístup žáka k výuce a jeho domácí příprava.

Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni podle Pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Francouzský jazyk rozvíjí především kompetence komunikativní. Dále pak rozvíjí kompetence k učení, kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi, kompetence k řešení problémů, občanské kompetence a kulturní povědomí a kompetence k pracovnímu uplatnění.

V průběhu celé výuky se učitel snaží v žácích vybudovat a prohlubovat kompetence k učení, kdy volbou zajímavých forem a metod výuky vytváří u žáků pozitivní vztah k celoživotnímu učení, učí je ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky. Volbou poutavých studijních materiálů a témat výuky pak žáky přiměje 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, pořizovat si poznámky, a využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí. Při společné hodnotící diskuzi následující výkonu jejich spolužáka (spolužáků) pak učitel rozvíjí schopnost žáka sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Komunikativní kompetence - tyto kompetence jsou v rámci předmětu Francouzský jazyk ty nejzásadnější, jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky a jsou následující:
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - žáci vedou rozhovory, mluví samostatně na dané téma, komunikují prostřednictvím emailů a dopisů
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - využívá se brainstorming, panelová diskuze
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - žáci aktivně používají obecnou i odbornou slovní zásobu a fráze
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad atd.) - vedeme žáky k tomu, aby si vedli zápisky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - žáci uplatňují při rozhovorech, diskuzích a prezentacích zásady verbální a nonverbální komunikace
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - žáci používají aktivně i pasivně odbornou slovní zásobu a fráze
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení

Personální kompetence a sociální kompetence- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí je učitelem rozvíjena v rámci tematických okruhů Sport, Koníčky, Volný čas aj. V rámci seznamování s odlišnými kulturami je pak prohlubována kompetence přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým. Spolu s nimi si také žák začne ověřovat získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - tyto kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky francouzského jazyka, žáci se po celou dobu studia seznamují s odlišnými kulturami, a proto jsou vedeni k tomu, aby chápali podstatu demokratické společnosti. Jedná se zejména o kompetence dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých. Dále jsou žáci vedeni k rozvoji odpovědnosti, samostatnosti a iniciativy nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu, k pochopení zásad společenského chování a morálních principů, k rozvoji aktivního zájmu o politické a společenské dění u nás a ve světě.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Francouzský jazyk je natolik široký, že prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Českého jazyka a literatury, Občanské nauky, odborných předmětů. Znalosti Českého jazyka a literatury využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Znalosti z Občanské nauky propojí s poznatky o zemích dané jazykové oblasti. V tématu Jídlo a nápoje, gastronomie využijí znalosti z předmětu Potraviny a výživa.

Ve výuce realizujeme především průřezová témata Občan v demokratické společnosti. Dále předmět svým obsahem přispívá k tématům Člověk a životní prostředí a Informační a komunikační technologie.

Občan v demokratické společnosti:
Žáci jsou ve výuce vedeni k tomu, aby chápali důležitost znalosti francouzského (cizího) jazyka v osobním i profesním životě a dovedli komunikovat písemnou i ústní formou. Za tímto účelem vedou žáci v hodinách diskuze, rozhovory a samostatné ústní projevy na témata každodenního života. Dále žáci procvičují situace, ve kterých vyjednávají s ostatními lidmi a to jak ve skupinách, tak ve dvojicích. Vyjednávání je součástí všech diskuzí a skupinových prací v hodině. Žáci se tak učí vyjádřit svůj vlastní názor, respektovat názory ostatních a dojít ke společnému řešení. U práce ve dvojicích se jedná především o nácvik situací z profesního života. Velmi důležitým tématem je téma kultura, kde si žáci pomocí textů, videí a prezentací osvojují poznatky o rusky mluvících zemích. Na základě těchto znalostí jsou vedeni k tomu, aby si v rámci plurality a multikulturního soužití uvědomili vlastní kulturní, národní a osobní identitu a zároveň tolerovali kultury odlišné.

Preambule:

Předmět Informatika komplexně rozvíjí znalosti a dovednosti žáků v oblasti nejmodernějších trendů elektronického zpracování informací s důrazem na jejich praktické využití při práci doma, škole a následně v profesním životě. Je zaměřen nejen na zvládnutí elektronických technologií, ale především na zvládnutí práce s prostředky ICT a jejich efektivní využití v průběhu přípravy v jiných předmětech, v dalším vzdělávání, výkonu povolání ale i v občanském životě, jako velmi výkonného a výrazově svébytného nástroje doplňujícího klasické pracovní postupy. Po ukončení studia jsou žáci schopni samostatné práce s tzv. kancelářskými programy, jsou schopni rozhodovat o vhodnosti jejich použití při řešení konkrétních úkolů. Žáci si v rámci předmětu upevní představu o výpočetní technice, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, vyhledávat a zpracovávat informace, komunikovat pomocí internetu i pracovat s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

Obecné cíle:

Vyučovací předmět Informatika vychází z požadavků vzdělávací oblasti a obsahového okruhu Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích v Rámcovém vzdělávacím programu.
Obsah učiva vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je rozložen do tří ročníků. V prvním roce se žáci seznamují s používáním počítače s vědomím možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním prostředků informačních technologií. Dále je pozornost věnována orientaci v běžném systému, kde žáci chápou strukturu dat a možnosti jejich uložení, systém složek, naučí se ovládat operace se soubory, odlišovat a rozpoznat běžné typy souborů a pracovat s nimi, pracovat na uživatelské úrovni s operačním systémem. Dále je pozornost soustředěna na práci s běžným kancelářským softwarem (textový editor, poštovní klient). Žáci v rámci výuky také vytváří základní algoritmy a pracují v prostředí výukových programovacích jazyků. Tematicky je první ročník uzavřen problematikou sítí a zdrojů informací. Žáci používají internet jako základní otevřený zdroj a využívají jeho přenosové a komunikační možnosti. Ve druhém ročníku se žáci rozvíjí práci s kancelářským softwarem (tabulkový procesor). Tematicky je druhý ročník uzavřen prací žáků s grafickým editorem. Ve třetím ročníku žáci uzavírají práci s kancelářským softwarem (prezentační manažer). V rámci mezipředmětových vztahů jsou poznatky v předmětu Informatika využívány v odborných i všeobecně vzdělávacích předmětech.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- jednali odpovědně, samostatně a cílevědomě
- dbali na ochranu svého zdraví, volbou vhodného počítačového pracoviště a dodržováním ergonomických zásad
- byli schopni kritického myšlení
- vyhledávali informace z různých zdrojů a ověřovali jejich věrohodnost, mysleli kriticky, o svých názorech diskutovali a zaujímali k nim odpovídající hodnotový postoj
- získali základní orientaci v hardwarovém vybavení kancelářské techniky a dovednosti v kancelářském a gastronomickém softwaru

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

Výuka probíhá v učebnách informační techniky ve skupinách s maximálním počtem žáků dvacet. Každý žák pracuje na vlastním počítači. Počítače mají dostatečnou kapacitu vzhledem k náročnosti používaného softwaru a jsou v pravidelných intervalech obměňovány. Učebny jsou dále vybaveny dataprojektorem, audio-reprodukční technikou, scannerem a síťovou tiskárnou. Počítače jsou připojeny k internetu.
Celý předmět je vyučován formou cvičení. Při použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je kladen důraz na integraci žáků do skupin, kde musí rozčlenit zadaný komplexní úkol na jednotlivé členy skupiny, jednotlivě vyřešit přidělenou část, a následně složit do výsledného celku. Je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů, zejména pak odborných) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová nebo samostatná práce.
Při výuce je využívána školní instalace LMS Moodle (Studijní zóna) se kterou žáci pracují ve většině hodin.

Hodnocení:

Hodnocení výsledků žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Významnou součástí hodnocení je hloubka porozumění poznatků a schopnosti je aplikovat při řešení problémů, schopnosti kritického myšlení, samostatnosti úsudku a dovednosti výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat.
Hodnocení žáků se v rámci podávání zpětnovazebních informací o zvládnutí jednotlivých celků učiva uskutečňuje průběžně, a to těmito způsoby:
- písemné testy - k ověření nezbytných teoretických znalostí daného tematického celku
- samostatné vypracování praktických úkolů - k ověření získaných dovedností
- skupinové vypracování praktických úkolů - každý žák je vždy hodnocen za jím vykonanou práci ve skupině
- hodnocení aktivity žáků v hodině - k motivaci jednotlivců i skupin

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Informatika rozvíjí zejména kompetenci využívat informační a komunikační technologie. Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. absolventi by měli:
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (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

Tento předmět rozvíjí i další klíčové kompetence, a to:
Kompetence k učení, tzn. absolventi by měli:
- mít pozitivní vztah k učení
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- 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
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí

Kompetence k řešení problémů
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a jeho zdůvodňování, vyhodnocování a ověření správného zvoleného postupu a dosažených výsledků
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívání zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Kompetence komunikativní
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- logicky a srozumitelně formulovat myšlenky, názory a postoje v písemné podobě, přehledně a jazykově správně
- aktivně se účastnit diskuse
- vytvářet jednotlivé dokumenty a písemnosti, na běžná i odborná témata
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odborné terminologie

- dodržovat jazykové a stylistické normy i odborné terminologie
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Kompetence občanské a kulturní povědomí
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- zajímat se o politické a kulturní dění
- dodržovat pravidla a zákony

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Informatika je natolik široký, že prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů a to všeobecně vzdělávacích, ale i odborných (Stolničení, Technologie). Žáci si během studia mohou získané vědomosti a dovednosti ze vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích ověřit během školních i soukromých praxí.

Předmět Informatika naplňuje ve svém pojetí všechna 4 průřezová témata:

Velký důraz je kladen na průřezové téma Informační a komunikační technologie
Počítačová technika je využívána individuálně. Žáci získají obecné poznatky z oblasti ICT. Dokážou navrhnout, vybrat a správně zapojit HW prostředky. Efektivně zpracovávají text, data ve formě tabulek nebo uložena v databázích. Dokážou získávat a upravovat obrazovou i video informaci. Výsledky práce prezentovat v digitální podobě. Tyto obecné znalosti studenti využijí při řešení konkrétních specifických úloh i v jiných předmětech.

Občan v demokratické společnosti
Postoj k demokracii zaujímají žáci i v prostředí školní výuky, uplatňují ho při vlastní komunikaci s okolím, při spolupráci v týmu, společných akcích školy i mimoškolních aktivitách. Výuka ICT probíhá v demokratickém prostředí, které je založeno na vzájemném respektování, spolupráci a dialogu. Žáci se naučí týmové práci, správnému využívání moderních komunikačních prostředků, zpracování, prezentování a obhajování výsledků své práce v elektronické podobě.

Dále v tomto předmětu vyučující realizují také tato dvě průřezová témata a to především svým přístupem a pojetím vyučovacího předmětu.
Člověk a svět práce
Žák si vybuduje nezbytné penzum znalostí a dovedností z oblasti IT, které zvýší jeho šance na trhu práce v jakékoli oblasti činnosti, případně mu umožní efektivní způsob dalšího vzdělávání. Znalost ICT + odbornost dává dobrou záruku při vstupu na trh práce.

Člověk a životní prostředí
Výuka předmětu Informatika vede automaticky žáky k ekologickému chování při používání prostředků IT, k uvědomování si toho, že využívání těchto prostředků má vliv na ochranu životního prostředí společnosti a tím přispěje k vytváření kladného postoje žáků k ochraně životního prostředí z hlediska ekologické likvidace odpadů. Student získá nezbytné znalosti k prezentování vlastních názorů a výsledků svého zkoumání v elektronické podobě.

Preambule:

Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.). Matematika rozvíjí schopnost správně pracovat s různými informačními zdroji a vede ke srozumitelné a věcné argumentaci. Je nezastupitelná při rozvoji analytického myšlení, zejména schopností správně vyhodnotit problémové situace a následně zvolit optimální postupy pro jejich řešení.

Obecné cíle:

Matematika je vyučována v 1. a 2. ročníku studia. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Matematické vzdělávání a navazuje na znalosti získané na základní škole, které dále rozšiřuje.
V průběhu studia se žáci seznámí s číselnými obory, s prací s mocninami a odmocninami, s algebraickými výrazy, osvojí si metody řešení lineárních rovnic. Rozšíří své znalosti z oblasti funkcí, pravděpodobnosti, planimetrie a stereometrie. Seznámí se se základními metodami práce s daty. Znalosti z matematiky, především procentuální počet a počítání s reálnými čísly, uplatní žáci v dalších předmětech, např. Základy přírodních věd, Ekonomika, odborné předměty - Technologie pro kuchaře, číšníky; Stolničení pro kuchaře, číšníky; Odborná výuka.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka matematiky směřuje k tomu, aby žáci:
- získali pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, motivaci k celoživotnímu vzdělávání spolu s důvěrou ve vlastní schopnosti, systematičnost a preciznost při práci
- rozvíjeli své abstraktní a analytické myšlení, logické usuzování a prostorovou představivost
- osvojili si schopnost správné formulace problému, jeho analýzy a vhodného zvolení metody řešení
- získali schopnost hodnotit správnost postupu při odvozování tvrzení, odhalovat klamné závěry, případně hledat nové efektivnější cesty k dosažení cíle
- uměli pracovat samostatně i v týmu a podíleli se na realizaci a prezentaci společných pracovních úkolů
- dovedli aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání
- dovedli využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání
- dovedli matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě
- dovedli zkoumat a řešit problémy včetně diskuze řešení
- uměli diskutovat metody řešení matematické úlohy
- dovedli účelně využívat digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh
- dovedli číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů
- uměli se správně matematicky vyjadřovat

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

Matematika se vyučuje v 1. - 2. ročníku, vždy 16 hodin za školní rok. Učivo je rozděleno do osmi tematických celků, které na sebe logicky navazují. Při výuce je základem návaznost nového učiva na předchozí dovednosti a znalosti a jejich postupné rozšiřování. Vzhledem k propojení jednotlivých matematických postupů dochází průběžně k opakování starší probírané látky.
Při výuce je na úvod volena zejména metoda výkladu, při kterém se vychází z dřívějších znalostí, pokud dané učivo není pro žáky zcela nové. Poté je důraz kladen na praktické procvičení vyložené látky, kde hlavní aktivita leží na žácích. Využívá se zde samostatná práce, domácí příprava.
Na samostatné či skupinové práce jsou využívány např. pracovní listy, které obsahují jak opakování základních znalostí, tak konkrétní příklady. Při výuce jsou využívány prostředky moderních informačních a komunikačních technologií. Především na téma funkce, planimetrie nebo stereometrie lze využívat např. program Geogebra pro jasné předvedení tvarů funkcí nebo jejich chování při změně v rovnici funkce.

Hodnocení:

Žáci jsou v každém ročníku hodnoceni převážně na základě písemného zkoušení. Vzhledem k nízkému počtu hodin je klasifikace za dané pololetí zpravidla uzavřena na základě pololetního písemného testu.

Ověřují se teoretické, ale zejména praktické početní znalosti a schopnosti aplikovat získané poznatky při řešení problémových úloh. Hodnocení probíhá průběžně a vychází z pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání, která jsou součástí Školního řádu.

Při hodnocení je kladen důraz na:
- hloubka porozumění poznatkům, schopnost je aplikovat při řešení problémů
- schopnost volby a využití vhodných metod k řešení úloh
- schopnost propojit znalosti
- samostatnost úsudku a schopnost jasně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat

Při klasifikaci je zohledňován celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a plnění studijních povinností (aktivita v hodině, plnění domácích úloh). Žáci s SPU jsou hodnocení specificky - v souladu s doporučením pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Matematika rozvíjí celou řadu klíčových kompetencí žáka. Tyto kompetence žáci rozvíjí během celého studia, proto nejsou dále uvedeny a specifikovány v učební osnově. Mezi ve výuce Matematiky rozvíjené kompetence patří:

Matematické kompetence
Matematické kompetence jsou pro tento předmět klíčové. Ty jsou také především rozvíjeny ve výuce.
Učitel systematicky vede žáky k tomu, aby byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých situacích (např. při rozhodování o osobních financích, při technických aspektech otázky bydlení). Klade důraz na správné používání a převádění běžných jednotek, se kterými se žáci setkávají v běžném životě poměrně často. Schopnost provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy je důležitá pro zpětnou vazbu a kontrolu, zda získané výsledky mohou být správné. Žáci se učí rozumět běžným termínům kvantifikujícího charakteru v mluveném projevu. Učitel rozvíjí schopnost žáků nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, na vymezení, popis a správné využití pro dané řešení. Žáci se při výuce setkávají s různými způsoby grafického znázornění jako jsou tabulky, grafy, diagramy a schémata, která se učí nejen číst a chápat, ale také vytvářet svá řešení. Výuka planimetrie a stereometrie prohlubuje schopnost aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru.

Následující kompetence jsou rozvíjeny v předmětu Matematika během celého studia.

Kompetence k učení
Při výuce matematiky vede učitel žáky k tomu, aby byli schopni ovládat různé techniky učení, uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky. Aby se s pomocí ve škole řešených vzorových příkladů sami snažili řešit obdobná zadání či uvedené postupy aplikovali na jinak upravené úlohy. Díky využití netradičně zadávaných úloh nebo matematických her získávají studenti pozitivní vztah k učení a vzdělávání.

Kompetence k řešení problémů
Učitel při společném řešení příkladů vede žáky k tomu, aby porozuměli zadání úkolu nebo určili jádro problému a na základě prvních údajů byli schopni určit, které další informace budou potřebné k řešení problému, navrhli způsob řešení, uměli ho srozumitelně zdůvodnit, vyhodnotit a zpětně ověřit správnost zvoleného postupu a dosaženého výsledku. Učitel studenty usměrňuje, upozorňuje na možná rizika špatně zvoleného postupu a vede je k jasnému a všem srozumitelnému vyjadřování. Vzhledem k provázanosti jednotlivých témat v matematice jsou žáci vedeni k využití zkušeností a vědomostí nabytých dříve, na základě čehož mohou volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit. Nedílnou součástí získaných dovedností je také schopnost pracovat s vhodnými studijními materiály, kterými jsou v matematice především matematické tabulky. Využívání skupinové

dovednosti je také schopnost pracovat s vhodnými studijními materiály, kterými jsou v matematice především matematické tabulky. Využívání skupinové práce pak vyžaduje kooperaci žáků vedoucí ke kolektivnímu řešení problému.

Komunikační kompetence
Díky výuce matematiky by měli žáci být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat, a to nejen v rámci ústní, ale i písemné komunikace. Dodržováním daných matematických pravidel, terminologie a způsobu zápisu si studenti osvojují, že pro vzájemnou srozumitelnou komunikaci v určitém oboru je tato schopnost důležitá. Učitel podporuje schopnost žáků prezentovat svůj názor, a to i před kolektivem, příp. svůj postoj obhájit v diskusi či písemně shrnout.

Personální a sociální kompetence
V průběhu výuky, především při skupinové práci, se žáci učí spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření dobrých mezilidských vztahů. Učitel systematicky žáky vede k rozvíjení schopnosti spolupráce, kooperace a uvědomění si významu této kooperace pro úspěšné zvládání různých problémových situací. Prací v týmu a zejména jejím zpětným rozborem 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 také 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.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Matematické znalosti jsou nedílnou součástí dalších předmětů. Zejména jsou to:
Ekonomika - využití procent při výpočtu mzdy, znalost základních početních operací s reálnými čísly
Základy přírodních věd - jednotky SI (převody, vyjádření pomocí mocnin), nejmenší společný násobek (využití pří vyčíslování chemických rovnic), lineární rovnice (výpočty, vyjádření neznámé ze vzorce)
Technologie pro kuchaře, Technologie pro číšníky, Stolničení pro kuchaře, Stolničení pro číšníky, Odborný výcvik - jednotky SI (převody), lineární rovnice (výpočty), přepočítávání receptur

Výuka matematiky přispívá k naplnění některých průřezových témat.

Občan v demokratické společnosti
Výuka si kromě získání znalostí v oblasti matematiky klade za cíl rozvíjet schopnost komunikovat, smysluplně a srozumitelně prezentovat své myšlenky. Žáci se učí jednat s lidmi, diskutovat o způsobech řešení problému a respektovat odlišné názory.

Člověk a svět práce
V rámci aplikace tohoto tématu se žáci seznamují se způsoby výpočtu mzdy, s praktickým využitím procentuálního počtu, bez kterého se neobjedou v osobním a zpravidla ani profesním životě.

Informatika a výpočetní technika
Především v tematickém celku Práce s daty vede učitel žáky k řešení úkolů, při nichž je vhodné užívat internetové zdroje - úkoly tedy vyžadují znalost práce s PC a se základním softwarem. Žáci se učí data nejen vyhledávat na internetu, ale také zpravidla přehledně zpracovávat a dále předávat v podobě textu, grafu, obrázku apod. To vede k rozvoji celkové počítačové gramotnosti, která je dnes na trhu práce považována za standard.

Preambule:

Předmět Německý jazyk připravuje žáky na aktivní život v multikulturní společnosti. Vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Připravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci, včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur.

Obecné cíle:

Učivo Německého jazyka vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělání a komunikace v cizím jazyce. Výsledky vzdělávání v předmětu Německý jazyk nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí a profilu absolventa. Vzdělávání v německém jazyce se zaměřuje na osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, které odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky, kterou žáci dosáhnou na konci studia.
Učivo obsahuje řečové dovednosti receptivní i produktivní, jazykové prostředky, tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce a poznatky o zemích a kulturách.

Učivo je řazeno dle obtížnosti od nejjednoduššího po obtížnější, s důrazem na průběžné opakování a upevňování získaných znalostí a odborných dovedností. Předmět Německý jazyk vede k osvojení řečových dovedností a jazykových prostředků za účelem komunikace v osobním i profesním životě. Žáci se kromě obecné slovní zásoby učí odbornou slovní zásobu potřebnou pro budoucí profesi ve studovaném oboru. Odborná slovní zásoba tvoří minimálně 20% z celkové slovní zásoby v průběhu středního vzdělávání. Žáci se seznamují s kulturou, geografií, tradicemi a společenskými zvyklostmi zemí příslušné jazykové oblasti.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje vzdělávání k tomu, aby žáci dovedli komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky; efektivně pracovali s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroje poznání i jako prostředek ke zkvalitňování svých jazykových znalostí; získávali informace o světě, zvláště o anglicko-mluvících zemí a získané poznatky využívali ke komunikaci; pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností; efektivně se učit cizí jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu jazyků; chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, a projevovat se ve vztahu k představitelům jiných kultur v souladu se zásadami demokracie.

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

Učivo předmětu Německý jazyk se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje, podporuje zvýšenou myšlenkovou aktivitu a vede k rozvoji klíčových kompetencí. Vzdělávání je založeno na humanistických přístupech k žákovi a komunikativním způsobu výuky, včetně využívání didaktických interkulturních aspektů s důrazem na aktivitu žáka (žáků). Do výuky jsou zařazeny metody aktivizující, konkrétně situační a metoda didaktických her. Velmi důležitou funkci má ve výuce metoda projektová, která umožňuje žákům použít a propojit osvojené znalosti a dovednosti z několika předmětů a to zejména se znalostmi z Informatiky, Českého jazyka a literatury, odborných předmětů. Jedná se o projekty odborného charakteru, které umožní žákům propojit teoretické znalosti s reálným životem a lépe se uplatnit na trhu práce. V průběhu vzdělávání jsou žáci podporováni, aby objevili strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, vyučující podporuje sebedůvěru žáků, samostatnost a iniciativu, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení.
Dále jsou ve výuce používány různé formy výuky, vedle tradiční frontální výuky jsou to především výuka skupinová, práce ve dvojicích, samostatná práce žáků a individualizovaná výuka. Jako učební pomůcku žáci používají vedle učebnice také četné vizuální a audiovizuální materiály jako např. obrázky, fotografie, mapy, filmy, videa, interaktivní tabule, internetové výukové programy. Výuka je orientována prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Žáci jsou motivováni ke studiu jazyků.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Německý jazyk vychází z Pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání, která jsou součástí Školního řádu.
Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu, které reflektují jejich receptivní a produktivní řečové dovednosti, znalosti jazykových prostředků a poznatky o zemích příslušné jazykové oblasti. Při hodnocení je zohledňován celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a plnění studijních povinností (aktivita v hodině, domácí příprava). Žáci jsou povzbuzováni při případných neúspěších a posiluje se jejich motivace k učení. Žákům je poskytována pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů, u žáků se SVP se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivce.
Při hodnocení ústního projevu žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí účelnost, rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky, fonetické aspekty projevu.
Při hodnocení písemného projevu žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí účelnost, rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky, stylistické aspekty projevu (u samostatného písemného projevu).
Žáci s SPU jsou hodnoceni specificky - v souladu s doporučením pedagogicko-psychologické poradny. Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků vyučující spolupracují s odbornými institucemi, tj. se ŠPZ a odbornými pracovníky školního poradenského pracovitě, v případě potřeby také s odborníky mimo oblast školství (odbornými lékaři nebo pracovníky z oblasti sociálně-právní ochrany žáka apod.), spolupracují s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků a také se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku. Vyučující se vzdělávají v oblasti vzdělávání žáků se SVP i žáků nadaných a uplatňují adekvátní metody a formy výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky. Věnuje se pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Něnecký jazyk rozvíjí především kompetence komunikativní, občanské kompetence a kulturní povědomí. Dále pak rozvíjí personální a sociální kompetence, kompetence k učení, kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi, kompetence k řešení problémů, kompetence k pracovnímu uplatnění a kompetence matematické.

Kompetence k učení
Při výuce vede učitel žáky k tomu, byli schopni ovládat různé techniky učení, uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky. Díky využití netradičně zadávaných úloh, didaktických her zajímavých forem a metod výuky získávají žácipozitivní vztah k učení a vzdělávání. Volbou poutavých studijních materiálů a témat projektové výuky pak žáky přiměje uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný. Žáci jsou vedeni k tomu, aby znali možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů
Vzhledem k provázanosti jednotlivých témat v anglickém jazyce jsou žáci vedeni k využití zkušeností a vědomostí nabytých dříve, na základě čehož mohou volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit

Komunikativní kompetence
Díky výuce by měli žáci být schopni formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii. Učitel podporuje schopnost žáků prezentovat svůj názor, a to i před kolektivem, svůj postoj obhájit v diskusi a písemně zaznamenat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí. Zároveň jsou schopni zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty. Žáci jsou vedeni k vystupování a vyjadřování v souladu se zásadami kultury projevu a chování. Díky využívání různých forem a metod výuky žáci během vzdělávání dosáhnou jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v německo-jazyčném prostředí, i pro pracovní uplatnění dle potřeb příslušné odborné kvalifikace. Žáci jsou podporováni v chápání výhod znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění a jsou vyučujícím motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.

Personální a sociální kompetence
V průběhu výuky, především při skupinové práci, se žáci učí spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření dobrých mezilidských vztahů. Učitel systematicky žáky vede k rozvíjení schopnosti spolupráce, kooperace a uvědomění si významu této kooperace pro úspěšné zvládání různých

systematicky žáky vede k rozvíjení schopnosti spolupráce, kooperace a uvědomění si významu této kooperace pro úspěšné zvládání různých problémových situací. Prací v týmu a zejména jejím zpětným rozborem 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 také učí ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí. Při práci v týmu se žáci učí zodpovědnému přístupu ke svěřeným úkolům, zjišťují, že v týmu je místo každého člena nezastupitelné a důležité. Průběhu vzdělávání si žáci uvědomují důsledky nezdravého životního stylu a závislostí a učí se mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj.

Občanské kompetence a kulturní povědomí
Výuka si kromě získání znalostí v oblasti německého jazyka klade za cíl rozvíjet schopnost komunikovat, smysluplně a srozumitelně prezentovat své myšlenky. Žáci se učí jednat s lidmi, uvědomovat si v rámci plurality a multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobností identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých a respektovat odlišné názory, uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu. V rámci výuky kulturně historického kontextu podporují hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mají k nim vytvořen pozitivní vztah. V průběhu výuky, zvláště při skupinové práci, projektové i kooperativní výuce se žáci učí uznávat hodnotu života, uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních, zároveň se učí význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje.

Kompetence k pracovnímu uplatnění
Žáci se učí vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj potenciál a profesní cíle v německém jazyce a díky výuce získávají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnat se svými představami a předpoklady.

Matematické kompetence
Díky využívání různých forem a metod výuky, didaktických her a projektového vyučování jsou žáci podporováni, aby efektivně aplikovali matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi
Kompetence jsou rozvíjeny v průběhu celého studia, kdy učitel směřuje žáky, aby pracovali s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, pracovali s informace z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích, a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií. Tyto kompetence pak žáci rozvíjí zvláště při zpracovávání projektů.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsahy vyučovacích předmětů jsou natolik široké, že znalosti těchto předmětů prostupují i do výuky předmětu Německý jazyk. Jedná se zejména o vyučovací předměty Český jazyka a literatura, Občanská nauka, Informatika, Ekonomika a Odborný výcvik.
Znalosti Českého jazyka a literatury využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Praktické znalosti z odborných předmětů se aplikují při osvojování odborné slovní zásoby a frází a následně při projektové výuce.

Německý jazyk naplňuje průřezové téma Člověk a svět práce, Občan v demokratické společnosti. Dále předmět svým obsahem přispívá k tématům Člověk a životní prostředí, výběrem vhodných témat projektové výuky pak i průřezové téma Informační a komunikační technologie.

Občan v demokratické společnosti:
Žáci jsou ve výuce vedeni k tomu, aby chápali důležitost znalosti německého jazyka v osobním i profesním životě a dovedli komunikovat písemnou i ústní formou. Za tímto účelem vedou žáci v hodinách diskuze, rozhovory a samostatné ústní projevy na témata každodenního života.
Dále žáci procvičují situace, ve kterých vyjednávají s ostatními lidmi a to jak ve skupinách, tak ve dvojicích. Vyjednávání je součástí všech diskuzí a skupinových prací v hodině. Žáci se tak učí vyjádřit svůj vlastní názor, respektovat názory ostatních a dojít ke společnému řešení. U práce ve dvojicích se jedná především o nácvik situací z profesního života, jako jsou stížnosti zákazníků, reklamace jídel v restauraci apod. Velmi důležitým tématem je téma kultura, kde si žáci pomocí textů, videí a prezentací osvojují poznatky o anglicky mluvících zemích. Na základě těchto znalostí jsou vedeni k tomu, aby si v rámci plurality a multikulturního soužití uvědomili vlastní kulturní, národní a osobní identitu a zároveň tolerovali kultury odlišné.

Člověk a svět práce:
Ve výuce je kladen důraz na osvojení odborné slovní zásoby a frází, za účelem komunikace v pracovním prostředí. Žáci si v hodinách procvičují rozhovory z pracovního prostředí, sestavují jídelní lístek, popisují pokrmy a nápoje, různé pracovní činnosti, pracovní pozice, pracovní postupy. V rámci tematického okruhu Práce a zaměstnání, v rámci písemné a verbální sebereprezentace při vstupu na trh práce se žáci seznamují s možnostmi své kariéry a její společenskou prestiží, následně žáci sestavují žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, píší profesní životopisy a průvodní (motivační) dopisy a nacvičují si konkrétní situace výběrového řízení. Žáci se seznamují s nutností celoživotního vzdělání a možnostmi studia v zahraničí, kdy si navíc osvojí srovnání soustavy školního vzdělávání v ČR a anglicky mluvících zemí. Kromě ústní komunikace spojených s profesním životem se žáci učí komunikovat písemnou formou. Konkrétně se učí vyplňovat dotazníky, psát formální a neformální emaily a dopisy.

Člověk a životní prostředí:
Za pomocí tematicky zaměřených textů a řízených diskuzí se žáci seznamují se současnými klimatickými změnami; se způsoby ohrožování ovzduší, vody, půdy, atd. a nalézají možnosti a způsoby řešení různých environmentálních problémů a prevence negativních jevů. V rámci různých témat jsou žáci seznamováni s možnými vlivy prostředí na lidské zdraví.

Informační a komunikační technologie
V rámci průřezového tématu Informační a komunikační technologie jsou žáci při výuce předmětu Německý jazyk vedeni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání (různá cvičení, samostatné práce, souhrnné práce, projekty, testy s použitím počítače), tak při výkonu povolání (tedy i při řešení pracovních úkolů v rámci profese, na kterou se připravují), stejně jako v činnostech, které jsou a budou běžnou součástí jejich osobního a občanského života.

Preambule:

Předmět Německý jazyk jako druhý cizí jazyk především rozvíjí jednotlivce v oblasti komunikace, a to jak v soukromém, tak profesním životě. Německý jazyk zároveň rozvíjí sociokulturní znalosti o zemích dané jazykové oblasti a tím umožňuje žákům pochopit roli jednotlivce jako součásti odlišných společenských skupin a kultur. Vede žáky k tomu, aby chápali vlastní kulturní a národní identitu v rámci plurality a multikulturního soužití a aby kromě hodnot a tradic svého národa uznávali jiné evropské a světové kultury.

Obecné cíle:

Učivo Německého jazyka vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělání a komunikace v dalším cizím jazyce. Výsledky vzdělávání v předmětu Německý jazyk nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí a profilu absolventa. Na konci 3. ročníku by měli žáci dosáhnout jazykové úrovně A1 podle Společného evropského referenčního rámce. Předmět Němčký jazyk úzce souvisí především s předmětem Český jazyk a literatura.

Učivo v předmětu Německý jazyk je řazeno dle obtížnosti od nejjednoduššího po obtížnější, s důrazem na průběžné opakování a upevňování získaných znalostí a odborných dovedností. Předmět Německý jazyk vede k osvojení řečových dovedností a jazykových prostředků za účelem komunikace v osobním i profesním životě. Za tímto účelem se žáci kromě obecné slovní zásoby učí také odbornou slovní zásobu týkající se studovaného oboru. Dále žáky seznamujeme s kulturou, geografií, tradicemi a společenskými zvyklostmi zemí příslušné jazykové oblasti.

V oblasti citů, postojů a hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- měli vhodnou míru sebevědomí v komunikaci v německém jazyce
- byli schopni sebehodnocení
- měli pozitivní vztah k výuce německého jazyka a chápali znalost cizího jazyka jako důležitou součást osobního a profesního života
- uplatňovali vhodně společenské normy prvního kontaktu se zákazníky
- porozuměli základním užívaným frázím z osobního i pracovního života
- používali aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru a jednoduchým, ale důstojným způsobem komunikovali se zákazníky
- využívali informační zdroje (internet, média) a multimediální programy ke studiu jazyka i k dalšímu prohlubování všeobecných vědomostí a dovedností
- chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a projevovat se ve vztahu k představitelům jiných kultur v souladu se zásadami demokracie

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

Učivo předmětu Německý jazyk se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a vede k rozvoji klíčových kompetencí. Hlavní metodou ve výuce je metoda komunikativní s důrazem na aktivitu žáka (žáků). Do výuky jsou zařazeny metody aktivizující, konkrétně metody diskuzní, situační a metoda didaktických her. Dále jsou ve výuce používány různé formy výuky, a to vedle tradiční frontální výuky jsou především výuka skupinová, práce ve dvojicích, samostatná práce žáků a individualizovaná výuka. Jako učební pomůcku žáci používají vedle učebnice také četné vizuální a audiovizuální materiály jako např. obrázky, fotografie, mapy, filmy, videa, interaktivní tabule, internetové výukové programy.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Německý jazyk vychází z Pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání, která jsou součástí Školního řádu.

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu, které reflektují jejich receptivní a produktivní řečové dovednosti, znalosti jazykových prostředků a poznatky o zemích příslušné jazykové oblasti.

Při hodnocení ústního projevu žáků se nejvíce oceňují a hodnotí:
- účelnost
- rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
- fonetické aspekty projevu

Při hodnocení písemného projevu žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:
- účelnost
- rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
- stylistické aspekty projevu (u samostatného písemného projevu)

Při hodnocení je zohledněn i aktivní přístup žáka k výuce a jeho domácí příprava.

Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni podle Pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Němedký jazyk rozvíjí především kompetence komunikativní. Dále pak rozvíjí kompetence k učení, kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi, kompetence k řešení problémů, občanské kompetence a kulturní povědomí a kompetence k pracovnímu uplatnění.

V průběhu celé výuky se učitel snaží v žácích vybudovat a prohlubovat kompetence k učení, kdy volbou zajímavých forem a metod výuky vytváří u žáků pozitivní vztah k celoživotnímu učení, učí je ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky. Volbou poutavých studijních materiálů a témat výuky pak žáky přiměje 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, pořizovat si poznámky, a využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí. Při společné hodnotící diskuzi následující výkonu jejich spolužáka (spolužáků) pak učitel rozvíjí schopnost žáka sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Komunikativní kompetence - tyto kompetence jsou v rámci předmětu Německý jazyk ty nejzásadnější, jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky a jsou následující:
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - žáci vedou rozhovory, mluví samostatně na dané téma, komunikují prostřednictvím emailů a dopisů
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - využívá se brainstorming, panelová diskuze
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - žáci aktivně používají obecnou i odbornou slovní zásobu a fráze
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad atd.) - vedeme žáky k tomu, aby si vedli zápisky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - žáci uplatňují při rozhovorech, diskuzích a prezentacích zásady verbální a nonverbální komunikace
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - žáci používají aktivně i pasivně odbornou slovní zásobu a fráze
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení

Personální kompetence a sociální kompetence- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí je učitelem rozvíjena v rámci tematických okruhů Sport, Koníčky, Volný čas aj. V rámci seznamování s odlišnými kulturami je pak prohlubována kompetence přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým. Spolu s nimi si také žák začne ověřovat získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - tyto kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky německého jazyka, žáci se celé tři roky seznamují s odlišnými kulturami, a proto jsou vedeni k tomu, aby chápali podstatu demokratické společnosti. Jedná se zejména o kompetence dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých. Dále jsou žáci vedeni k rozvoji odpovědnosti, samostatnosti a iniciativy nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu, k pochopení zásad společenského chování a morálních principů, k rozvoji aktivního zájmu o politické a společenské dění u nás a ve světě.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Německý jazyk je natolik široký, že prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Českého jazyka a literatury, Občanské nauky, odborných předmětů. Znalosti Českého jazyka a literatury využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Znalosti z Občanské nauky propojí s poznatky o zemích dané jazykové oblasti. V tématu Jídlo a nápoje, gastronomie využijí znalosti z předmětu Potraviny a výživa.

Ve výuce realizujeme především průřezová témata Občan v demokratické společnosti. Dále předmět svým obsahem přispívá k tématům Člověk a životní prostředí a Informační a komunikační technologie.

Občan v demokratické společnosti:
Žáci jsou ve výuce vedeni k tomu, aby chápali důležitost znalosti německého (cizího) jazyka v osobním i profesním životě a dovedli komunikovat písemnou i ústní formou. Za tímto účelem vedou žáci v hodinách diskuze, rozhovory a samostatné ústní projevy na témata každodenního života. Dále žáci procvičují situace, ve kterých vyjednávají s ostatními lidmi a to jak ve skupinách, tak ve dvojicích. Vyjednávání je součástí všech diskuzí a skupinových prací v hodině. Žáci se tak učí vyjádřit svůj vlastní názor, respektovat názory ostatních a dojít ke společnému řešení. U práce ve dvojicích se jedná především o nácvik situací z profesního života. Velmi důležitým tématem je téma kultura, kde si žáci pomocí textů, videí a prezentací osvojují poznatky o rusky mluvících zemích. Na základě těchto znalostí jsou vedeni k tomu, aby si v rámci plurality a multikulturního soužití uvědomili vlastní kulturní, národní a osobní identitu a zároveň tolerovali kultury odlišné.

Preambule:

Vyučovací předmět Občanská nauka se snaží směřovat především k pozitivnímu ovlivnění hodnotové orientace žáků. Cílem tohoto předmětu je, aby se žáci stali slušnými a o aktuální dění se zajímajícími jedinci. Dostatečné penzum informací, které žáci nabydou během výuky Občanské nauky, by mělo posloužit k tomu, aby se stali aktivními občany svého demokratického státu. Žáci by se měli naučit jednat uvážlivě a být zodpovědní, a to nejen za svůj vlastní život, ale zvláště pro veřejný zájem a ve vztahu ke své občanské komunitě.
Další důležitou vlastností, kterou Občanská nauka u žáků rozvíjí, je schopnost nepřijímat jakýmkoliv způsobem zprostředkované informace automaticky, nýbrž kriticky myslet a nenechat se manipulovat. Žáci se v tomto předmětu také učí porozumět a pochopit společnost a svět, jehož jsou součástí, a zároveň se orientují ve významných okolnostech společenského života.
Důraz se klade tedy nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický odpovědný a aktivní život. Tento kurikulární rámec by měl vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a k získání potřebných klíčových kompetencí pro řešení občanských i soukromých aktivit jednotlivce. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých dovedností, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby.
Obecným cílem této vzdělávací oblasti v odborném školství je tedy připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků, tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen k vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat.

Obecné cíle:

Vyučovací předmět Občanská nauka vychází z požadavků vzdělávací oblasti a obsahového okruhu Společenskovědní vzdělávání v Rámcovém vzdělávacím programu.
V průběhu jednotlivých hodin se žáci naučí chápat člověka jako individuální lidskou osobnost, zabývají se vývojem člověka a jeho socializací, tedy postupným začleňováním člověka do společnosti. Dále se seznámí s jednotlivými částmi komunikačního procesu, naučí se správně komunikovat a rozpoznávat manipulaci v komunikaci. Také si osvojí pravidla slušného chování a vyzkouší si, jak se chovat asertivně a empaticky. Kromě výše uvedených informací žáci pochopí, že je důležité vnímat člověka jako součást společnosti, jednotlivých sociálních útvarů a sociálních skupin. Diskutují pak o nejdůležitější sociální skupině pro život člověka, tj. rodiny, a o tom, proč je dnes rodina v krizi a jaké má tato skutečnost příčiny. Žáci dále definují majoritu a minoritu, popíšou strukturu současné české společnosti a pojmenují některé její problémy. Jelikož je nedílnou součástí společnosti její kultura, která je utvářena také na základě víry a náboženství, zabývá se Občanská nauka smyslem víry a hodnot v životě člověka vůbec a také se věnuje jednotlivým světovým náboženstvím. Občanská nauka žáky také seznámí se základy práva a ekonomie. Žáci porozumí základním právním pojmům, orientují se v právních vztazích, vědí, kdo tvoří orgány právní ochrany v naší zemi a prakticky se seznámí s jednotlivými právními odvětvími, především pak s občanským a trestním právem. V rámci projektového vyučování si žáci vytvoří ve dvojici vlastní fiktivní smlouvu. Tematický celek Člověk a hospodářství je úzce spojen s předmětem Ekonomika. V rámci Občanské nauky je však pojímán prakticky a s důrazem na sociální aspekt tohoto tématu, tedy například se žák dozví, jak funguje pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům. Žáci se dále věnují tématům člověk jako občan, tedy například popíšou stát a jeho funkce, rozlišují mezi národem a státem, vyjmenují možnosti získání státního občanství ČR, definují politický systém ČR a poté se pak prakticky seznamují s možnostmi participace občana na politickém životě tak, aby se naplnily cíle tohoto vyučovacího předmětu, tedy aby se z žáka stal aktivní informovaný občan. Jelikož Česká republika není nějakým izolovaným státem, věnuje se Občanská nauka také mezinárodním vztahům a postavení České republiky v nich.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- jednali odpovědně, samostatně a vyjadřovali svoje názory na konkrétní témata Občanské nauky
- dodržovali legislativu a orientovali se v pro svůj občanský život zásadních právních úpravách
- jednali v souladu s morálními principy etiky i etikety a žili čestně
- cítili potřebu aktivně se zapojit do občanského života a přijímali tak odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- upřednostňovali hodnoty demokratické před těmi nedemokratickými, avšak zároveň si uvědomovali to, jak je naše demokracie mladá a jaké má stinné stránky, mezi něž patří například kriminalita či korupce
- poznatky získávané ve škole podrobili kritickému výběru a byli ochotní a schopní tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech a názorové pluralitě
- člověka, který zastává jiné mínění, nepovažovali za méněcenného, nýbrž za partnera k diskusi
- respektovali lidská práva a dodržovali ono jednoduché pravidlo: "Moje právo končí tam, kde začíná právo druhého"
- považovali jakéhokoliv dalšího člověka na světě za sobě rovného a stejně hodnotného jako jsou oni sami a vyvarovali se tak předsudečného jednání, které by bylo založeno na xenofobii, rasismu či nacionální, etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti
- brali za svůj multikulturní přístup k životu
- uznávali, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit jej
- dbali na své zdraví a dodržovali zásady zdravého životního stylu
- vážili si přírody, chránili ji a jednali ve svém životě ekologicky
- vážili si hodnot lidské práce, jednali hospodárně, odpovědně přistupovali k finančním záležitostem, uvědomovali si nezbytnost daňové zátěže občana, orientovali se ve službách konkrétních peněžních ústavů a dokázali posoudit, zda právě tyto služby jsou pro ně vhodné či nikoliv
- osvojili si finanční a mediální gramotnost jako důležitou dovednost, kterou by měl být vybaven člověk dnešní doby
- důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický odpovědný a aktivní život
- využívat své vědomosti a dovednosti v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru;
- projevovat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupovat proti korupci, kriminalitě, jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými postoji, respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance, jednat odpovědně a solidárně
- zlepšovat a chránit životní prostředí, jednat ekologicky;
- získávat a hodnotit informace z různých zdrojů - verbálních, ikonických (obrazy, fotografie, mapy•) a kombinovaných (filmy)

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

Učivo předmětu Občanská nauka se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a vede je k rozvoji klíčových kompetencí. Důraz se v tomto předmětu neklade na sumu fakt a dat, nýbrž na praktickou přípravu na odpovědný a aktivní občanský život. Proto se upřednostňují individualizovaná či skupinová forma výuky oproti tradiční výuce frontální. Mezi hlavní metody ve výuce Občanské nauky pak patří metoda komunikativní s důrazem na aktivitu žáků, dále jsou do výuky zařazovány nejrůznější metody aktivizující a stimulační, především metody diskuzní, situační, problémová výuka či metoda didaktických her. Důležitou součástí je také využití množství nejrůznějšího doplňkového materiálu k výuce, ať již vizuální či audiovizuální podoby. Neopomenutelnou součástí předmětu Občanská nauka se také stala projektová výuka. V minulých letech se žáci například věnovali přímým prezidentským volbám, nebo volbám do poslanecké sněmovny, prezentovali jejich jednotlivé kandidáty a prakticky si vyzkoušeli, jak tyto volby v České republice probíhají. Při této výuce je nutné, aby žáci propojili znalosti a dovednosti z několika předmětů, a to zejména z Informatiky, Českého jazyka a literatury či Dějepisu. Žáci jsou během této výuky hodnoceni nejen učitelem, ale jsou vedeni k hodnocení ostatních i vlastnímu sebehodnocení. Důraz se

klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický odpovědný a aktivní život.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Občanská nauka vychází z předem stanovených podmínek. Žáci jsou hodnotí z písemného projevu, formou pololetního prezenčního testu, zpravidla na poslední konzultaci v pololetí, případně další povinnosti stanovené vyučujícím.

Žáci se na pololetní prezenční test připravují na základě prezentací, které jim do studijní zóny vkládá vyučující.
Studijní zóna funguje jakož komunikační kanál mezi žáky a vyučujícím.
Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje:
- hloubka porozumění poznatkům, schopnost je aplikovat při řešení problémů
- schopnost kritického myšlení
- dovednost práce s texty
- samostatnost úsudku a schopnost výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Občanská nauka rozvíjí zejména:

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného projevu a uměli jej použít adekvátně k sociální 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. Učitel také podněcuje žáky k realizaci různých komunikačních situací na základě problémového vyučování, k řízené diskusi v rámci třídy, k vzájemné výměně postojů a názorů.

Personální a sociální kompetence - žák by se měl naučit posuzovat reálně své možnosti, být připraven řešit své životní záležitosti (občanské, sociální, finanční). Zároveň pak rozvíjení těchto kompetencí vede k připravenosti žáků stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti osobní i pracovní. Žáci se učí spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření dobrých mezilidských vztahů. Učitel vede žáky k tomu, aby i po absolvování školy plánovali rozvoj svých schopností, dokázali se adaptovat na měnící se životní podmínky a podle svých možností je byli schopni také ovlivňovat. Dále je učitel systematicky vede k rozvíjení schopnosti spolupráce, kooperace a uvědomění si významu této kooperace pro úspěšné zvládání různých problémových situací.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - tyto kompetence jsou v rámci Občanské nauky ty nejstěžejnější, jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby chápali podstatu demokratické společnosti, cítili příslušnost ke svému národu a dokázali rozvíjet jeho hodnoty, a zároveň vnímali pocit sounáležitost s evropskou kulturou a přijímali celosvětovou globalizovanou společnost. V rámci těchto kompetencí by se žáci měli naučit odpovědnému jednání, a to nejen ve vlastním zájmu, ale především ve veřejném. Dále jsou žáci vedeni k dodržování zákonů, respektování práva a osobnosti druhých lidí, měli by se naučit mít dostatek odvahy vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii či jakékoliv diskriminaci a také dokázat zachovávat genderovou rovnost pohlaví. V neposlední řadě vede učitel žáky k tomu, aby chápali význam životního prostředí pro člověka, nebylo jim lhostejné nakládání s přírodou a životním prostředím kolem nich a jednali v duchu udržitelného rozvoje.

S výše uvedenými kompetencemi souvisí také kompetence jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, především 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 a jak efektivně hospodařit s finančními prostředky a dále Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám, kde je u žáků rozvíjena schopnost mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze a také mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstavatelů na pracovníky, vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Dále jsou u žáků rozvíjeny také:
Kompetence k učení - učitel se snaží motivovat žáky tak, aby pochopili význam Občanské nauky pro svůj každodenní aktivní život, a to jak pro rodinný, pracovní a především ten občanský.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit různé pracovní i životní problémy. Žák se má naučit určit jádro určitého problému, získat informace potřebné k řešení, navrhnout způsoby řešení a hlavně si veškeré informace kriticky ověřovat. Žák má dokázat bez ostychu prezentovat svůj názor, zároveň respektovat názor druhých a při řešení problémů spolupracovat v rámci týmu a získat tak to nejlepší řešení.

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. Tyto kompetence pak žáci rozvíjí zvláště při zpracovávání projektů.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Občanská nauka je široký, neboť prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, jako například Českého jazyka a literatury, Ekonomiky, okrajově také Základů přírodních věd.

Vyučovací předmět Občanská nauka naplňuje ve svém pojetí všechna 4 průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - výuka klade důraz na osvojení si potřebných znalostí z oblasti osobnostní, společenské a politické problematiky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby přemýšleli o vazbách mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, budují si vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnosti morálního úsudku a učí se odolávat myšlenkové manipulaci (jsou vedeni ke kritické reflexi mediálních sdělení). Dále se naučí oceňovat svobodu, která ale musí jít ruku v ruce s odpovědností, tolerancí a vzájemnou solidaritou. Průřezové téma je realizováno formou diskusí o citlivých nebo kontroverzních otázkách (trest smrti, eutanázie), formou skupinových prací, vysvětlováním a užitím příkladů (informace z masmédií a literatury faktu). Dále se učí vnímat společnost jako skupinu jednotlivců i společenských skupin, jako oblast kulturní, která je vytvářena také určitým náboženstvím pro danou oblast typickou. Neméně důležitou součástí tohoto průřezového tématu je dovedení žáků k získání potřebného právního minima pro svůj soukromý i občanský život.

Člověk a životní prostředí - cílem realizace průřezového tématu je příprava žáků k ekologickému myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje a k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Také téma vlivu prostředí na lidské zdraví je neopomenutelnou částí tohoto průřezového tématu.

Člověk a svět práce - v rámci aplikace tohoto tématu se žáci seznamují s významem práce pro plnohodnotný život, se základními principy fungování trhu práce, s rolí státu v oblasti zaměstnanosti a se situací na trhu práce v České republice.

Informační a komunikační technologie - počítačová technika je využívána individuálně. Realizaci průřezového tématu učitel uplatňuje zejména, když 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

Preambule:

Předmět Potraviny a výživa má poskytnout žákům znalosti týkající se požadavků na jakost a skladování potravin. Nedílnou součástí je uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu, dodržování hygienických předpisů pro práci s potravinami a prevence alimentárních nákaz. Žáci se seznamují s vlastnostmi a využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování podle principů HACCP. Porozumějí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy, k bezpečnému a šetrnému zacházení s potravinami a ke sledování trendů v gastronomii. Získávají důležité návyky v oblasti hygieny, bezpečnosti práce v provozu společného stravování a k odpovědnému vztahu k majetku.

Obecné cíle:

Předmět Potraviny a výživa se vyučuje ve druhém a třetím ročníku studia. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Výroba pokrmů. Výsledky vzdělávání v předmětu Potraviny a výživa nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí absolventa a profilu absolventa.
Předmět úzce souvisí především s předměty Technologie pro kuchaře/číšníky, Stolničení pro kuchaře/číšníky, Odborný výcvik, Informatika, Základy přírodních věd a Matematika.
Žáci získají přehled o charakteru, složení a technologických vlastnostech surovin a potravin, požadavcích na jejich jakost, skladování a o nutné technologické úpravě před jejich zpracováním při přípravě pokrmů.
Na základě získaných poznatků žáci zodpovědně posoudí vzhled a jakost surovin a potravin a chápou tyto ukazatele jako základní předpoklad pro jejich gastronomické využití.
V úvodu druhého ročníku se žáci seznámí s hygienickými předpisy v potravinářství, hodnocením jakosti surovin, základním rozdělením poživatin a jejich základními složkami. Dále se seznamují se složením, výrobou, zpracováním, skladováním a konzervací potravin rostlinného původu.
Ve třetím ročníku se v předmětu Potraviny a výživa věnujeme složení, výrobě, zpracování, skladování, konzervaci a využití při přípravě pokrmů potravin živočišného původu. Dále se seznamují s charakteristikou, významem, složením a skladováním nápojů a dietním stravováním.
Významným tématickým celkem je nauka o racionální výživě a zdravém životním stylu.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- měli představu o zvoleném oboru
- zvládali řešení různých komunikativních a interpersonálních situací
- byli kritičtí a ochotní tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech
- formovali svůj žebříček hodnot
- se orientovali v sortimentu potravin a surovin používaných při výrobě pokrmů
- si osvojili poznatky o složení potravin, jejich významu ve výživě, jejich skladování, konzervování a využití při výrobě pokrmů
- si osvojili poznatky o racionální výživě a zdravém životním stylu a využívali je ve výrobní praxi i v osobním životě
- odpovědně, bezpečně, ekonomicky a ekologicky nakládali se surovinami a potravinami při přípravě pokrmů v duchu udržitelného rozvoje.

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

Základní výukovou metodou předmětu Potraviny a výživa je výklad, který se snažíme žákům zprostředkovat zajímavou formou. Tento výklad však nemá podobu pouze statické frontální výuky, ale je převážně doplněn o PowerPointovou prezentaci s praktickými ukázkami, video sekvence nebo pracovní listy, které žáci během vyučovací hodiny vyplňují. Často pro žáky připravujeme pracovní listy na několik vyučovacích jednotek. Tím dochází k nenucenému propojování učiva jednotlivých hodin. Důraz není kladen na předání holých izolovaných faktů a dat, ale snažíme se žáky aktivizovat různými formami a metodami výuky. Součástí vzdělání je nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání.
Další způsob výuky je založen na metodách, které směřují k řízení činnosti aktivního žáka. Využíváme samostatné i týmové práce s odbornou učebnicí, odbornými studijními materiály a články v odborných časopisech v kombinaci s filmem a řízené diskuse. Žáci jsou tak vedeni k získávání nových poznatků z různých zdrojů, jejich kritickému hodnocení a ověřování na základě vlastních zkušeností. V rámci výuky tak rozvíjíme kompetence k učení. Žáci na závěr diskusních vystoupení zhodnotí práci svoji i svých spolužáků, přičemž rozvíjejí zejména kompetence personální a sociální.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Potraviny a výživa vychází z Pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání, která jsou součástí Školního řádu.. Při hodnocení klademe důraz na:
- hloubku porozumění učivu a schopnost popsat využití poznatků v praxi
- využívat ke svému učení různé informační zdroje
- schopnost žáků popsat složení, význam a skladování potravin
- schopnost analyzovat možné vady vznikající při skladování
- schopnost myslet v souvislostech
- schopnost používat odbornou terminologii

Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a seminárních prací.
Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni podle Pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Klíčové kompetence rozvíjíme v průběhu celého studia. V rámci předmětu Potraviny a výživa rozvíjíme zejména:

Kompetence k učení - žáci jsou pozitivně motivováni a vedeni k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, s porozuměním poslouchají výklad a pořizují si poznámky, zápisem poznámek jsou vedeni k pochopení probírané látky, důraz je kladen na využívání různých informačních zdrojů k učení.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy pomocí skupinových prací a diskusí, zaměřuje se na individuální práci se žáky se specifickými poruchami učení, žáci by měli porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení; uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace; volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve; spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného projevu a uměli jej použít. Žáci by měli být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat, a to nejen v rámci ústní, ale i písemné komunikace.

Personální a sociální kompetence - žák by měl reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku; ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí; mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí; umět přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly (seminární práce, prezentace, domácí úkoly).

Kompetence matematické - žák by měl správně používat a převádět běžné jednotky, používat pojmy kvantifikujícího charakteru, číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (výživové tabulky, potravinová pyramida).

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - žák by měl pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, získávát informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet, pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních)

elektronických, audiovizuálních).

Odborné kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky včetně odborného výcviku ve všech ročnících. Z odborných kompetencí v Potravinách a výživě rozvíjíme zejména:
Kompetence uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích - žák by měl mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znát zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování, rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností, využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu a správně využívat způsoby skladování potravin a nápojů. Žáci jsou dále vedeni k tomu, aby se uplatňování zásad hygieny a systému HACCP v gastronomickém provozu stalo samozřejmou součástí jejich výrobní praxe.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Učivo předmětu Potraviny a výživa se prolíná s učivem předmětů Stolničení pro kuchaře, Stolničení pro číšníky, Technologie pro kuchaře, Technologie pro číšníky a Odborný výcvik. Vědomosti získané v těchto předmětech si žáci ověřují v průběhu studia na Odborném výcviku.
V předmětu Potraviny a výživa realizujeme tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti
Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby. Proto také témata "komunikace, řešení konfliktů, kultura, náboženství, společnost - jednotlivec a společenské skupiny, morálka, odpovědnost, " přispívají ke komplexnosti vzdělávání v žáky zvoleném oboru.
Zároveň si uvědomují v širokých souvislostech svoji odpovědnost za dodržování hygienických předpisů v potravinářství a zdravotní rizika spojená s jejich porušováním.

Člověk a svět práce
Žáci by pro vstup na pracovní trh měli být vybaveni nejen odbornými vědomostmi, ale i osobnostními vlastnostmi jako je zodpovědnost, cílevědomost, zručnost, svědomitost, kreativita. Žáci jsou vedeni k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život a nezbytnosti celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart.

Člověk a životní prostředí
Cílem realizace průřezového tématu je příprava žáků k ekologickému myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje a k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí.

Informační a komunikační technologie
Počítačová technika je využívána individuálně. Realizaci průřezového tématu učitel uplatňuje zejména vyhledáváním potřebných informací, při němž je nutné využívat 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.

Preambule:

Předmět Ruský jazyk jako druhý cizí jazyk především rozvíjí jednotlivce v oblasti komunikace, a to jak v soukromém, tak profesním životě. Ruský jazyk zároveň rozvíjí sociokulturní znalosti o zemích dané jazykové oblasti a tím umožňuje žákům pochopit roli jednotlivce jako součásti odlišných společenských skupin a kultur. Vede žáky k tomu, aby chápali vlastní kulturní a národní identitu v rámci plurality a multikulturního soužití a aby kromě hodnot a tradic svého národa uznávali jiné evropské a světové kultury.

Obecné cíle:

Učivo Ruského jazyka vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělání a komunikace v dalším cizím jazyce. Výsledky vzdělávání v předmětu Ruský jazyk nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí a profilu absolventa. Na konci 3. ročníku by měli žáci dosáhnout jazykové úrovně A1 podle Společného evropského referenčního rámce. Předmět Ruský jazyk úzce souvisí především s předmětem Český jazyk a literatura.

Učivo v předmětu Ruský jazyk je řazeno dle obtížnosti od nejjednoduššího po obtížnější, s důrazem na průběžné opakování a upevňování získaných znalostí a odborných dovedností. Předmět Ruský jazyk vede k osvojení řečových dovedností a jazykových prostředků za účelem komunikace v osobním i profesním životě. Za tímto účelem se žáci kromě obecné slovní zásoby učí také odbornou slovní zásobu týkající se studovaného oboru. Dále žáky seznamujeme s kulturou, geografií, tradicemi a společenskými zvyklostmi zemí příslušné jazykové oblasti.

V oblasti citů, postojů a hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- měli vhodnou míru sebevědomí v komunikaci v ruském jazyce
- byli schopni sebehodnocení
- měli pozitivní vztah k výuce ruského jazyka a chápali znalost cizího jazyka jako důležitou součást osobního a profesního života
- uplatňovali vhodně společenské normy prvního kontaktu se zákazníky
- porozuměli základním užívaným frázím z osobního i pracovního života
- používali aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru a jednoduchým, ale důstojným způsobem komunikovali se zákazníky
- využívali informační zdroje (internet, média) a multimediální programy ke studiu jazyka i k dalšímu prohlubování všeobecných vědomostí a dovedností
- chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a projevovat se ve vztahu k představitelům jiných kultur v souladu se zásadami demokracie

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

Učivo předmětu Ruský jazyk se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a vede k rozvoji klíčových kompetencí. Hlavní metodou ve výuce je metoda komunikativní s důrazem na aktivitu žáka (žáků). Do výuky jsou zařazeny metody aktivizující, konkrétně metody diskuzní, situační a metoda didaktických her. Dále jsou ve výuce používány různé formy výuky, a to vedle tradiční frontální výuky jsou především výuka skupinová, práce ve dvojicích, samostatná práce žáků a individualizovaná výuka. Jako učební pomůcku žáci používají vedle učebnice také četné vizuální a audiovizuální materiály jako např. obrázky, fotografie, mapy, filmy, videa, interaktivní tabule, internetové výukové programy.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Ruský jazyk vychází z Pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání, která jsou součástí Školního řádu.

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu, které reflektují jejich receptivní a produktivní řečové dovednosti, znalosti jazykových prostředků a poznatky o zemích příslušné jazykové oblasti.

Při hodnocení ústního projevu žáků se nejvíce oceňují a hodnotí:
- účelnost
- rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
- fonetické aspekty projevu

Při hodnocení písemného projevu žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:
- účelnost
- rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
- stylistické aspekty projevu (u samostatného písemného projevu)

Při hodnocení je zohledněn i aktivní přístup žáka k výuce a jeho domácí příprava.

Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni podle Pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Ruský jazyk rozvíjí především kompetence komunikativní. Dále pak rozvíjí kompetence k učení, kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi, kompetence k řešení problémů, občanské kompetence a kulturní povědomí a kompetence k pracovnímu uplatnění.

V průběhu celé výuky se učitel snaží v žácích vybudovat a prohlubovat kompetence k učení, kdy volbou zajímavých forem a metod výuky vytváří u žáků pozitivní vztah k celoživotnímu učení, učí je ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky. Volbou poutavých studijních materiálů a témat výuky pak žáky přiměje 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, pořizovat si poznámky, a využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí. Při společné hodnotící diskuzi následující výkonu jejich spolužáka (spolužáků) pak učitel rozvíjí schopnost žáka sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Komunikativní kompetence - tyto kompetence jsou v rámci předmětu Ruský jazyk ty nejzásadnější, jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky a jsou následující:
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - žáci vedou rozhovory, mluví samostatně na dané téma, komunikují prostřednictvím emailů a dopisů
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - využívá se brainstorming, panelová diskuze
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - žáci aktivně používají obecnou i odbornou slovní zásobu a fráze
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad atd.) - vedeme žáky k tomu, aby si vedli zápisky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - žáci uplatňují při rozhovorech, diskuzích a prezentacích zásady verbální a nonverbální komunikace
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - žáci používají aktivně i pasivně odbornou slovní zásobu a fráze
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení

Personální kompetence a sociální kompetence- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí je učitelem rozvíjena v rámci tematických okruhů Sport, Koníčky, Volný čas aj. V rámci seznamování s odlišnými kulturami je pak prohlubována kompetence přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým. Spolu s nimi si také žák začne ověřovat získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - tyto kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky ruského jazyka, žáci se celé tři roky seznamují s odlišnými kulturami, a proto jsou vedeni k tomu, aby chápali podstatu demokratické společnosti. Jedná se zejména o kompetence dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých. Dále jsou žáci vedeni k rozvoji odpovědnosti, samostatnosti a iniciativy nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu, k pochopení zásad společenského chování a morálních principů, k rozvoji aktivního zájmu o politické a společenské dění u nás a ve světě.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Ruský jazyk je natolik široký, že prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Českého jazyka a literatury, Občanské nauky, odborných předmětů. Znalosti Českého jazyka a literatury využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Znalosti z Občanské nauky propojí s poznatky o zemích dané jazykové oblasti. V tématu Jídlo a nápoje, gastronomie využijí znalosti z předmětu Potraviny a výživa.

Ve výuce realizujeme především průřezová témata Občan v demokratické společnosti. Dále předmět svým obsahem přispívá k tématům Člověk a životní prostředí a Informační a komunikační technologie.

Občan v demokratické společnosti:
Žáci jsou ve výuce vedeni k tomu, aby chápali důležitost znalosti ruského (cizího) jazyka v osobním i profesním životě a dovedli komunikovat písemnou i ústní formou. Za tímto účelem vedou žáci v hodinách diskuze, rozhovory a samostatné ústní projevy na témata každodenního života.
Dále žáci procvičují situace, ve kterých vyjednávají s ostatními lidmi a to jak ve skupinách, tak ve dvojicích. Vyjednávání je součástí všech diskuzí a skupinových prací v hodině. Žáci se tak učí vyjádřit svůj vlastní názor, respektovat názory ostatních a dojít ke společnému řešení. U práce ve dvojicích se jedná především o nácvik situací z profesního života. Velmi důležitým tématem je téma kultura, kde si žáci pomocí textů, videí a prezentací osvojují poznatky o rusky mluvících zemích. Na základě těchto znalostí jsou vedeni k tomu, aby si v rámci plurality a multikulturního soužití uvědomili vlastní kulturní, národní a osobní identitu a zároveň tolerovali kultury odlišné.

Preambule:

Předmět Španělský jazyk jako druhý cizí jazyk především rozvíjí jednotlivce v oblasti komunikace, a to jak v soukromém, tak profesním životě. Španělský jazyk zároveň rozvíjí sociokulturní znalosti o zemích dané jazykové oblasti a tím umožňuje žákům pochopit roli jednotlivce jako součásti odlišných společenských skupin a kultur. Vede žáky k tomu, aby chápali vlastní kulturní a národní identitu v rámci plurality a multikulturního soužití a aby kromě hodnot a tradic svého národa uznávali jiné evropské a světové kultury.

Obecné cíle:

Učivo Španělského jazyka vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělání a komunikace v dalším cizím jazyce. Výsledky vzdělávání v předmětu Španělský jazyk nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí a profilu absolventa. Na konci 3. ročníku by měli žáci dosáhnout jazykové úrovně A1 podle Společného evropského referenčního rámce. Předmět Španělský jazyk úzce souvisí především s předmětem Český jazyk a literatura.

Učivo v předmětu Španělský jazyk je řazeno dle obtížnosti od nejjednoduššího po obtížnější, s důrazem na průběžné opakování a upevňování získaných znalostí a odborných dovedností. Předmět Španělský jazyk vede k osvojení řečových dovedností a jazykových prostředků za účelem komunikace v osobním i profesním životě. Za tímto účelem se žáci kromě obecné slovní zásoby učí také odbornou slovní zásobu týkající se studovaného oboru. Dále žáky seznamujeme s kulturou, geografií, tradicemi a společenskými zvyklostmi zemí příslušné jazykové oblasti.

V oblasti citů, postojů a hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- měli vhodnou míru sebevědomí v komunikaci ve španělském jazyce
- byli schopni sebehodnocení
- měli pozitivní vztah k výuce španěského jazyka a chápali znalost cizího jazyka jako důležitou součást osobního a profesního života
- uplatňovali vhodně společenské normy prvního kontaktu se zákazníky
- porozuměli základním užívaným frázím z osobního i pracovního života
- používali aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru a jednoduchým, ale důstojným způsobem komunikovali se zákazníky
- využívali informační zdroje (internet, média) a multimediální programy ke studiu jazyka i k dalšímu prohlubování všeobecných vědomostí a dovedností
- chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a projevovat se ve vztahu k představitelům jiných kultur v souladu se zásadami demokracie

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

Učivo předmětu Španělský jazyk se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a vede k rozvoji klíčových kompetencí. Hlavní metodou ve výuce je metoda komunikativní s důrazem na aktivitu žáka (žáků). Do výuky jsou zařazeny metody aktivizující, konkrétně metody diskuzní, situační a metoda didaktických her. Dále jsou ve výuce používány různé formy výuky, a to vedle tradiční frontální výuky jsou především výuka skupinová, práce ve dvojicích, samostatná práce žáků a individualizovaná výuka. Jako učební pomůcku žáci používají vedle učebnice také četné vizuální a audiovizuální materiály jako např. obrázky, fotografie, mapy, filmy, videa, interaktivní tabule, internetové výukové programy.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Španělský jazyk vychází z Pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání, která jsou součástí Školního řádu.

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu, které reflektují jejich receptivní a produktivní řečové dovednosti, znalosti jazykových prostředků a poznatky o zemích příslušné jazykové oblasti.

Při hodnocení ústního projevu žáků se nejvíce oceňují a hodnotí:
- účelnost
- rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
- fonetické aspekty projevu

Při hodnocení písemného projevu žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:
- účelnost
- rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
- stylistické aspekty projevu (u samostatného písemného projevu)

Při hodnocení je zohledněn i aktivní přístup žáka k výuce a jeho domácí příprava.

Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni podle Pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Španělský jazyk rozvíjí především kompetence komunikativní. Dále pak rozvíjí kompetence k učení, kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi, kompetence k řešení problémů, občanské kompetence a kulturní povědomí a kompetence k pracovnímu uplatnění.

V průběhu celé výuky se učitel snaží v žácích vybudovat a prohlubovat kompetence k učení, kdy volbou zajímavých forem a metod výuky vytváří u žáků pozitivní vztah k celoživotnímu učení, učí je ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky. Volbou poutavých studijních materiálů a témat výuky pak žáky přiměje 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, pořizovat si poznámky, a využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí. Při společné hodnotící diskuzi následující výkonu jejich spolužáka (spolužáků) pak učitel rozvíjí schopnost žáka sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Komunikativní kompetence - tyto kompetence jsou v rámci předmětu Španělsský jazyk ty nejzásadnější, jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky a jsou následující:
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - žáci vedou rozhovory, mluví samostatně na dané téma, komunikují prostřednictvím emailů a dopisů
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - využívá se brainstorming, panelová diskuze
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - žáci aktivně používají obecnou i odbornou slovní zásobu a fráze
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad atd.) - vedeme žáky k tomu, aby si vedli zápisky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - žáci uplatňují při rozhovorech, diskuzích a prezentacích zásady verbální a nonverbální komunikace
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - žáci používají aktivně i pasivně odbornou slovní zásobu a fráze
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení

Personální kompetence a sociální kompetence- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí je učitelem rozvíjena v rámci tematických okruhů Sport, Koníčky, Volný čas aj. V rámci seznamování s odlišnými kulturami je pak prohlubována kompetence přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým. Spolu s nimi si také žák začne ověřovat získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - tyto kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky španělského jazyka, žáci se v průběhu celého studia seznamují s odlišnými kulturami, a proto jsou vedeni k tomu, aby chápali podstatu demokratické společnosti. Jedná se zejména o kompetence dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých. Dále jsou žáci vedeni k rozvoji odpovědnosti, samostatnosti a iniciativy nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu, k pochopení zásad společenského chování a morálních principů, k rozvoji aktivního zájmu o politické a společenské dění u nás a ve světě.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Španělský jazyk je natolik široký, že prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Českého jazyka a literatury, Občanské nauky, odborných předmětů. Znalosti Českého jazyka a literatury využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Znalosti z Občanské nauky propojí s poznatky o zemích dané jazykové oblasti. V tématu Jídlo a nápoje, gastronomie využijí znalosti z předmětu Potraviny a výživa.

Ve výuce realizujeme především průřezová témata Občan v demokratické společnosti. Dále předmět svým obsahem přispívá k tématům Člověk a životní prostředí a Informační a komunikační technologie.

Občan v demokratické společnosti:
Žáci jsou ve výuce vedeni k tomu, aby chápali důležitost znalosti ruského (cizího) jazyka v osobním i profesním životě a dovedli komunikovat písemnou i ústní formou. Za tímto účelem vedou žáci v hodinách diskuze, rozhovory a samostatné ústní projevy na témata každodenního života.
Dále žáci procvičují situace, ve kterých vyjednávají s ostatními lidmi a to jak ve skupinách, tak ve dvojicích. Vyjednávání je součástí všech diskuzí a skupinových prací v hodině. Žáci se tak učí vyjádřit svůj vlastní názor, respektovat názory ostatních a dojít ke společnému řešení. U práce ve dvojicích se jedná především o nácvik situací z profesního života. Velmi důležitým tématem je téma kultura, kde si žáci pomocí textů, videí a prezentací osvojují poznatky o rusky mluvících zemích. Na základě těchto znalostí jsou vedeni k tomu, aby si v rámci plurality a multikulturního soužití uvědomili vlastní kulturní, národní a osobní identitu a zároveň tolerovali kultury odlišné.

Preambule:

Obecný cíl vyučovacího předmětu
Základy přírodních věd (ZPV) představují exkurz do světa přírodních jevů a zákonitostí. Kladou si za cíl osvojení základních představ o fungování světa v oblasti fyziky, chemie, biologie, ekologie a pochopení souvislostí s běžnými každodenními procesy. Důrazem na pochopení běžných jevů rozkrývá podstatu řady přírodních zákonitostí. ZPV rozvíjí analytický přístup řešení problémů, vede ke schopnosti volby vhodných informačních zdrojů a práci s nimi. Cílem přírodovědného vzdělávání je především schopnost užití přírodovědných poznatků v občanském, ale i profesním životě, pokládání si otázek o okolním světě a hledání k nim relevantních, na důkazech založených odpovědí. Pro občanský život formuje žádoucí postoje k životnímu prostředí.

Obecné cíle:

Charakteristika učiva
Základy přírodních věd jsou vyučovány po první dva ročníky na dálkovém oboru Kuchař - číšník se zaměřením Číšník a Kuchař - číšník se zaměřením Kuchař.Učivo předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání (fyzikální, chemické, biologické a ekologické vzdělávání). Navazuje na znalosti získané na základní škole a rozšiřuje je na středoškolskou úroveň adekvátně předmětu, který není profilový.

Studium je koncipováno do tří úseků - fyzika, chemie a biologie v poměru zastoupení zhruba 3:4:3. Úsek fyziky (RVP, Přírodovědné vzdělávání, varianta C s nižšími nároky na fyzikální vzdělávání) zahrnuje základy mechaniky, termiky, elektřiny a magnetismu, optiky, úsek chemie (RVP, Přírodovědné vzdělávání, varianta B pro obory s nižšími nároky) zahrnuje obecnou, anorganickou a organickou chemii, základy biochemie, úsek biologie pak základy biologie, ekologie a učivo o vztahu člověka a životního prostředí.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Vyučování směřuje k tomu, aby žáci uměli:
-využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí
-logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy
-pozorovat a zkoumat přírodu, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje
-komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskusi k přírodovědné a odborné tematice
-porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje
-posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy.

V afektivní oblasti směřuje přírodovědné vzdělávání k tomu, aby žáci získali:
-motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti
-pozitivní postoj k přírodě
-motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

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

Výukové strategie
Veškeré učivo navazuje na učivo základní školy a prohlubuje je. Výuka fyziky, chemie i biologie objasňuje žákům podstatu přírodovědných zákonitostí na základě pochopení běžných, žákům známých jevů. Všechny tři úseky učiva se vzájemně prolínají. Pochopení jedné oblasti učiva tak často bývá potřebným krokem pro proniknutí do dalších oblastí.

Předávání informací o nových poznatcích (učivu) je uskutečňováno především výkladovou formou, která je velmi často doplňována užitím prostředků moderních informačních technologií (videa, animace, obrázky). K ověřování znalostí jsou využívány především testové otevřené i uzavřené úlohy.

Součástí výuky je i práce s odbornou literaturou (matematickými, fyzikálními a chemickými tabulkami a v chemii s periodickou tabulkou prvků), dále pak jsou žáci vedeni k vyhledávání informací přírodovědného charakteru v různých informačních zdrojích (internet, noviny a časopisy) a jejich interpretaci např. formou krátkých prezentací před spolužáky ve třídě.

Hodnocení:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem školy. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována písemným testem na závěr každého pololetí.
K žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je přistupováno individuálně a to v souladu s doporučením pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí
Základy přírodních věd rozvíjejí řadu klíčových kompetencí.

Matematické kompetence (žáci jsou vedeni k správnému a přesnému užívání matematických pravidel a zápisů - užívání jednotek, zaznamenávání do grafů)

Žáci by měli
-správně používat a převádět běžné jednotky
-používat pojmy kvantifikujícího charakteru
-provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy
-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.)
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů

Základy přírodních věd jsou těsně propojeny s řadou předmětů, zejména pak s matematikou. Žáci z ní čerpají znalosti pro základní číselné operace, tvorbu a čtení grafů, manipulaci se vzorci, jednotkami a jejich převody nebo geometrické představy. Užívání odborné terminologie přírodních věd (např. v biologii člověka) má často jasnou souvislost s výukou cizích jazyků.

V základech přírodních věd aplikujeme tato průřezová témata:
-biosféra v ekosystémovém pojetí
-znalosti o biotických a biotických podmínkách života
-znalosti o ekologické přizpůsobivosti
-znalosti o vzájemných vztazích organismů a prostřední
-znalosti o struktuře a funkci ekosystémů
-znalosti o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny
-současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí

-klimatické změny
-ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace
-vliv prostředí na lidské zdraví
-možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru
-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 - organizační nástroje

Preambule:

Předmět Stolničení pro číšníky má poskytnout žákům znalosti a potřebné dovednosti týkající se odborného servisu pokrmů a nápojů ve stravovacích provozech a při různých společenských akcích. Žáci si osvojují techniku jednoduché a složité obsluhy hostů, organizaci práce a řízení součinnosti úseku odbytu a výroby. Předmět dále poskytuje základní poznatky týkající se technického a materiálního vybavení odbytových úseků. Žáci jsou vedeni k odpovědnému vztahu k majetku, k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven i k formování estetiky pracovního prostředí.

Obecné cíle:

Předmět Stolničení pro číšníky se vyučuje ve druhém a ve třetím ročníku studia. Ve druhém ročníku se žáci seznamují se společenským chováním a pravidly obsluhy. Dále je pozornost zaměřena na jednotlivá odbytová střediska a jejich vybavení inventářem. Učivo se rovněž zaměřuje na systémy, způsoby a formy obsluhy. V neposlední řadě žáci získávají přehled o pravidlech sestavování nabídkových lístků, menu a charakteristice jednotlivých druhů snídaní. Ve třetím ročníku je pozornost zaměřena na nápojovou gastronomii a střediska s tím spojená, dále na složitou obsluhu, slavnostní hostiny a společenská setkání. Součástí učiva je rovněž obsluha v ubytovacích zařízeních a v dopravních prostředcích. Na konci tohoto ročníku je dán prostor pro souhrnné opakování k závěrečné zkoušce.
Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti - Odbyt a obsluha. Výsledky vzdělávání v předmětu Stolničení pro číšníky nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí a profilu absolventa, který je stanoven příslušným RVP a tímto ŠVP. Předmět úzce souvisí především s předměty Technologie pro číšníky, Potraviny a výživa a Odborný výcvik pro číšníky.
V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- měli představu o zvoleném oboru
- uplatňovali pravidla společenského chování
- zvládali řešení v různých komunikativních a interpersonálních situacích
- orientovali se v organizaci výrobních, odbytových a gastronomických provozech
- oprostili se od předsudků a jimi motivovaného jednání
- uvědomovali si vlastní identitu a ctili identitu jiných skupin lidí a jednotlivců
- byli kritičtí a ochotní tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech a praktických dovednostech získaných v odborném výcviku
- formovali svůj žebříček hodnot v souladu se základními principy demokracie
- vážili si demokracie a svobody, usilovali o její zachování
- jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím

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

Učivo předmětu Stolničení pro číšníky je žákům předáváno zajímavou formou, která je stimuluje a vede je k rozvoji klíčových a odborných kompetencí. Důraz není při výuce kladen jen na předání faktů a dat, ale snažíme se žáky aktivizovat různými formami a metodami výuky. Součástí vzdělávání je nejen teoretické osvojení vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání. Žákům jsou ve výuce prezentovány různé techniky učení s cílem pomoci jim vytvořit si vlastní studijní návyky. Strategie výuky předmětu Stolničení pro číšníky je založena na metodách, které směřují k řízení činnosti aktivního žáka. Základními metodami je pravidelná práce žáků s verbálními (učebnice, skripta, odborné články, časopisy a publikace), ikonickými (obrazový materiál, schémata, apod.) a kombinovanými (film) texty a komunikace. Žáci se učí mimo jiné kritickému hodnocení informací (třídění, výběr, posuzování). Ve výuce se dále používá kooperativní učení, aplikují se různé stimulační a diskusní metody. Teoretická výuka je spojena se zkušenostmi žáků z jejich běžného života a odborného výcviku pro číšníky. Všechny ostatní metody mají vedlejší, pomocný charakter. Žáci jsou během výuky vedeni k hodnocení ostatních a k sebehodnocení.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Stolničení pro číšníky vychází z Pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání, která jsou součástí Školního řádu.
Při hodnocení klademe důraz na:
- hloubku porozumění učivu a schopnost popsat využití poznatků v praxi
- využívat ke svému učení různé informační zdroje
- schopnost kritického myšlení
- dovednost práce s texty a kritický přístup k nim
- samostatnost úsudku a schopnost výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat
- schopnost používat odbornou terminologii
- součástí hodnocení je aktivní plnění domácích úkolů

Znalosti jsou ověřovány zejména pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a seminárních prací.
Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni podle Pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Stolničení pro číšníky rozvíjí hlavně personální, sociální a občanské kompetence, kulturní povědomí a odborné kompetence, vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz. Učitel motivuje žáky k práci s učebnicemi, příručkami a další odbornou literaturou a také k práci s internetem. Motivuje je získávat informace z různých zdrojů - z textů verbálních (odborné publikace, články) a ikonických (obrázků) nebo kombinovaných (film), kriticky tyto informace hodnotit a využívat. Aktivně je vede ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí. Učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého samostatného a kultivovaného projevu. Uměli diskutovat s partnery, v diskusi přijímat nebo vyvracet názory a přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům.

Jednotlivé převážně rozvíjené kompetence:
Kompetence k učení - učitel vede žáky k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání. Žák je veden využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí. Učitel motivuje žáky uplatňovat různé metody práce s textem, umění efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný, znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy pomocí skupinových prací a diskusí. U žáků se učitel snaží rozvíjet schopnost porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat. Žáci by měli být schopni formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle jak v ústní, tak písemné podobě. Žáci jsou vedeni vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování. Dále k dodržování jazykové a stylistické normy i odborné terminologie.

Personální a sociální kompetence - učitel vede žáky k připravenosti řešit své sociální i ekonomické záležitost, finanční gramotnost, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku. Žáci jsou vedeni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních i jiných činností. Učitel také podněcuje žáky přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, podávat vlastní návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby jednali odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu. Učitel motivuje žáky k tomu, aby chápali význam životního prostředí pro člověka a jednali v duchu udržitelného rozvoje.

Odborné kompetence

Odborné kompetence

Kompetence dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci jsou žákům vštěpovány základní bezpečnostní pravidla a zásady, vyplývající z aktuálních právních předpisů a z požadavků jednotlivých provozů. Žáci jsou seznamováni s reálnými příklady z praxe, na kterých se jim vyučující pokouší názorně vysvětlit důležitost péče o zdraví své i svých spolupracovníků a dalších osob, dodržování základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, i požární prevenci.

Kompetence vykonávat obchodně - provozní aktivity - při skupinové práci učitel vede žáky k využívání marketingových nástrojů k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků. Při rozboru odborné literatury a jiných odborných zdrojů rozšiřuje povědomí žáků o moderních formách prodeje v gastronomii.

Kompetence ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad - učitel vede žáky k nutné spolupráci s pracovníky výrobních středisek při přípravě pokrmů a k využití jejich znalostí pro sestavování nabídkových lístků. Důraz je kladen zejména na proces expedice pokrmů z výrobního střediska při uplatnění všech požadavků na kvalitu expedovaných pokrmů v souladu s normami. Při plnění zadaných úkolů a jejich následné prezentace učitel vede žáky ke schopnosti orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti. Na příkladech z praxe učitel demonstruje požadavek na důsledné dodržování kritických kontrolních bodů HACCP.

Kompetence uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích - žáci se při plnění samostatných praktických úkolů učí sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel a dalších hledisek.

Kompetence ovládat techniku odbytu - ve spolupráci s odborným výcvikem se žáci učí ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy. Jednotlivé dovednosti jsou vyučujícím názorně předvedeny a následně žáky samostatně prakticky procvičeny. Je kladen důraz na společenské vystupování, komunikaci s hosty v mateřském i cizím jazyce a profesionální jednání. Žáci musí dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a všech vykonávaných pracovních činností.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

V předmětu Stolničení pro číšníky realizujeme tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti
Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby. Proto také témata "komunikace, řešení konfliktů, morálka, odpovědnost, tolerance, kultura " přispívají ke komplexnosti vzdělávání v žáky zvoleném oboru.

Člověk a svět práce
Žáci by pro vstup na pracovní trh měli být vybaveni nejen odbornými vědomostmi, ale i osobnostními vlastnostmi jako je zodpovědnost, cílevědomost, zručnost, svědomitost, kreativita. Žáci jsou vedeni k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život a nezbytnosti celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart.

Člověk a životní prostředí
Cílem realizace průřezového tématu je příprava žáků k ekologickému myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje a k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí.

Informační a komunikační technologie
Počítačová technika je využívána individuálně. Realizaci průřezového tématu učitel uplatňuje zejména vyhledáváním potřebných informací, při němž je nutné využívat 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.

Technologie pro číšníky Forma: **Dálková** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **20**

Preambule:

Předmět Technologie má poskytnout žákům znalosti o využitelnosti potravin pro technologické zpracování. Poskytuje základní poznatky o technologických postupech při přípravě pokrmů od předběžné úpravy až k finálnímu výrobku. Součástí výuky je seznámení s uplatňováním zásad hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování.

Obecné cíle:

Předmět Technologie se vyučuje ve třetím ročníku vzdělávání. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Výroba pokrmů. V rámci tohoto předmětu jsou rozvíjeny klíčové i odborné kompetence a jsou uplatňovány mezipředmětové vztahy s celou řadou předmětů - Stolničení, Potraviny a výživa, Základy přírodních věd, Matematika, Informatika a Odborný výcvik pro číšníky.

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

Základní výukovou metodou předmětu Technilogie je výklad, který se snažíme žákům zprostředkovat zajímavou formou. Tento výklad však nemá podobu pouze statické frontální výuky, ale je převážně doplněn o PowerPointovou prezentaci s praktickými ukázkami, video sekvence nebo pracovní listy, které žáci během vyučovací hodiny vyplňují. Často pro žáky připravujeme pracovní listy na několik vyučovacích jednotek. Tím dochází k nenucenému propojování učiva jednotlivých hodin. Důraz není kladen na předání holých izolovaných faktů a dat, ale snažíme se žáky aktivizovat různými formami a metodami výuky. Součástí vzdělání je nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání.
Další způsob výuky je založen na metodách, které směřují k řízení činnosti aktivního žáka. Využíváme samostatné i týmové práce s odbornou učebnicí, odbornými studijními materiály a články v odborných časopisech v kombinaci s filmem a řízené diskuse. Žáci jsou tak vedeni k získávání nových poznatků z různých zdrojů, jejich kritickému hodnocení a ověřování na základě vlastních zkušeností. V rámci výuky tak rozvíjíme kompetence k učení. Žáci na závěr diskusních vystoupení zhodnotí práci svoji i svých spolužáků, přičemž rozvíjejí zejména kompetence personální a sociální.

Hodnocení:

Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a seminárních prací.
Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni podle Klasifikačního řádu školy. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci jsou žákům vštěpovány základní bezpečnostní pravidla a zásady, vyplývající z aktuálních právních předpisů a z požadavků jednotlivých provozů. Žáci jsou konfrontováni s reálnými příklady z praxe, na kterých se jim učitel pokouší názorně vysvětlit důležitost péče o zdraví své, ale i svých spolupracovníků a dalších osob. Žákům jsou rovněž prezentovány základní dokumenty BOZP, aby měli představu o náročnosti jejich evidence. Učitel žáky seznamuje i se systémem péče o zdraví pracujících a se zásadami poskytování první pomoci.

Kompetence vykonávat obchodně-provozní aktivity- naučit se připravit podklad pro nákup, kalkulovat cenu výrobků a služeb surovin, potravin a dalšího materiálu.

Kompetence ovládat technologii přípravy pokrmů - v rámci teoretické výuky jsou žáci seznamováni se způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně, se způsoby kontroly kvality pokrmů a s použitím a základní obsluhou technologických zařízení.

Kompetence uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích - žáci jsou vedeni k tomu, aby se uplatňování zásad hygieny a HACCP v gastronomickém provozu stalo samozřejmou součástí jejich výrobní praxe.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Učivo předmětu Technologie se prolíná s učivem předmětů Stolničení a s učivem předmětů Potraviny a výživa. Vědomosti získané v těchto předmětech si žáci ověřují v průběhu studia při praktickém vyučování.
V předmětu Technologie realizujeme tato průřezová témata:
Občan v demokratické společnosti
Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby. Proto také témata "komunikace, řešení konfliktů, kultura, náboženství, společnost - jednotlivec a společenské skupiny, morálka, odpovědnost, " přispívají ke komplexnosti vzdělávání v žáky zvoleném oboru.
Zároveň si uvědomují v širokých souvislostech svoji odpovědnost za dodržování hygienických předpisů v potravinářství a zdravotní rizika spojená s jejich porušováním.

Člověk a svět práce
Žáci by pro vstup na pracovní trh měli být vybaveni nejen odbornými vědomostmi, ale i osobnostními vlastnostmi jako je zodpovědnost, cílevědomost, zručnost, svědomitost, kreativita. Žáci jsou vedeni k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život a nezbytnosti celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart.

Člověk a životní prostředí
Cílem realizace průřezového tématu je příprava žáků k ekologickému myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje a k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí.

Informační a komunikační technologie
Počítačová technika je využívána individuálně. Realizaci průřezového tématu učitel uplatňuje zejména vyhledáváním potřebných informací, při němž je nutné využívat 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.

Odborný výcvik pro číšníky Forma: **Dálková** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **260**

Preambule:

Předmět Odborný výcvik pro číšníky poskytuje žákům základní odborné znalosti z oblasti gastronomie. Napomáhá orientovat se a osvojit si základní praktické dovednosti a návyky, přispívá k poznání základních odborných činností souvisejících s gastronomickým provozem. Předmět pozitivně ovlivňuje praktické aktivity žáků a přispívá k jejich celkovému rozvoji. Přispívá také k formování žádoucích rysů osobnosti žáků, jako je vytrvalost, pečlivost, odpovědnost, tvořivost, pracovitost, schopnost, svědomitost a výrazně se podílí na rozvoji jejich budoucího povolání.

Obecné cíle:

Vyučovací předmět Odborný výcvik vychází z požadavků vzdělávací oblasti Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha a Komunikace ve službách v Rámcovém vzdělávacím programu oboru Kuchař - číšník.
V prvním ročníku se žáci seznamují se základními hygienickými a bezpečnostními předpisy gastronomických zařízení. Učí se připravovat výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Učí se orientovat v základních druzích inventáře, servírovat pokrmy a nápoje podle zásad jednoduché obsluhy, sestavovat nápojové a jídelní lístky podle gastronomických pravidel, charakterizovat různé způsoby obsluhy. Respektují pravidla společenského chování a profesního vystupování, dokáží jasně a srozumitelně komunikovat s hosty. Orientují se ve způsobech předběžné přípravy a úpravy surovin. Seznamují se se základy normování pokrmů, rozlišují jednotlivé technologické úpravy. Osvojují si přípravu polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů.
Žáci si osvojí dovednost zvolit vhodnou formu obsluhy podle prostředí a charakteru odbytového střediska a společenské příležitosti, včetně vhodného inventáře. Sestaví jídelní lístek nebo vhodné menu dle gastronomických pravidel a zásad racionální výživy pro
obsluhu v běžném provozu. Sestaví složité menu pro slavnostní příležitost. Osvojí si dovednost číšníka v běžném provozu a při společenských akcích různého významu.
V rámci tématu barmanská dovednost si osvojí základní principy práce barmana, odborné barmanské dovednosti a techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů, jejich servírování a použití vhodného inventáře.

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

- dodržovali hygienické a bezpečnostní předpisy v gastronomii
- ovládali a v praxi dodržovali zásady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - analýza nebezpečí a kritické kontrolní body, v českém prostředí označován jako systém kritických bodů)
- pracovali zodpovědně, pečlivě a přesně
- ekonomicky nakládali se surovinami a potravinami při přípravě pokrmů a nápojů
- zdvořile komunikovali s různými typy hostů, správně se vyjadřovali, byli vstřícní a ochotní
- používali při práci odbornou literaturu
- osvojili principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v rámci gastronomie

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

Základní metodou výuky je předvedení všech činností v praxi, které navazují na práci žáků v teoretické výuce s učebnicemi, texty z odborných časopisů, práci s internetem, návštěvami odborných provozů. Samotnou výuku učitele odborného výcviku doplňuje procvičování vědomostí a dovedností žáků za vedení a dozoru instruktorů.
Hlavními výukovými strategiemi jsou:
- skupinová a individuální forma výuky
- metoda předvádění, instruktáž
- metoda výkladu a diskuze
- metoda pozorování
- práce s odbornou literaturou
- ústní opakování a procvičování
- domácí úkoly na zadané téma

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Odborný výcvik pro číšníky vychází z klasifikačního řádu školy. Žáci se hodnotí z ústního projevu, praktických dovedností a z domácích úkolů na zadané téma.

Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:
- porozumění učiva a schopnost využití poznatků v praxi
- důsledné, pečlivé plnění zadaných úkolů, přístup k práci
- dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů
- kvalitu provedení práce, schopnost spolupráce

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Odborný výcvik rozvíjí zejména tyto odborné a klíčové kompetence:
Odborné kompetence:

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:
Žák je veden k pozitivnímu vztahu k práci, dodržování bezpečnosti práce, včetně dodržování základních právních předpisů týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Žák je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při onemocnění nebo úrazu.

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:
Žák je veden k důkladnému dodržování hygieny v gastronomii.
Žák je veden k dodržování gastronomických pravidel při sestavování jídelního lístku, nápojového lístku a menu, učí se rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů, znát způsoby skladování potravin a nápojů a mít přehled o výživě.

Ovládat techniku odbytu:
Žák se učí společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, ovládat druhy a techniku odbytu. Žáci jsou vedeni, aby dbali na estetiku při pracovních činnostech a používali vhodný inventář.

Ovládat technologii přípravy pokrmů -
žáci se učí používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu, ovládat základy technologie při přípravě pokrmů

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb-
Žák je veden k tomu, aby žák chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku a dodržoval stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje-
žák se učí znát význam, účel a užitečnost vykonané práce a jednat ekonomicky s ohledem na vliv životního prostředí.

Vykonávat obchodně - provozní aktivity-
učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni sjednávat odbyt výrobků a služeb, při normování pokrmů a sestavování nabídkových listů výrobků se učí připravit podklad pro nákup surovin a potravin, jsou vedeni k využívání ekonomických informací pro zabezpečení provozu.

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení - učitel se snaží motivovat žáky k různým technikám učení, mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, aby znali své možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, spolupracovali při řešení problému s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby se vyjadřovali a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování, formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, účastnili se aktivně diskuzí a chápali výhody cizích jazyků.
Personální a sociální kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby přijímali a odpovědně plnili svěřené úkoly a správně odhadovali důsledky svého jednání v různých situacích. Na pracovištích jsou žáci vedeni k práci v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností.
Občanské kompetence a kulturní povědomí - kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby jednali odpovědně, iniciativně a mít vytvořen pozitivní vztah k místní, národní, evropské i světové kultuře.
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - smyslem rozvíjení těchto kompetencí je u žáků budování vztahu a zájmu k budoucímu profesnímu uplatnění, k pochopení potřeby celoživotního vzdělávání aznalosti obecného práva a povinností zaměstnavatelů a pracovníků.
Matematické kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni správně používat a převádět běžné jednotky.
Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - kompetence jsou rozvíjeny v průběhu celého studia, kdy učitel směřuje žáky k práci s prací s počítačem a další komunikační a informační technologií

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Odborný výcvik prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Základy stolničení, Základy technologie, Potraviny a výživa, Základy přírodních věd, Matematiky, Anglický jazyk, Německý jazyk, Občanská nauka.

Předmět Odborný výcvik naplňuje ve svém pojetí především průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - cílem realizace průřezového tématu je naučit žáky spolupracovat v týmu, usměrňovat konfliktní situace na pracovišti i v životě, umět u problematických situací vhodně komunikovat a následně je řešit. Zároveň se žáci vedou k odpovědnosti a disciplíně.

Člověk a životní prostředí - je realizováno v tématech, která se zabývají přípravou surovin k dalšímu zpracování, nakládání s odpady, jejich třídění a vede k ekologickému jednání.

Člověk a svět práce - v rámci aplikace tohoto tématu se žáci seznamují s významem práce pro plnohodnotný život, se základními principy fungování trhu práce. Žáci jsou motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a učí samostatně vyhledávat potřebné informace a orientovat se na pracovním trhu.

Informační a komunikační technologie - počítačová technika je využívána individuálně. Žáci se s ní setkávají při objednávce a vyúčtování se zákazníkem, při vedení skladových zásob a při vyhledávání a získávání nových, zajímavých informací s oboru.

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**1.pol. Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.** Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - ři obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava - charakterizuje alimentární nákazy	- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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 ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - proškolení předpisy BOZP - hygiena na pracovišti - kritické body HACCP - alimentární nákazy	**1**
				Celkem za blok **B1**		**1**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T1**	**Seznámení žáků s učebním plánem.Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.Prav** Technologie pro kuchaře Občanská nauka - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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, 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) ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání	- seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení výrobní středisko - rozdělení na jednotlivé úseky - povinnosti pracovníků v pohostinství - pravidla systému HACCP	**1**
	T2	**Základní druhy surovin, nácvik předběžných úprav. Základní technika kuchařských dovedností krájení.** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy - aplikuje znalostio potravinácha výživě pro přípravu pokrmů - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami -využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob -vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je využít v praxi - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy	- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu	Základy technologie přípravy pokrmů: - základní druhy surovin a jejich opracování: zelenina, jateční masa, ryby, drůbež, zvěřina - nácvik přípravy a předběžných úprav při zpracování potravin - škrábání, čištění, rozmrazování,marinování, odblaňování, naklepávání, špikování, obalování, kořenění, mletí a šlehání - základní technika kuchařských dovedností: krájení	**7**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T3**	**Základní tepelné úpravy - vaření, dušení, pečení, zapékání, smažení, práce s konvektomatem.** Technologie pro kuchaře Potravina a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup - ovládá technologický postup přípravy pokrmů u jednotlivých tepelných úprav - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - pracuje s normami a pracovními postupy a odbornou literaturou	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	- základní tepelné úpravy - rozdělení: - vaření: ve vodě, v páře, pošírování a blanšírování - dušení: druhy základů - pečení: masa, drůbeže, zvěřiny, moučných pokrmů a zeleniny - opékání: na roštu, na pánvi - zapékání - gratinování - smažení: maso, ryby, zelenina - práce s konvektomatem - kulinářské techniky a postupy	**8**
	T4	**Polévky - rozdělení, vložky a zavářky do polévek. Práce s odbornou literaturou, kalkulace.** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Matematika - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost ,- informační a komunikační technologie	- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů -pracuje s normami, pracovními postupy, recepturami a jinou odbornou literaturou - aplikuje znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých polévkách v souvislosti s platnými předpisy -rozlišuje mezi jednotlivými druhy vložek a zavářek a správně je využívá	- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin	Polévky Rozdělení, význam a příprava polévek: - hnědé polévky: vývary, čištění, zesilování - bílé polévky: zahušťování, zjemňování a dochucování - speciální polévky - zavářky: masité, obilné - vložky do polévek - práce s odbornou literaturou - kalkulace - procvičování získaných dovedností	**8**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T5 Omáčky-rozdělení: bílé, hnědé, speciální Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - aplikuje znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně uchovávat pokrmy ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- omáčky - rozdělení: - bílé, hnědé, speciální - příprava základů - základní omáčky: bešamel, veloute - základní studené omáčky: tatarská, dijonská	**6**
T6 Přílohy. Pokrmy z mouky a základní restaurační moučníky Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - aplikuje znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů	- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- přílohy: - z brambor: vařené, dušené, pečené, smažené - z mouky: knedlíky, noky - z rýže, těstovin ,luštěnin a zeleniny - pokrmy z mouky - základní restaurační moučníky	**6**
T7 Jednoduché saláty. Bezmasá jídla. Příprava pokrmů na objednávku Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - odpovědnost ,- osobnost a její rozvoj	- použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednoduchých salátů a bezmasých pokrmů - volí vhodné jednoduché saláty jako doplňky k jednotlivým pokrmům, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - prakticky ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - připravuje pokrmy dle přání hosta	- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu	- jednoduché saláty - bezmasé pokrmy: - z luštěnin, zeleniny, brambor, hub, rýže, těstovin, vajec a sýrů - příprava pokrmů na objednávku	**5**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T8**	**Praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem v odborné učebně.** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů	- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností	- praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem v odborné učebně	**8**
				Celkem za blok **B2**		**49**
B3	**T1**	**2.pol. Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.** Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- morálka ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - ři obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava - charakterizuje alimentární nákazy	- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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, 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 ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - opětovné proškolení předpisy BOZP - hygiena na pracovišti - kritické body HACCP	**1**
				Celkem za blok **B3**		**1**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**Povinnosti pracovníků v gastronomii. Seznámení s pravidly systému HACCP** Stolničení pro kuchaře Občanská nauka - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům-uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách. - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů	- 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 ,- 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) ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem	- společenské chování a profesní vystupování - osobnost a vzhled - typologie hostů - zásady stolování - řešení konfliktních situací - význam, úkoly odbytu - nácvik pracovních činností spojených s přípravou odbytových středisek - členění odbytových středisek - podpora prodeje, osobní prodej - estetika provozovny - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - povinnosti pracovníků v pohostinství	**5**
	T2	**Inventář a zařízení na úseku obsluhy, údržba, použití.** Stolničení pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- masová média ,- odpovědnost	-pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků.	- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- používat vhodný inventář ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky	- inventář a zařízení na úseku obsluhy, údržba, použití - malý stolní inventář - velký stolní inventář -	**4**
	T3	**Základní pravidla a technika obsluhya.** Stolničení pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- navrhne vhodné formy odbytu výrobků aslužeb - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - respektuje společenská pravidla - správně využívá pomůcky pro obsluhující - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - doržuje pořádek a dbá na kvalituslužeb, usiluje o získání stálého zákazníka - je schopen přijmout objednávky pokrmů a nápojů - ovládá gastronomická pravidla a zásady výživy	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- formy prodeje, způsoby nabídky - zásady a technika obsluhy - základní společenská a profesní pravidla - pomůcky obsluhujících - příprava a údržba pracoviště před zahájením provozu - společenské chování a profesní vystupování - přejímka pokrmů a nápojů - způsob placení - práce po ukončení provozu - gastronomická pravidla a zásady výživy	**12**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T4**	**Jídelní lístek, nápojový lístek, menu.** Stolničení pro kuchaře Potravina a výživa Technologie pro kuchaře Český jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost ,- tolerance ,- informační a komunikační technologie	- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - uvede náležitosti a sestaví jídelní a nápojový lístek - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úravou písemností	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování	- menu, jídelní a nápojové lístky - zásady sestavování jídelního lístku - druhy, náležitosti - zásady sestavování nápojového lístku - druhy, náležitosti - úprava písemností - vužití techniky v komunikaci	**6**
	T5	**Systémy a formy obsluhy.** Stolničení pro kuchaře Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- rozlišuje jednotlivé systémy a formy obsluhy - ovládá nošení táců a podnosů - provádí servis dvoutalířovým a třítalířovým způsobem - ovládá restaurační a kavárenský způsob obsluhy - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - pečuje o svůj zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev - charakterizuje snídaně formou Table d´hôte - zvládá podávání snídaní, teplých a studených nápojů běžně zařazených na nápojovém lístku - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce	- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků ,- používat vhodný inventář ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- využívat prostředky podpory prodeje	- systémy a formy obsluhy: - jednoduchá obsluha - restaurační a kavárenský způsob obsluhy - nácvik nošení podnosů a táců - nošení talířů - dvoutalířový, třítalířový způsob - sklízení použitého inventáře - obvodový, vídeňský, bezrajonový systém - systém vrchního číšníka - Francouzský systém - slavnostní hostiny a společenská setkání - zásady sestavování menu - vhodnost pokrmů a nápojů - banketní způsob obsluhy - Table d´ hôte - obsluha skupin - snídaně - rozdělení, druhy, charakter - jednoduchá a složitá snídaně - inventář pro podávání snídaní - podávání snídaní	**14**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **1** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T10**	**2.pol. Praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem ve cvičné kuchyni.** Stolničení pro kuchaře Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - řešení konfliktů ,- odpovědnost	- navrhne vhodné formy odbytu výrobků aslužeb - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - respektuje společenská pravidla - správně využívá pomůcky pro obsluhující - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - doržuje pořádek a dbá na kvalituslužeb, usiluje o získání stálého zákazníka - je schopen přijmout objednávky pokrmů a nápojů - ovládá gastronomická pravidla a zásady výživy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku	- praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem v odborné učebně - zhodnocení II. pololetí	**8**
				Celkem za blok	**B4**	**49**
				Celkem za ročník	**1**	**100**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**1.pol.Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.** Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - ři obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava - charakterizuje alimentární nákazy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - proškolení předpisy BOZP - hygiena na pracovišti - kritické body HACCP - alimentární nákazy	**1**
				Celkem za blok **B1**		**1**
B2	**T1**	**Seznámení s učebním plánem.Seznámení s provozovnou a jejím zařízením.Seznámení s pravidly systému HA** Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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 ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	- seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení výrobní středisko - rozdělení na jednotlivé úseky - povinnosti pracovníků v pohostinství - pravidla systému HACCP	**2**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T2 **Hovězí maso** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z hovězího masa - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy u hovězího masa - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- hovězí maso: - rozdělení - nácvik příprav a předběžných úprav při zpracování hovězího masa - použití jednotlivých částí - krájení masa - příprava základů - tepelné úpravy hovězího masa vařením, dušením, pečením a zadělováním - technologické postupy tradičních pokrmů z hovězího masa - příprava pokrmů z hovězího masa na objednávku - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z hovězího masa	**14**
T3 **Telecí maso** Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z htelecího masa - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy u telecího masa - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy	- telecí maso: - rozdělení - nácvik příprav a předběžných úprav při zpracování telecího masa - použití jednotlivých částí - krájení masa - příprava základů - tepelné úpravy telecího masa vařením, dušením, pečením a zadělováním - technologické postupy tradičních pokrmů z telecího masa - příprava pokrmů z telecího masa na objednávku - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z telecího masa	**8**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T4 Vepřové maso Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z vepřového masa - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy u vepřového masa - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- hvepřové maso: - rozdělení - nácvik příprav a předběžných úprav při zpracování vepřového masa - použití jednotlivých částí - krájení masa - příprava základů - tepelné úpravy vepřového masa vařením, dušením, pečením a zadělováním - technologické postupy tradičních pokrmů z vepřového masa - příprava pokrmů z vepřového masa na objednávku - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z vepřového masa	**16**
T5 Skopové, jehněčí a králičí maso Technologie pro kuchaře Potravina a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů ze skopového, jehněčího a králičího masa - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy u skopového jehněčího a králičího masa - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- skopové, jehněčí a králičí maso: - rozdělení - nácvik příprav a předběžných úprav při zpracování skopového, jehněčího a králičího masa - použití jednotlivých částí - krájení masa - příprava základů - tepelné úpravy skopového, jehněčího a králičího masa vařením, dušením, pečením a zadělováním - technologické postupy tradičních pokrmů ze skopového, jehněčího a králičího masa - příprava pokrmů zee skopového, jehněčího a králičího masa na objednávku - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů ze skopového, jehněčího a králičího masa	**3**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T6**	**Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni.** Technologie Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou v odborné učebně	**4**
				Celkem za blok **B2**		**47**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**2.pol. Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.** Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- morálka ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - ři obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava - charakterizuje alimentární nákazy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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 ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- 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) ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - opětovné proškolení předpisy BOZP - hygiena na pracovišti - kritické body HACCP	**1**
				Celkem za blok **B3**		**1**
B4	**T1**	**Ryby, korýši, měkkýši** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů ze skopového masa - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy u skopového - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	- ryby, korýši, měkkýši - rozdělení - nácvik předběžných úprav při zpracování ryb, korýšů a měkkýšů - použití jednotlivých částí - krájení masa - příprava rybího masa vařením, dušením, pečením a zadělávaním - příprava pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů na objednávku, speciální úpravy	**11**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T2**	**Drůbež- nácvik předběžných úprav při zpracování drůbeže** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- svoboda	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z drůbežího masa - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy u drůbežího masa - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní	- drůbež - rozdělení: - nácvik příprav a předběžných úprav při zpracování drůbežího masa - použití jednotlivých částí - krájení masa - příprava základů - tepelné úpravy drůbežího masa vařením, dušením, pečením - technologické postupy tradičních pokrmů z drůbežího masa - příprava pokrmů z drůbežího masa na objednávku - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z drůbežího masa	**10**
	T3	**Zvěřina a další méně používaná masa (klokan, pštros)- nácvik předběžných úprav při zpracování zvěř** Technologie pro kuchaře - odpovědnost ,- osobnost a její rozvoj	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu ze zvěřiny a dalších méně používaných mas (klokan, pštros) - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy u zvěřiny a dalších méně používaných mas (klokan, pštros) - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky	- zvěřina a další méně používaná masa (klokan, pštros) - rozdělení: - nácvik příprav a předběžných úprav při zpracování zvěřiny a dalších méně používaných mas (klokan, pštros) - použití jednotlivých částí - krájení masa - příprava základů - tepelné úpravy zvěřiny a dalších méně používaných mas (klokan, pštros) vařením, dušením, pečením - technologické postupy tradičních pokrmů ze zvěřiny a dalších méně používaných mas - příprava pokrmů ze zvěřiny a dalších méně používaných mas na objednávku - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů ze zvěřiny a dalších méně používaných mas (klokan, pštros)	**4**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T7**	**Mletá masa- nácvik předběžných úprav při zpracování mletých mas.** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu z mletých mas - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy u mletých mas - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností	- mletá masa - rozdělení: - nácvik příprav a předběžných úprav při zpracování mletých mas - použití jednotlivých částí - krájení a mletí masa - tepelné úpravy mletých mas vařením, dušením, pečením a smažením - technologické postupy tradičních pokrmů z mletých mas - příprava pokrmů z mletých mas na objednávku - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z mletých mas	**12**
	T9	**Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni.** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- navrhne vhodné formy odbytu výrobků aslužeb - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - respektuje společenská pravidla - správně využívá pomůcky pro obsluhující - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - doržuje pořádek a dbá na kvalituslužeb, usiluje o získání stálého zákazníka - je schopen přijmout objednávky pokrmů a nápojů - ovládá gastronomická pravidla a zásady výživy	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- kontrolovat kvalitu	- praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem v odborné učebně - zhodnocení II. pololetí 2. ročníku - zhodnocení 2. ročníku	**4**
				Celkem za blok	**B4**	**41**
				Celkem za ročník	**2**	**90**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**1.pol.Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.** - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii.	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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, 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 ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti	**1**
				Celkem za blok **B1**		**1**
B2	**T1**	**Seznámení s učebním plánem.Seznámení s provozovnou a jejím zařízením.** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Orientuje se v tématickém plánu na daný školní rok. Rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce. Vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi. Poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti.	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- seznámení s učebním plánem - seznámení s provozovnou a jejím zařízením - povinnosti pracovníků v pohostinství - seznámení s pravidly systému HACCP - seznámení s pravidly poskytování první pomoci	**1**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T2**	**Příprava pokrmů studené kuchyně** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	Příprava pokrmů studené kuchyně - majonézy, aspiky, rosoly, marinády, pochoutková másla. - obložené chlebíčky, chuťovky, výrobky ze sýrů. - složité saláty, plněná zelenina, ovoce.	**10**
	T3	**Jídla z vajec, ryb.Podávání kaviáru - teorie.Masové pěny, paštiky, galantiny, huspeniny.** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů.	- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- správně uchovávat pokrmy ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	Pokrmy z vajec, ryb - podávání kaviáru - teorie - masové pěny, paštiky, galantiny, huspeniny - složité majonézy, koktejly.	**5**
	T4	**Příprava nářezů a studených mís.Speciality studené kuchyně.** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě	- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- používat vhodný inventář ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností	Příprava nářezů a studených mís - speciality studené kuchyně - příprava teplých předkrmů - rozdělení	**4**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T5**	**Předkrmy z vajec, sýrů, z drůbeže a ryb, z jatečních zvířat- z masa a vnitřností** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost ,- informační a komunikační technologie	Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů.	- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- správně uchovávat pokrmy ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž	- předkrmy z vajec, sýrů. - předkrmy z drůbeže a ryb - předkrmy z jatečních zvířat	**5**
	T6	**Technologické postupy přípravy pokrmů národních, zahraničních kuchyní, vlastní kalkulace.** Technologie pro kuchaře Matematika Cizí jazyky - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů - ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí - orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsoby zpracování a podávání. - je schopen vytvářet vlastní kalkulace a je schopen převádět běžné měrné jednotky	- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- používat vhodný inventář ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž	Technologické postupy přípravy pokrmů národních, zahraničních kuchyní, vlastní kalkulace - Evropské a asijské kuchyně - Americká kuchyně	**10**
	T7	**Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni.** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Sebehodnocení a evaluace za I. pololetí.	- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy ,- používat vhodný inventář ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni - zhodnocení 1. pololetí III. ročníku	**4**
				Celkem za blok **B2**		**39**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T1**	**2.pol.Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.** Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii.	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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 ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti - opětovné proškolení	**1**
				Celkem za blok **B3**		**1**
B4	**T1**	**Restaurační moučníky a sladké pokrmy - praxe v cukrárně - Druhy těst a jejich přípravy** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Stolničení - odpovědnost ,- osobnost a její rozvoj	- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - orientuje se v základních typech cukrářských výrobků a je schopen je vyhotovovat	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	Restaurační moučníky a sladké pokrmy - druhy těst a jejich přípravy - korpusy a jejich náplně	**4**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T2**	**Polevy, pudinky, krémy a sladké omáčky, ovocné saláty, rosoly, zmrzliny, poháry** Technologie pro kuchaře Stolničení - odpovědnost	- orientuje se v základních typech cukrářských výrobků a je schopen je vyhotovovat - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu	- polevy, pudinky, krémy a sladké omáčky - ovocné saláty, rosoly, zmrzliny, poháry	**3**
	T3	**Studené nealkoholické a alkoholické nápoje.Teplé alkoholické nápoje a nealkoholické** Technologie pro kuchaře Stolničení pro kuchaře Matematika - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na jídelním lístku - vyzná se ve značení potravin a nápojů a v údajích na etiketě - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- studené nealkoholické nápoje - studené alkoholické nápoje - teplé alkoholické nápoje - teplé nealkoholické nápoje	**4**
	T4	**Diferencovaná strava. Progresivní příprava jídel** Technologie pro kuchaře Potravina a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě	- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování	- diferencovaná strava - progresivní příprava jídel	**4**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T5**	**Příprava dietních pokrmů a dietních moučníků. Další speciální diety** Technologie Potraviny a výživa - informační a komunikační technologie ,- osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet	- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- příprava vybraných dietních pokrmů a dietních moučníků	**4**
	T6	**Příprava jídel z průmyslově opracovaných surovin.Příprava jídel z polotovarů..** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - odpovědnost	Orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin.	- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- příprava jídel z průmyslově opracovaných surovin. - příprava jídel z polotovarů a ze zmrazených surovin.	**4**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T7**	**Centralizace výroby pokrmů.**	Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů.	- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování ,- využívat prostředky podpory prodeje ,- správně uchovávat pokrmy ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- centralizace výroby pokrmů	**2**

Technologie pro kuchaře
Potraviny a výživa

- osobnost a její rozvoj
,- odpovědnost

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T8**	**Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni.** Technologie pro kuchaře Stolničení Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Procvičuje si získané dovednosti a vyjasňuje si nejasnosti.	- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- používat vhodný inventář ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni. - zhodnocení II. pololetí - závěrečné hodnocení III. ročníku	**4**
					Celkem za blok **B4**	**29**
					Celkem za ročník **3**	**70**
				Celkem za předmět	**Odborný výcvik pro kuchaře**	**260**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 Úvod do předmětu Odborný výcvik pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- orientuje se v obsahu učiva a v hodnocení předmětu - zná historii pohostinství - popíše požadavky na osoby pracující v pohostinstv - zná význam pracovního oblečení a pomůcek - orientuje se v zásadách hygieny a BOZP	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- úvod do předmětu (seznámení se s obsahem předmětu a s podmínkami hodnocení) - historie pohostinství - požadavky na osoby pracující v pohostinství, pracovní oblečení, pomůcky - zásady hygieny, BOZP	**1**
		Celkem za blok **B1**		**1**
B2 T1 Společenské chování Občanská nauka - praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem ,- řešení konfliktů ,- komunikace ,- vyjednávání ,- kultura	- respektuje společenská pravidla - zná základní společenská pravidla chování, zdravení, představování - zná zásady chování u stolu a při konzumaci pokrmů a nápojů - vysvětlí pravidla chování ve styku s kolegy, umí komunikovat s hosty, řešit různé konfliktní situace	- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu	- základní společenská a profesní pravidla - společenské chování u stolu při konzumaci pokrmů a nápojů - pravidla chování obsluhujících, základní profesní pravidla - řešení konfliktních situací	**1**
		Celkem za blok **B2**		**1**
B3 T1 Inventář Odborný výcvik pro kuchaře Matematika Technologie pro kuchaře - odpovědnost	- zná význam inventáře a jeho použití - rozlišuje malý a velký stolní inventář - popíše, co vše zahrnuje pomocný inventář - umí používat správný inventář ke konzumaci pokrmů a nápojů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- používat vhodný inventář	- inventář - rozdělení, druhy, údržba - malý a velký stolní inventář, pomocný inventář	**1**
		Celkem za blok **B3**		**1**
B4 T1 Odbytová střediska, pravidla obsluhy Odborný výcvik pro kuchaře Technologie pro kuchaře - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- tolerance	- rozlišuje jednotlivé druhy odbytových středisek a jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů - zná základní pravidla přípravy pracoviště na provoz - popíše, v čem spočívá práce po skončení provozu	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- využívat prostředky podpory prodeje ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky	- odbytová střediska - význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - estetika provozovny - zásady a technika obsluhy - příprava pracoviště na provoz - práce po skončení provozu	**1**
		Celkem za blok **B4**		**1**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B5 T1 **Systémy obsluhy** Technologie pro kuchaře - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- charakterizuje systémy obsluhy - zná význam různých systémů obsluhy a jejich využití v praxi	- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- systémy obsluhy - jednoduché systémy obsluhy - složitý systém obsluhy (Francouzský systém obsluhy)	**1**
		Celkem za blok **B5**		**1**
B6 T1 **Způsoby obsluhy** Technologie pro kuchaře - vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- komunikace	- charakterizuje způsoby obsluhy - zná význam různých způsobů obsluhy a jejich využití v praxi	- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- způsoby obsluhy - jednotlivé druhy způsobů obsluhy a jejich charakteristika	**1**
		Celkem za blok **B6**		**1**
B7 T1 **Jídelní a nápojové lístky** Odborný výcvik pro kuchaře Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře - vyjednávání ,- informační a komunikační technologie ,- komunikace	- rozlišuje druhy a náležitosti jídelních lístků - umí sestavit jídelní lístek pro různé příležitosti podle potřeb provozovny - zná druhy a náležitosti nápojových lístků - zvládne sestavit nápojový lístek pro různé příležitosti dle požadavků provozovny	- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- gastronomická pravidla - jídelní a nápojové lístky - jídelní lístky - rozdělení, náležitosti - pořadí pokrmů na jídelním lístku - základní pravidla sestavování jídelních lísků - nápojové lístky - druhy, náležitosti - pořadí nápojů na nápojovém lístku - základní pravidla sestavování nápojových lísků - sezonní nabídky - práce s lokálními surovinami	**2**
		Celkem za blok **B7**		**2**
B8 T1 **Menu** Potraviny a výživa Odborný výcvik pro kuchaře Technologie pro kuchaře - komunikace ,- vyjednávání ,- informační a komunikační technologie	- vyjmenuje druhy menu a uvede jejich využití v prax - zná sled chodů v menu podle gastronomických pravidel - zná hlediska, která ovlivňují sestavení menu - umí kombinovat vybrané pokrmy s vhodnými nápoji	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel	- menu - druhy, náležitosti, hlediska při sestavování menu - sled chodů v menu - vhodnost pokrmů a nápojů v menu	**1**
		Celkem za blok **B8**		**1**
B9 T1 **Snídaně** Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře - komunikace	- zná jednotlivé druhy snídaní - dokáže vysvětlit, co obsahuje jednoduchá a složitá snídaně - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- používat vhodný inventář	- snídaně - rozdělení - složení jednotlivých druhů snídaní (jednoduchá snídaně, složitá snídaně, cizinecké snídaně, slavnostní snídaně, sektová snídaně) - snídaně na hotelovém pokoji hosta	**1**
		Celkem za blok **B9**		**1**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B10	**T1**	**Pololetní písemná páce** - osobnost a její rozvoj	- interpretuje získané znalosti a dovednosti - vyjadřuje svůj názor a dokáže ho obhájit	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- pololetní písemná páce	**1**
				Celkem za blok **B10**		**1**
B11	**T1**	**Přesnídávky a svačiny, podávání obědů a večeří** Technologie pro kuchaře Odborný výcvik pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů	- zná sortiment pokrmů podávaných během přesnídávek a svačin - popíše přípravu pracoviště na podávání obědů a večeří - ovládá pravidla podávání obědů a večeří - vysvětlí servis studených a teplých nápojů	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- přesnídávky a svačiny - konkrétní sortiment při podávání přesnídávek a svačin - příprava pracoviště na podávání obědů a večeří - podávání obědů a večeří - podávání studených a teplých nápojů	**1**
				Celkem za blok **B11**		**1**
B12	**T1**	**Pivo** Potraviny výživa - odpovědnost	- umí charakterizovat pivo - zná suroviny potřebné k výrobě piva - orientuje se v jednotlivých druzích piva - vysvětlí výrobu piva	- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- používat vhodný inventář	- pivo - suroviny potřebné k výrobě piva - druhy piva - výroba piva	**1**
				Celkem za blok **B12**		**1**
B13	**T1**	**Složitá obsluha** Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Obdorný výcvik pro kuchaře - komunikace ,- vyjednávání ,- osobnost a její rozvoj	- umí rozlišit základní a vyšší formu složité obsluhy - zná druhy speciálních pokrmů, umí je popsat a vysvětlit jejich servis - uvede, v čem spočívá dokončování pokrmů u stolu hosta	- používat vhodný inventář ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní	- složitá obsluha - základní a vyšší forma - základní pravidla při práci - servis speciálních předkrmů (servis kaviáru, ústřic, hlemýžďů, raků, humrů) - dokončování pokrmů u stolu hosta (míchání salátů, ochucování a zjemňování pokrmů, flambování pokrmů, vykosťování a dranžírování)	**1**
				Celkem za blok **B13**		**1**
B14	**T1**	**Kavárny, káva** Technologie pro kuchaře Odborný výcvik pro kuchaře - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- charakterizuje kavárny a zná jejich rozdělení - orientuje se v jednotlivých druzích káv - popíše kavárenský jídelní a nápojový lístek - zná vhodné pokrmy a nápoje podávané v kavárnách	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- kavárny - druhy, zařízení - základní druhy káv - kavárenský jídelní a nápojový lístek	**1**
				Celkem za blok **B14**		**1**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B15	**T1**	**Vinárny, víno** Technologie pro kuchaře Odborný výcvik pro kuchaře Potraviny a výživa - kultura ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- zná jednotlivé typy vináren a jejich zařízení - orientuje se ve vinařských oblastech - zná rozdělení a výrobu vína - umí charakterizovat vinárenský jídelní lístek a vinný lístek	- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- vinárny - rozdělení, zařízení - víno - vinařské oblasti, rozdělení a výroba vína - vinárenský jídelní lístek, vinný lístek	**1**
				Celkem za blok **B15**		**1**
B16	**T1**	**Slavnostní hostiny, společenská setkání** Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Ekonomika Odborný výcvik pro kuchaře - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost ,- tolerance	- rozlišuje druhy slavnostních hostin - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - umí charakaterizovat banket - zvládne sestavit objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz - uvede způsoby vyúčtování s hostem - zná specifika banketní obsluhy - rozlišuje slavnostní hostiny s nabídkovými stoly - dokáže připravit a popsat jednotlivé nabídkové stoly - orientuje se v jednotlivých druzích společenských setkání	- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti	- slavnostní hostiny a společenská setkání - význam a druhy slavnostních hostin - organizační zajištění akcí - banket - charakteristika, objednávka, potvrzení objednávky, pracovní příkaz - banketní obsluha - slavnostní hostiny s nabídkovými stoly - společenská setkání	**2**
				Celkem za blok **B16**		**2**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B17	**T1**	**Ubytovací zařízení, obsluha v dopravních prostředcích** Technologie pro kuchaře Odborný výcvik pro kuchaře Ekonomika - principy udržitelnosti rozvoje ,- vliv prostředí na lidské zdraví ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- umí charakterizovat jednotlivé druhy ubytovacích zařízení - dokáže vysvětlit pojmy klasifikace, kategorizace, hotelová hala, fronf office, housekeeping - umí se orientovat v hotelovém a restauračním managementu - vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt - použije vhodné nástroje pro podporu prodeje - zná specifika jednotlivých skupin (děti, VIP hosté, tělesně postižení) - orientuje se v obsluze v dopravních prostředcích	- učit se používat nové aplikace ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	- druhy ubytovacích zařízení, kategorizace, klasifikace - hotelová hala - front office, housekeeping - hotelový a restaurační management - formy prodeje, způsoby nabídky - produkt - podpora prodeje - propagace - reklama, konkurence - online komunikace se zákazníkem - zásady aktivního prodeje - skupiny - děti, VIP hosté, tělesně postižení - obsluha v dopravních prostředcích (letadlo, vlak, loď, autobus)	**1**
				Celkem za blok **B17**		**1**
B18	**T1**	**Pololetní písemná práce** - osobnost a její rozvoj	- interpretuje získané znalosti a dovednosti - vyjadřuje svůj názor a dokáže ho obhájit	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- pololetní písemná práce	**1**
				Celkem za blok **B18**		**1**
				Celkem za ročník **3**		**20**
				Celkem za předmět **Stolničení pro kuchaře**		**20**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Hygiena a bezpečnost práce.** Základy přírodních věd	- 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 - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP- příjem , skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace - charakterizuje alimentární nákazy - hygienické předpisy, s pracovními postupy y odbornou literaturou	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik ,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout	- hygiena osobní - hygienické předpisy spojené s pracemi ve výrobním středisku - bezpečnost při práci - kritické body HACCP - alimentární nákazy	**3**
				Celkem za blok **B1**		**3**
B2	**T1**	**Výrobní středisko a jeho vybavení.Základy administrativy.** Odborný výcvik - odpovědnost	- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práci ve výrobním středisku. - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- učit se používat nové aplikace ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem	- rozdělení výrobního střediska - základy administrativy - seznámení s recepturami používanými ve veřejném stravováním - normování - žádanky, výdejky - druhy skladů	**3**
				Celkem za blok **B2**		**3**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Předběžná úprava surovin a tepelné úpravy.**	- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - definuje tepelné úpravy - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a umí je využít - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel	- příprava a předběžná úprava potravin a surovin - odstraňování nejedlých částí ze sucha a za mokra - tepelné úpravy pokrmů - vaření-způsoby vaření - dušení-základy, princip dušení, způsoby - pečení-různé formy pečení, zapékání - smažení-způsoby	**3**
Potraviny a výživa Základy přírodních věd						
				Celkem za blok **B3**		**3**
B4	**T1**	**Úprava vývarů a polévek.**	- charakterizuje jednotlivé druhy polévek - uvede základní rozdělení polévek - uvede příklady vývaru, popíše vložky a zavářky do polévky - vysvětlí podstatujednotlivých kulinářských technika postupů při přípravě pokrmů	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem	- druhy vývarů, příprava, čištění a zesilován - druhy polévek, způsob podávání, dávkování - typiscké suroviny a pokrmy	**5**
Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost						
				Celkem za blok **B4**		**5**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B5	**T1**	**Úprava omáček.** Potraviny a výživa Odborný výcvik	- uvede základní rozdělení a příklady jednotlivých omáček - aplikuje znalosti na recepty všech základních omáček - zvolí vhodné doplňky a přílohy - vysvětlí podstatujednotlivých kulinářských technika postupů při přípravě pokrmů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- druhy omáček, význam dávkování, způsob podávání - klasické omáčky česká kuchyně - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**4**
				Celkem za blok	**B5**	**4**
B6	**T1**	**Úprava příloh a příkrmů.** Potraviny a výživa Odborný výcvik	- charakterizuje jednotlivé přílohy podle úprav a surovin - uvede příklady příloh - vysvětlí podstatujednotlivých kulinářských technika postupů při přípravě pokrmů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- příkrmy a přílohy k hlavním pokrmům, význam, zásady racionální výživy - přílohy připravované průmyslově - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**4**
				Celkem za blok	**B6**	**4**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B7	**T1**	**Bezmasá jídla.** Mezipředmětové vztahy: Potraviny a výživa; Odborný výcvik Průřezová témata: - odpovědnost ,- kultura	- uvede rozdělení a příklady bezmasých pokrmů - ovládá jednotlivé recepty bezmasých pokrmů - vysvětlí podstatujednotlivých kulinářských technika postupů při přípravě pokrmů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- druhy a význam bezmasých pokrmů - úprava slaných a sladkých bezmasých pokrmů ze zeleniny, z vajec. - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**5**
				Celkem za blok **B7**		**5**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B8	**T1**	**Technologické postupy přípravy moučníků a nápojů.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost ,- kultura	- vyjmenuje cukrářské výrobky včetně zmrzlin a zmrzlinových pohárů - uvede studené a teplé nápoje - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- základní druhy těst - jednoduché a složité moučníky - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů - technologické postupy přípravy nápojů	**3**
				Celkem za blok	**B8**	**3**
				Celkem za ročník	**2**	**30**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - řešení konfliktů ,- náboženství ,- odpovědnost	- charakterizuje pokrmy jatečního masa - zvolí vhodné doplňky a přílohy k pokrmům - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- hovězího masa- technologické postupy přípravy pokrmů - telecího masa- technologické postupy přípravy pokrmů - vepřového masa- technologické postupy přípravy pokrmů - jehněčího masa, skopového masa, kůzlečího masa a králičího masa- technologicképostupy přípravy pokrmů - přípravy pokrmů z vnitřností	**20**
				Celkem za blok **B1**		**20**
B2	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - řešení konfliktů ,- odpovědnost	- charakterizuje pokrmy z drůbeže,z ryb, ze zvěřiny podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- drůbeže- technologické postupy přípravy pokrmů - ryby- technologické postupy přípravy pokrmů - zvěřina- technologické postupy přípravy pokrmů - přípravy pokrmů z vnitřností - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**10**
				Celkem za blok **B2**		**10**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů z mletých mas.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - náboženství ,- odpovědnost	- charakterizuje mleté pokrmy - uvede příklady pokrmů podle jednotlivých úprav. - zvolí vhodné přílohy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž	- mleté maso- technologické postupy přípravy pokrmů - způsoby mletí, sekání, škrábání masa - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**4**
				Celkem za blok **B3**		**4**
B4	**T1**	**Technologické postupy - příprava na objednávku.** Potraviny a výživa Odborný výcvik Občanská nauka - odpovědnost ,- náboženství	- charakterizuje minutkové pokrmy podle druhu masa - uvede příklady pokrmů a tepelné zpracování - charakterizuje přípravu pokrmů před hostem -zvolí vhodné přílohy doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu	- příprava na objednávku - druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávku - předběžná příprava krájení, marinování, tvarování - vhodné tepelné úpravy - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**12**
				Celkem za blok **B4**		**12**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B5	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- charakterizuje výrobky studené kuchyně - uvede příklady studených předkrmů a pokrmů, druhy majonéz, chlebíčků, studených mís - zvolí vhodné doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž	- základní výrobky majonézy -předkrmy plněná vejce - studené pokrmy - galantiny, paštiky, huspeniny - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**12**
				Celkem za blok **B5**		**12**
B6	**T1**	**Příprava teplých předkrmů.** Potraviny a výživa Odborný výcvik	- charakterizuje teplé předkrmy - uvede předkrmy z masa, vnitřností, z vajec, ze zeleniny a sýrů - zvolí vhodné doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování	- ragú, salpikony, salmi, krokety -předkrmy z masa a vnitřností, z vajec, sýrů, zeleniny - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**5**
				Celkem za blok **B6**		**5**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B7	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů zahraničních kuchyní.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- orientuje se v kuchyních cizích zemí - charakterizuje zahraniční kuhyně, používá suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů -sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- technologické postupy přípravy pokrmů zahraničních kuchyní - charakteristika vybraných kuchyní Evropy, Asie. - krajové speciality - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů - pokrmy zahraničních kuchyní vsouvislosti s gastronomickými pravidly	**6**
				Celkem za blok **B7**		**6**
B8	**T1**	**Dietní stravování.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost ,- tolerance	- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet - vyjmenuje vhodné a nevhodné suroviny - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu dietní stravy - dietní pokrmy - diferencovaná strava - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**8**
				Celkem za blok **B8**		**8**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B9	**T1**	**Progresivní příprava pokrmů.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura ,- náboženství ,- odpovědnost	- uvede jednotlivé druhy konveniencí a význam použití - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- učit se používat nové aplikace ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- progresivní příprava pokrmů - příprava z průmysl.polotovarů - nové trendy v gastronomii - zážitková gastronomie - regionální gastronomie - příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách	**3**
					Celkem za blok **B9**	**3**
					Celkem za ročník **3**	**80**
				Celkem za předmět	**Technologie pro kuchaře**	**110**

Předmět: **Administrativa** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Základní výcvik ovládání klávesnice** Informatika	- píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- učit se používat nové aplikace	- seznámení s psacím zařízením a ergonomií - desetiprstá hmatová metoda	**5**
				Celkem za blok **B1**		**5**
B2	**T1**	**Základní pravidla tvorby obchodních dopisů, využití techniky v komunikaci** Informatika Český jazyk a literatura - informační a komunikační technologie ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce	- používá textový editor jako nástroj pro tvorbu dokumentů, volí vhodnou úpravu textu - vyhotovuje písemnosti spojené s provozem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii	- základní formy písemného styku - normalizovaná úprava - práce v textovém editoru: formát písma, odstavce, řádkování, nastavení okrajů, členění textu, zvýrazňování, záhlaví a zápatí - druhy písemností - stylizace a psychologie obchodních dopisů - psaní adres - pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí	**1**
	T2	**Písemnosti při obchodování** Informatika Český jazyk a literatura - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce	- vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností - vytvoří obchodní písemnosti v textovém procesoru	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty	- písemnosti při uzavírání kupních smluv - poptávka, nabídka, objednávka - písemnosti při plnění kupních smluv - dodací list - písemnosti při porušování obchodních smluv - urgence, reklamace, upomínka - textový procesor (ms word)	**1**
	T3	**Personální písemnosti** Český jazyk a literatura Informatika Občanská nauka - informační a komunikační technologie ,- komunikace ,- vyjednávání ,- vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- zpracování žádosti o zaměstnání ,- formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- formy motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;	- vyhotovuje písemnosti personálního charakteru - vytvoří personální písemnosti v textovém procesoru	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání ,- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků	- personální písemnosti - žádost o místo, životopis - písemnosti týkající se pracovního poměru - dohoda o hmotné odpovědnosti, dohoda o provedení práce, dohoda opracovní činnosti, výpověď - textový procesor (ms word)	**1**

Předmět: **Administrativa** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T4**	**Písemnosti právního charakteru** Informatika Český jazyk a literatura Občanská auka - odpovědnost ,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský ivot	- má přehled o základních písemnostech právního charakteru - vytvoří právní písemnosti v textovém procesoru	- pracovat s bě ným základním a aplikačním programovým vybavením ,- 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 ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na bě ná i odborná témata	- plná moc - dlu ní úpis a potvrzenka - textový procesor (ms word)	**1**
	T5	**Písemnosti spojené se stravovacím provozem** Informatika Český jazyk a literatura - informační a komunikační technologie ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce	- vyhotovuje písemnosti spojené se stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně - vytváří písemnosti spojené se stravovacím provozem v textovém procesoru	- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou ,- vyu ívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce slu eb a výrobků ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- pracovat s bě ným základním a aplikačním programovým vybavením ,- zpracovávat bě né administrativní písemnosti a pracovní dokumenty	- jídelní a nápojový lístek	**1**
				Celkem za blok **B2**		**5**
				Celkem za ročník **1**		**10**
				Celkem za předmět **Administrativa**		**10**

Předmět: **Anglický jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Osobní údaje** Český jazyk a literatura Potraviny a výživa - vliv prostředí na lidské zdraví ,- kultura ,- masová média ,- tolerance ,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje informační	- vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vylovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve svém vlastním projevu - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech. - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly	Tematické okruhy: - osobní údaje - dům a domov - každodenní život - volný čas, zábava - jídlo a nápoje - služby - cestování - mezilidské vztahy -poslech s porozuměním monologických a dialogických projevů - čtení a práce s textem včetně odborného -mluvení zaměřené situačně i tematicky - zpracování textu - slovní obraty, tematické a ustálené fráze, frázová slovesa, synonyma, antonyma, slovní zásoba a její tvoření, spojovací výraz -výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - oborová slovní zásoba a fráze	**4**
	T2	**Zaměstnání** Občanská nauka Odborný výcvik pro číšníky - vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- formální a neformální vzdělávací příležitosti	- vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vylovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve svém vlastním projevu - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech. - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky	- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnat se svými představami a předpoklady ,- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků	Tematické okruhy: - péče o tělo a zdraví - nakupování - vzdělávání - zaměstnání - počasí - Česká republika - práce a zaměstnání - země dané jazykové oblasti - slovní obraty, tematické a ustálené fráze, frázová slovesa, synonyma, antonyma, slovní zásoba a její tvoření, spojovací výraz -výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - oborová slovní zásoba a fráze - jednoduchý překlad - střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná	**4**
				Celkem za blok **B1**		**8**

Předmět: **Anglický jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Jazykové prostředky** Český jazyk a literatura Informatika - komunikace	- používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- 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 ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí	Jazykové prostředky: - osobní zájmena - sloveso být - číslovky - přítomný prostý čas - modální sloveso can - výslovnost - vazby there is, there are - předložky místa - přítomný čas průběhový - počitatelnost a výrazy množství - hodiny a časové údaje - předložky časové - minulý čas - frázová slovesa - modální slovesa - budoucnost s be going to	**4**
	T2	**Komunikační situace a jazykové funkce** Český jazyk a literatura Odborný výcvik pro číšníky - písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- formy motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- přijímací pohovor a výběrové řízení ,- osobnost a její rozvoj ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovnách situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči - vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo záležitky ze svého prostředí	- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje	Komunikační situace: - získávání a předávání informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávání a pracovní - nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti - objednávka v restauraci - sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem - informování se na služby, objednávka služby - dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě - oficiální nebo obchodní dopis , vzkaz, blahopřáni jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení komunikace: pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod	**4**
				Celkem za blok	**B2**	**8**

Předmět: **Anglický jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Opakování**	- zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního odpisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání - má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- 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 ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve	Tematický okruh: - opakování gramatických jevů, tvarosloví a větné skladby - opakování slovní zásoby a jejího tvoření - tematické okruhy dané zaměřením studijního oboru - poslech s porozuměním - zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací - jednoduchý překlad - ústní interakce - písemná interakce - zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací	**4**
Český jazyk a literatura Občanská nauka Informatika Odborný výcvik pro číšníky						
- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení; ,- komunikace ,- kultura ,- svoboda						

Celkem za blok	**B3**	**4**
Celkem za ročník	**3**	**20**
Celkem za předmět	**Anglický jazyk/druhý**	**20**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **1** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Osobní údaje**	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vylovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly	Tematický okruh: - osobní údaje - abeceda, číslovky, datum, vyjádření času, dny v týdnu, země a národnosti - životopis - členové rodiny - oblečení - popis osoby - ústní interakce - písemná interakce - slovní obraty, tematické a ustálené fráze, frázová slovesa, synonyma, antonyma, slovní zásoba a její tvoření, spojovací výraz -výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - oborová slovní zásoba a fráze Reálie: - Britská královská rodina - země dané jazykové oblasti a kultura	**5**
Český jazyk a literatura Občanská nauka Informatika Odborný výcvik						
- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení						
	T2	**Každodenní život**	- vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve svém vlastním projevu	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)	Tematický okruh: - volný čas a zábava - každodenní život - vzdělávání - ústní interakce - písemná interakce - slovní obraty, tematické a ustálené fráze, frázová slovesa, synonyma, antonyma, slovní zásoba a její tvoření, spojovací výraz -výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - oborová slovní zásoba a fráze	**5**
Český jazyk a literatura Občanská nauka						
- vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- formální a neformální vzdělávací příležitosti ,- odpovědnost ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart						
				Celkem za blok **B1**		**10**
B2	**T1**	**Řečové dovednosti**	- rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky	- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce	Řečové dovednosti - poslech s porozuměním monologických a dialogických projevů - čtení a práce s textem včetně odborného - mluvení zaměřené situačně i tematicky - zpracování textu - jednoduchý překlad - střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná	**5**
Český jazyk a literatura Informatika Odborný výcvik						
- vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- formy motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- přijímací pohovor a výběrové řízení ,- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;						

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T2**	**Jazykové prostředky** Český jazyk a literatura - písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- formy motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- osobnost a její rozvoj	- používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve svém vlastním projevu	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve	Jazykové prostředky: - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - grafická podoba jazyka a pravopis - určitý a neurčitý člen - ukazovací zájmena - předložky místní, časové - přivlastňovací pád - přítomný čas prostý - frekvenční příslovce - množné číslo podstatných jmen - sloveso should, have to - rozkazovací způsob - přítomný čas průběhový -vyjádření budoucnosti pomocí přítomného času průběhového	**5**
	T3	**Komunikační situace a jazykové funkce** Český jazyk a literatura Občanská nauka Informatika Odborný výcvik - komunikace ,- masová média ,- osobnost a její rozvoj ,- informační a komunikační technologie ,- přijímací pohovor a výběrové řízení ,- řešení konfliktů	- reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovnách situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči - vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo záležitky ze svého prostředí	- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle ,- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnat se svými představami a předpoklady ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií	Komunikační situace: - získávání a předávání informací v oblasti osobní, vzdělávání, veřejné - nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti - objednávka v restauraci - informování se na služby, objednávka služby - vzkaz, pozvánka - objednání jídla a pití jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení komunikace: pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti	**5**
				Celkem za blok **B2**		**15**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Opakování učiva 1. ročníku** Český jazyk a literatura Odborný výcvik Občanská nauka Informatika - odpovědnost ,- informační a komunikační technologie ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. S pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního odpisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- 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 ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích	Tematický okruh: - opakování gramatických jevů, tvarosloví a větné skladby - opakování slovní zásoby a jejího tvoření - tematické okruhy dané zaměřením studijního oboru - poslech s porozuměním - zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací - jednoduchý překlad - ústní interakce - písemná interakce	**5**
				Celkem za blok	**B3**	**5**
				Celkem za ročník	**1**	**30**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Stravování a zdraví**	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vylovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnat se svými představami a předpoklady ,- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích	Tematický okruh: - jídlo a nápoje - péče o zdraví - práce a zaměstnání - nakupování, služby - slovní obraty, tematické a ustálené fráze, frázová slovesa, synonyma, antonyma, slovní zásoba a její tvoření, spojovací výraz - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - oborová slovní zásoba a fráze - ústní interakce - písemná interakce Reálie: - stravovací návyky zemí dané jazykové oblasti	**4**
Český jazyk a literatura Odborný výcvik Ekonomika						
- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- přijímací pohovor a výběrové řízení ,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje informační ,- vliv prostředí na lidské zdraví						
	T2	**Cestování**	- má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka	- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích	Tematický okruh: - dům a domov - dopravní prostředky - cestování - prázdninové aktivity - počasí - slovní obraty, tematické a ustálené fráze, frázová slovesa, synonyma, antonyma, slovní zásoba a její tvoření, spojovací výraz - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - oborová slovní zásoba a fráze - ústní interakce - písemná interakce Reálie: - země dané jazykové oblasti - Česká republika	**3**
Český jazyk a literatura Matematika Základy přírodnách věd Odborný výcvik						
- kultura ,- odpovědnost ,- tolerance ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- vliv prostředí na lidské zdraví ,- principy udržitelnosti rozvoje ,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje informační ,- svoboda						
				Celkem za blok	**B1**	**7**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Řečové dovednosti** Český jazyk a literatura Odborný výcvik - informační a komunikační technologie ,- vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- přijímací pohovor a výběrové řízení ,- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;	- rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důle□ité informace, hlavní i vedlejší myšlenky	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- zpracovávat bě□né administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní re□im a podmínky ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s vyu□itím prostředků informačních a komunikačních technologií ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zva□ovat názory, postoje a jednání jiných lidí	Řečové dovednosti - poslech s porozuměním monologických a dialogických projevů - čtení a práce s textem včetně odborného - mluvení zaměřené situačně i tematicky - zpracování textu - jednoduchý překlad - střídání receptivních a produktivních činností -interakce ústní - interakce písemná	**3**
	T2	**Jazykové prostředky** Český jazyk a literatura - písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- formy □ivotopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- formy motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- osobnost a její rozvoj	- pou□ívá bě□né gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodr□uje základní pravopisné normy	- dodr□ovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- zpracovávat bě□né administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, vyu□ívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve	Jazykové prostředky - počitatelná a nepočitatelná podstatná jména - vazba there is/there are - neurčitá zájmena (some, any, much, many, a few, a little) - výraz would like - stupňování přídavných jmen - minulý čas prostý - nepravidelná slovesa	**4**
	T3	**Komunikační situace a jazykové funkce** Český jazyk a literatura Informatika Odborný výcvik - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- masová média ,- přijímací pohovor a výběrové řízení ,- informační a komunikační technologie	- reaguje komunikativně správně v bě□ných □ivotních situacích a v jednoduchých pracovnách situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, doká□e si vy□ádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko - po□ádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči - vyjádří, jak se cítí, doká□e rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zá□itky ze svého prostředí	- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, vyu□ívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s vyu□itím prostředků informačních a komunikačních technologií ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého □ivotního stylu a závislostí	Komunikační situace: - získávání a předávání informací v oblasti a pracovní - sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, - dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě - objednání jídla a pití - oficiální nebo obchodní dopis - blahopřáni, pozvánka, vyřízení vzkazu jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení komunikace: pozdrav, prosba, □ádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti	**4**
				Celkem za blok **B2**		**11**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B7	**T1**	**Opakování učiva 2. ročníku** Český jazyk a literatura Odborný výcvik Občanská nauka Informatika - informační a komunikační technologie ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- masová média ,- tolerance ,- formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- formy motivačních dopisů a jejich vytvoření	- zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního odpisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve svém vlastním projevu	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí	Tematický okruh: - opakování gramatických jevů, tvarosloví a větné skladby - opakování slovní zásoby a jejího tvoření - tematické okruhy dané zaměřením studijního oboru - poslech s porozuměním - zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací - jednoduchý překlad - ústní interakce - písemná interakce - zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací	**4**

Celkem za blok	**B7**	**4**
Celkem za ročník	**2**	**22**
Celkem za předmět	**Anglický jazyk/první**	**52**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, práce s textem** Cizí jazyk - komunikace ,- osobnost a její rozvoj	- orientuje se v soustavě jazyků - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - řídí se zásadami správné výslovnosti - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka - má přehled o knihovnách a jejich službách - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů - samostatně zpracovává informace - rozumí obsahu textu i jeho částí - pořizuje z odborného textu výpisky	- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- 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 ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	Národní jazyk a jeho útvary Jazyková kultura Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka Informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet Práce s různými příručkami pro školu i veřejnost Techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní), orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu Druhy a žánry textu Získávání a zpracovávání informací z textu (též odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení Zpětná reprodukce textu	**2**
	T2	**Tvarosloví** Cizí jazyk - komunikace	- správně třídí slovní druhy, tvoří spisovné tvary slov a vědomě jich používá ve vhodné komunikační situaci - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení	Slovní druhy ohebné Slovní druhy neohebné - gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce	**2**
	T3	**Pravopis** Cizí jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	Hlavní principy českého pravopisu	**2**
				Celkem za blok **B1**		**6**
B2	**T1**	**Sloh a komunikace** - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- osobnost a její rozvoj	- vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - postihne sémantický význam textu - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii	Slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní Komunikační situace, komunikační strategie Vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené Funkční styly Projevy prostěsdělovací a prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké informační útvary, osnova, inzerát a odpověď na něj) Výklad nebo návod k činnosti Popis osoby, věci - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů	**3**
				Celkem za blok **B2**		**3**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Funkce a význam literatury, teorie literatury** - osobnost a její rozvoj ,- kultura	- na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění - vyjádří vlastní pro itky z recepce daných uměleckých děl - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a ánrů - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi	- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný	Umění jako specifická výpověď o skutečnosti - aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě Základy teorie literatury, literární druhy a ánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - metody interpretace textu - tvořivé činnosti	**3**
	T2	**Starověká literatura a literatura v době antiky** Občanská nauka - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- nábo enství	- uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele ve světové literatuře - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a ánrů - interpretuje text a debatuje o něm	- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah	Starověká literatura - Epos o Gilgamešovi - Bible Antická literatura - divadlo - Homér - Ezop Četba a interpretace literárního textu	**1**
	T3	**Středověká literatura v Evropě** Občanská nauka - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- nábo enství ,- morálka ,- svoboda ,- tolerance	- uvede významné představitele v české středověké literatuře - text interpretuje a debatuje o něm - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - samostatně vyhledává informace v této oblasti	- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu	Konstantin a Metoděj Kroniky Jan Hus - četba a interpretace literárního textu	**2**
	T4	**Renesance** Občanská nauka - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- morálka ,- svoboda ,- tolerance	- uvede významné představitele světové literatury z dob renesance - text interpretuje a debatuje o něm - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - vyjádří vlastní pro itky z recepce daných uměleckých děl - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a ánrů	- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah	Renesance - Dante Alighieri - Giovanni Boccaccio - William Shakespeare - Miguel de Servantes Saavedra Četba a interpretace literárního textu	**2**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T5**	**Baroko, klasicismus a osvícenství, národní obrození**	- uvádí základní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře - text interpretuje a debatuje o něm - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - vyjádří vlastní pro□itky z recepce daných děl - samostatně vyhledává informace z této oblasti	- 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 ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)	Baroko - Jan Amos Komenský Klasicismus a osvícenství - Moliére - Daniel Defoe Národní obrození - Josef Dobrovský - Josef Jungmann - RKZ Četba a interpretace literárního textu Opakování učiva 1. ročníku	**3**
Občanská nauka						
- kultura ,- nábo□enství ,- stát, politický systém ,- svoboda						

Celkem za blok	**B3**	**11**
Celkem za ročník	**1**	**20**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Slovní zásoba, slovotvorba** Cizí jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení	Tvoření slov Stylové rozvrstvení a obohacování slovní zásoby Slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání Terminologie	**3**
	T2	**Skladba** Cizí jazyk - komunikace ,- osobnost a její rozvoj	- orientuje se ve výstavbě textu - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné terminologie - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení	Větná skladba Druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska Stavba a tvorba komunikátu	**2**
				Celkem za blok **B1**		**5**
B2	**T1**	**Funkční styl umělecký a funkční styl řečnický** Občanská nauka - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura	- přednese krátký projev - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu - vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	- 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování	Funkční styl umělecký - druhy a žánry textu - vyprávění Funkční styl řečnický - druhy řečnických projevů	**3**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T2 Administrativní styl Administrativa Informatika - komunikace ,- odpovědnost ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- zpracování žádosti o zaměstnání ,- formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;	- vytvoří základní útvary administrativního stylu - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	- 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 ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty	Projevy administrativní, jejich základní znaky, postupy a prostředky (životopis, zápis z porady, jednoduché úřední dokumenty) - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů	**2**
T3 Kultura Občanská nauka - tolerance ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- soudobý svět ,- morálka ,- svoboda ,- odpovědnost	- orientuje se v nabídce kulturních institucí - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci	- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování	Kulturní instituce v ČR a v regionu Kultura národností na našem území Společenská kultura - principy a normy kulturního chování, společenská výchova Kultura bydlení, odívání Lidové umění a užitá tvorba Estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě Ochrana a využívání kulturních hodnot Funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl	**1**
			Celkem za blok **B2**	**6**
B3 T1 Světový a český romantismus - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- svoboda	- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - uvede významné představitele českého a světového romantismu - interpretuje text a debatuje o něm	- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu	Světový romantismus - charakteristika směru - bratři Grimmové - Victor Hugo - Edgar Allan Poe Český romantismus - Karel Hynek Mácha - Karel Jaromír Erben Četba a interpretace literárního textu Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury	**2**
T2 Světový a český realismus - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- morálka ,- tolerance	- uvádí základní literární směry a významné představitele období realismu - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - samostatně vyhledává informace v této oblasti - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- 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	Světový realismus - charakteristika směru - Charles Dickens - Nikolaj Vasiljevič Gogol - Fjodor Michajlovič Dostojevskij - Emil Zola Český realismus - Božena Němcová - Karel Havlíček Borovský - Alois Jirásek	**2**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T3**	**Lidské vztahy v literatuře** Cizí jazyk I. Stolničení Odborný výcvik	- zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, i pro další generace - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - interpretuje text a debatuje o něm - postihne sémantický význam textu - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný	Kamarádství, přátelství a sport (E.M. Remarque, O. Pavel, K. Poláček, J. Steinbeck) Milenecké dvojice, láska k ženě a matce (J. Seifert, R. Rolland, J. Otčenášek) Četba a interpretace literárního textu	**2**
	T4	**Války 20. století v literatuře** Občanská nauka - vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- stát, politický systém ,- politika ,- svoboda ,- odpovědnost ,- tolerance ,- solidarita	- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - interpretuje text a debatuje o něm - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - samostatně vyhledává informace v této oblasti	- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- 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	1. světová válka - ztracená generace (E. Hemingway) - J. Hašek 2. světová válka - Deník Anny Frankové - Arnošt Lustig - Ladislav Fuks Četba a interpretace literárního textu Opakování učiva 2. ročníku	**3**
				Celkem za blok **B3**		**9**
				Celkem za ročník **2**		**20**
				Celkem za předmět **Český jazyk a literatura**		**40**

Předmět: **Ekonomika** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Základy tržní ekonomiky** Informatika Matematika	- správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy - vyjádří formou grafu určení rovnovážné ceny - posoudí správně vliv ceny na nabídku a poptávku - na příkladu popíše fungování tržního mechanismu	- používat pojmy kvantifikujícího charakteru ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)	- základní ekonomické pojmy - potřeby, statky, služby, spotřeba - výroba, výrobní faktory - trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena	**4**
				Celkem za blok **B1**		**4**
B2	**T1**	**Pololetní prezenční test za 1. pololetí**		- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- pololetní prezenční test	**1**
				Celkem za blok **B2**		**1**
B3	**T1**	**Personální činnost** Informatika Administrativa Matematika Odborný výcvik - potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život ,- trh práce - požadavky zaměstnavatelů ,- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí ,- zákoník práce ,- formy pracovního vztahu ,- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele	- popíše náležitosti pracovní smlouvy - na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele - orientuje se v pracovně-právních vztazích - vypočítá čistou mzdu - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění	- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze ,- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnat se svými představami a předpoklady ,- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání ,- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků	- vznik pracovního poměru - pracovní smlouva - ukončení pracovního poměru - odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod a možnosti jejich předcházení - mzda časová a úkolová a jejich výpočet - odvody z mezd (zdravotní a sociální pojištění)	**4**
				Celkem za blok **B3**		**4**
B4	**T1**	**Pololetní prezenční test za 2. pololetí**		- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	- pololetní prezenční test	**1**
				Celkem za blok **B4**		**1**
				Celkem za ročník **1**		**10**

Předmět: **Ekonomika** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Podnikání** Informatika Matematika Odborný výcvik Občanská nauka - informační a komunikační technologie ,- osobnost a její rozvoj ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- odpovědnost ,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život	- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- 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	- povinnosti podnikatele - podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích - podnikatelský záměr - zakladatelský rozpočet	**4**
				Celkem za blok **B1**		**4**
B2	**T1**	**Pololetní prezenční test za 1. pololetí**		- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	- pololetní prezenční test	**1**
				Celkem za blok **B2**		**1**
B3	**T1**	**Hospodaření podniku** Matematika Odborný výcvik - odpovědnost	- rozděluje majetek do skupin - charakterizuje vlastní a cizí zdroje financování - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - vypočítá výsledek hospodaření	- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích	- podnik - majetek podniku - struktura majetku (dlouhodobý a krátkodobý majetek) - struktura zdrojů financování majetku (vlastní a cizí zdroje) - náklady, výnosy, výsledek hospodaření podniku (zisk/ztráta)	**4**
				Celkem za blok **B3**		**4**
B4	**T1**	**Pololetní prezenční test za 2. pololetí**		- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	- pololetní prezenční test	**1**
				Celkem za blok **B4**		**1**
				Celkem za ročník **2**		**10**

Předmět: **Ekonomika** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Peníze a pojistné produkty** Matematika Odborný výcvik - odpovědnost ,- solidarita	- orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu uká e, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	- zva ovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v bě ném ivotě) mo né náklady, výnosy a zisk, vliv na ivotní prostředí, sociální dopady ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v bě ných situacích	- peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk - úroková míra, RPSN - inflace - úvěrové produkty - pojišťění a pojistné produkty	**4**
				Celkem za blok **B1**		**4**
B2	**T1**	**Pololetní prezenční test za 1. pololetí**		- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní re im a podmínky ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	- pololetní prezenční test	**1**
				Celkem za blok **B2**		**1**
B3	**T1**	**Státní rozpočet a daně** Odborný výcvik Matematika	- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - provede jednoduchý výpočet daní - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad - vysvětlí zásady daňové evidence	- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v bě ných situacích ,- dodr ovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci	- státní rozpočet - daně a daňová soustava - výpočet daní - přiznání k dani - zásady daňové evidence - daňové a účetní doklady	**4**
				Celkem za blok **B3**		**4**
B4	**T1**	**Pololetní prezenční test za 2. pololetí**		- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní re im a podmínky ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	- pololetní prezenční test	**1**
				Celkem za blok **B4**		**1**
				Celkem za ročník **3**		**10**
				Celkem za předmět **Ekonomika**		**30**

Předmět: **Francouzský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Pravidla výslovnosti a pravopisu, rytmická skupina..** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka - rozumí známým a každodenním výrazům - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu - sestaví jednoduché věty, tvoří otázky a odpovědi - uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce - rozpozná význam obecných sdělení a hlášení	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých	Pravidla výslovnosti a pravopisu, rytmická skupina Tvorba větného záporu Tvorba otázky zjišťovací - intonací, inverzí, pomocí Est-ce que Osobní zájmena Časování vybraných nepravidelných sloves	**2**
				Celkem za blok **B1**		**2**
B2	**T1**	**Představování.** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - komunikace ,- kultura ,- soudobý svět	- rozlišuje člen určitý a neurčitý - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti pravidelných sloves, tato slovesa časuje a používá ve větách - porozumí školním a pracovním pokynům - používá abecední slovník učebnice a dvojjazyčný slovník - vytvoří slovesný tvar vyjadřující imperativ a užívá ho v jednoduchých větách - požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení - prokazuje faktické znalosti o kulturních faktorech francouzsky mluvících zemí - domluví se v běžných situacích, získá i poskytne informace	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- 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	Představování Přízvuk - slovní, větný Slovesa I. třídy - parler Členy neurčité a určité Vyjádření pádových vztahů pomocí předložky de	**2**
				Celkem za blok **B2**		**2**
B3	**T1**	**Bydlení, Zaměstnání.** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - komunikace ,- kultura ,- tolerance ,- solidarita	- vyjádří shodu v rodě a čísle při použití podstatného a přídavného jména - sdělí ústně i písemně základní údaje o své osobě a své rodině - zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby	- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	Bydlení, Zaměstnání Otázky zjišťovací ženský rod podstatných a přídavných jmen Postavení přídavných jmen Množné číslo podstatných a přídavných jmen Člen - množné číslo Nepravidelné sloveso avoir	**2**
				Celkem za blok **B3**		**2**

Předmět: **Francouzský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**Na recepci, v informačním centru, na ulici.** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- možnosti vzdělávání v zahraničí	- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu - uplatňuje různé techniky čtení textu - sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené - rozumí obsahu a smyslu jednoduchého textu, vyhledá a formuluje odpověď na otázku -používá základní číslovky při početních operacích, spočítá francouzské jednoduché příklady - používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci - domluví se v běžných situacích, získá i poskytne požadované informace - vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech - zapojí se do hovoru bez přípravy - zaznamená vzkazy volajících	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení	Na recepci, v informačním centru, na ulici Výslovnost francouzského Nepravidelné sloveso aller Stažený člen s předložkami a de Tázací zájmeno uel Otázka s tázacími zájmenya příslovci Základní číslovky 1 - 20	**2**
				Celkem za blok	**B4**	**2**
B5	**T1**	**Pozdravy.** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura	- vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí - nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace - vytvoří příčestí minulé - vytvoří složený minulý čas a užívá ho v jednoduchých větách - napíše jednoduchá sdělení a odpověď na sdělení za správného použití základních gramatických struktur a vět	- 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 ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	Pozdravy Přivlastňovací zájmena nesamostatná - jedn. číslo Předložka de po záporu Si po záporné otázce Slovosled v oznamovací větě Nepravidelná slovesa - pouvoir, connaître	**2**
				Celkem za blok	**B5**	**2**
B6	**T1**	**Vyplňování formuláře.Opakování.** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - informační a komunikační technologie ,- komunikace	- vyplní jednoduchý neznámý formulář - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci - vytvoří jednoduchý slovesný tvar vyjadřující blízkou budoucnost a užívá ho v jednoduchých větách - užívá správně osobních zájmen - zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu - přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem - sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené - dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- učit se používat nové aplikace ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování	Vyplňování formuláře Opakování Prázdniny, dovolená Dny v týdnu Vyjádření budoucnosti pomocí aller + infinitiv Zájmena osobní nesamostatná Zájmena ukazovací Zájmena ukazovací a přivlastňovací před podstatnými jmény začínajícími na samohlásku Nepravidelné sloveso savoir	**2**
				Celkem za blok	**B6**	**2**

Předmět: **Francouzský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B7	**T1**	**Cestování.Popis osoby.**	- rozumí jednoduchým pokynům a adekvátně na ně reaguje - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti přivlastňovacích a neurčitých zájmen, tato zájmena u□ívá ve větách - přivlastňuje věci konkrétním osobám, za splnění podmínky respektování vyjádření českého "svůj" - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti ukazovacích zájmen, tato zájmena u□ívá ve větách - uplatňuje různé techniky čtení textu - přelo□í text a pou□ívá slovníky i elektronické - rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- 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 ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro □ivotní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celo□ivotním učení ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní re□im a podmínky	Cestování, Popis osoby Vyjádření existence - etre x il y a, voici x voila Zájmena přivlastňovací v mno□ném čísle □enský rod přídavných jmen II Přídavná jména beau, vieux, nouveau Nepravidelná slovesa comprendre, vouloir	**2**
Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik						
- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- kultura						
				Celkem za blok **B7**		**2**
B8	**T1**	**Ubytování.Hodiny.**	- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele - pou□ívá stylisticky vhodné obraty umo□ňující nekonfliktní vztahy a komunikaci - zeptá se francouzsky kolik je hodin a na tuto otázku doká□e odpovědět - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu - vyjadřuje se téměř bezchybně v bě□ných, předvídatelných situacích - řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro □ivotní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celo□ivotním učení ,- 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	Ubytování Hodiny Vyjádření účelu pomocí pour + infinitiv Vyjádření mno□ství Číslovky 21 - Nepravidelná slovesa devoir, venir	**2**
Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik						
- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů						
				Celkem za blok **B8**		**2**

Předmět: **Francouzský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B9	**T1**	**Dotaz na cestu.**	- vytvoří jednoduchý slovesný tvar vyjadřující minulý čas a u□ívá ho v jednoduchých větách - komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně pou□ívá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích ka□dodenního □ivota a vlastních zálib - tvoří věty vyjadřující imperativ a u□ívá ho v jednoduchých větách	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- dodr□ovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- uznávat hodnotu □ivota, uvědomovat si odpovědnost za vlastní □ivot a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany □ivota a zdraví ostatních ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního sou□ití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých	Dotaz na cestu Třetí slovesná třída podle vzoru attendre Vyjádření rozkazu, □ádosti Minulý čas - passé composé Nepravidelné sloveso croire	**2**
Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik						
- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- morálka ,- svoboda ,- komunikace						
				Celkem za blok **B9**		**2**
B10	**T1**	**Opakování.Odborná témata.**	- pou□ívá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru - pronese jednoduše zformulovaný monolog před publikem - vyhledá, zformuluje a zaznamená informace nebo fakta týkající se studovaného oboru - zapojí se do odborné debaty nebo argumentace, týká-li se známého tématu - ověří si i sdělí získané informace písemně - vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního □ivota a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru - pracuje s autentickými texty z novin a časopisů - prokazuje faktické znalosti především o geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků studijního oboru, a to i z jiných vyučovacích předmětů, a uplatňuje je také v porovnání s reáliemi mateřské země - sdělí a zdůvodní svůj názor - přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika		Opakování Odborná témata	**2**
Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik						
				Celkem za blok **B10**		**2**
				Celkem za ročník **3**		**20**
				Celkem za předmět **Francouzský jazyk/druhý**		**20**

Předmět: **Informatika** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Seznámení s vyučovacím předmětem a obsahem učiva, souhrnné cíle** - informační a komunikační technologie ,- morálka	-chápe souvislosti se vztahem k životnímu prostředí -uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních - uvědomuje si souhrnné cíle předmětu	- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností	Seznámení s vyučovacím předmětem a obsahem učiva, souhrnné cíle. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence. Seznámení s provozním řádem učebny.	**1**
				Celkem za blok **B1**		**1**
B2	**T1**	**Práce s počítačem, operační systém, soubory** - informační a komunikační technologie ,- morálka	- používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky - orientuje se v běžném systému - chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi - využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware - má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení konkrétních úkolů - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura. - hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie - základní a aplikační programové vybavení - operační systém - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - ochrana autorských práv - nápověda, manuál	**3**
				Celkem za blok **B2**		**3**
B3	**T1**	**Textový editor - MS Word.** Český jazyk a literatura Stolničení Technologie - informační a komunikační technologie	- vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty - používá běžné základní a aplikační programové vybavení - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává - pracuje s dalšími aplikcemi používanými v příslušné profesní oblasti;	- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - textový editor . (MS Word)	**4**
				Celkem za blok **B3**		**4**

Předmět: **Informatika** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**Práce v lokální síti, elektronická komunikace,**	- chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky; - využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...); - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat; - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává -zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému - správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele - rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy, apod.) - využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením	- 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	Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie, FTP. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet - Netiketa	**2**
		Český jazyk a literatura Občanská nauka				
		- informační a komunikační technologie ,- znalosti o struktuře a funkci ekosystémů ,- masová média ,- komunikace				
					Celkem za blok **B4**	**2**
					Celkem za ročník **1**	**10**

Předmět: **Informatika** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Práce se standardním aplikačním programovým vybavením.** Matematika Ekonomika - komunikace	- ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk) - používá běžné základní a aplikační programové vybavení - správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele; - rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.); - ovládá tvorbu databáze, kontingenčních tabulek a grafů - ovládá základní práce v databázovém editoru	- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Tabulkový procesor Základní orientace v prostředí tabulkového procesoru, význam, využití, práce se sešitem, listem, buňkou, grafická úprava buněk, základní početní operace, jednoduchý graf - sdílení a výměna dat, jejich import a export - databáze -další aplikační programové vybavení;	**6**
				Celkem za blok	**B1**	**6**
B2	**T1**	**Práce s běžným aplikačním programovým vybavením.** Český jazyk a literatura Cizí jazyk Matematika Odborný výcvik - informační a komunikační technologie	- zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje - používá běžné základní a aplikační programové vybavení - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití	- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- učit se používat nové aplikace ,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí	Práce s běžným aplikačním programovým vybavením - software pro práci s grafikou - sdílení a výměna dat, jejich import a export	**4**
				Celkem za blok	**B2**	**4**
				Celkem za ročník	**2**	**10**

Předmět: **Informatika** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Prezentační manager - MS Power Point.** Stolničení Technologie - informační a komunikační technologie ,- komunikace ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce	- používá běžné základní a aplikační programové vybavení - vytváří jednoduché multimediální dokumenty (tedy dokumenty v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace) v některém vhodném formátu (HTML dokument, dokument textového procesoru, dokument vytvořený specializovaným SW pro tvorbu prezentací atp.)	- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením. Prezentační editor - MS Power Point	**6**
				Celkem za blok	**B1**	**6**
B2	**T1**	**Souhrnné opakování**	- analyzuje poznatky z informatiky, za 1.-3. ročník	- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání	Souhrnné opakování učiva za 1-3. ročník.	**4**
				Celkem za blok	**B2**	**4**
				Celkem za ročník	**3**	**10**
				Celkem za předmět	**Informatika**	**30**

Předmět: **Matematika** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Operace s čísly (ZÁKLADNÍ POZNATKY)** Ekonomika Odborný výcvik pro kuchaře Odborný výcvik pro číšníky Základy přírodních věd	- rozlišuje číselné obory N, Z, , R - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - používá různé zápisy racionálního a reálného čísla - provádí aritmetické operace s reálnými čísly - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi nimi - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly (v R) - určí řád čísla, zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose - zapíše a znázorní interval - provádí, zapíše a znázorní operace s intervaly a číselnými množinami (sjednocení, průnik)	- používat pojmy kvantifikujícího charakteru ,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy	- aritmetické operace s čísly v oborech N, Z, , R - přirozená a celá čísla - racionální čísla - různé zápisy reálného čísla, početní operace - intervaly jako číselné množiny - operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik)	**2**
	T2	**Mocniny a odmocniny (ZÁKLADNÍ POZNATKY)** Základy přírodních věd	- určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem		- druhá mocnina a odmocnina - mocniny s celočíselným mocnitelem	**2**
	T3	**Procenta (ZÁKLADNÍ POZNATKY)** Ekonomika Odborný výcvik pro kuchaře Odborný výcvik pro číšníky Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Základy přírodních věd	- řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok - na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích	- procento a procentová část - slovní úlohy - užití procentového počtu - trojčlenka - poměr, přímá a nepřímá úměrnost - základy finanční matematiky	**3**
				Celkem za blok **B1**		**7**
B2	**T1**	**VÝRAZY A JEJICH ÚPRAVY** Ekonomika Základy přírodních věd	- provádí operace s číselnými výrazy, mnohočleny a algebraickými výrazy (sčítání, odčítání, násobení) - rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin - modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání - interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání - určí definiční obor lomeného výrazu - provádí operace s lomenými výrazy (sčítání, odčítání, násobení, krácení, dělení) - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích	- číselné a algebraické výrazy - základní operace s mnohočleny - sčítání, odčítání, násobení - hodnota výrazu - rozklad mnohočlenu na součin - vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin - lomené výrazy - hodnota lomeného výrazu - definiční obor lomeného výrazu - určení hodnot pro které má výraz smysl a hodnoty, pro kterou se rovná nule - rozšiřování, krácení, zjednodušování výrazů - slovní úlohy	**3**
				Celkem za blok **B2**		**3**

Předmět: **Matematika** Ročník: **1** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T1**	**PLANIMETRIE**	- uívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnobek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost - určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - uívá a provádí převody jednotek délky a obsahu - uívá pojmy úhel a jeho velikost - vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci sin a, cos a, tg a - určí hodnoty sin a, cos a, tg a pro 0 a 0 pomocí kalkulátoru - řeší praktické úlohy s vyuitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty - rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní uitím vět o shodnost a podobnosti trojúhelníků - graficky rozdělí úsečku v daném poměru - graficky změní velikost úsečky v daném poměru - sestrojí různé typy rovnobeníků a lichobeník z daných prvků - určí různé druhy rovnobeníků a lichobeníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah - určí obvod a obsah sloených rovinných útvarů - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a krunice (sečna, tečna, vnější přímka krunice) - vzájemná poloha přímky a krunice - při řešení úloh účelně vyuívá digitální technologie a zdroje informací	- správně pouívat a převádět běné jednotky ,- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru	- základní planimetrické pojmy a vztahy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - úsečka a její délka - úhel a jeho velikost - trojúhelníky - obvod a obsah pravoúhlého trojúhelníku - goniometrické funkce sin a, cos a, tg a v intervalu 0 a 0 - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - Pythagorova věta - shodnost a podobnost - obvod a obsah trojúhelníku - rovinné útvary - konvexní a nekonvexní - konstrukce základních čtyřúhelníků - mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky - sloené útvary - krunice, kruh a jejich části - výpočet obvodu a obsahu rovinných útvarů - slovní úlohy	**4**
				Celkem za blok	**B3**	**4**
B4	**T1**	**Opakování učiva 1. ročníku**				**2**
				Celkem za blok	**B4**	**2**
				Celkem za ročník	**1**	**16**

Předmět: **Matematika** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**ROVNICE A NEROVNICE** Ekonomika Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Stolničení pro kuchaře Stolničení pro číšníky Základy přírodních věd	- řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R - řeší v R soustavy lineárních rovnic - vyjádří neznámou ze vzorce - užije řešení rovnic a nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh - řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy - řeší kvadratické rovnice v R - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy ,- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení	- úpravy rovnic - lineární rovnice o jedné neznámé - rovnice s neznámou ve jmenovateli - soustavy lineárních rovnic - vyjádření neznámé ze vzorce - lineární nerovnice o jedné neznámé - soustavy lin. nerovnic - kvadratické rovnice - slovní úlohy	**4**
				Celkem za blok	**B1**	**4**
B2	**T1**	**FUNKCE** Ekonomika Základy přírodních věd	- používá odbornou terminologii základních pojmů funkcí - pozná a popíše závislost dvou veličin - dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce - určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní - rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic - v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)	- základní pojmy - funkce, definiční obor, obor hodnot, hodnota funkce - graf - sestrojení - základní vlastnosti funkce - rostoucí, klesající, konstantní - lineární funkce - přímá a nepřímá úměrnost - kvadratická funkce - slovní úlohy	**3**
				Celkem za blok	**B2**	**3**
B3	**T1**	**STEREOMETRIE** Základy přírodních věd	- určí vzájemné polohy bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin v prostoru - určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru - užívá a převádí jednotky délky, obsahu a objemu - rozlišuje tělesa - krychle, kvádr, hranol, válec, rotační kužel, pravidelný jehlan, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva - určí povrch a objem tělesa - krychle, kvádr, hranol, válec, rotační kužel, pravidelný jehlan, koule - využívá trigonometrii při výpočtu povrchu a objemu těles - využívá sítě tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru ,- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení	- polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa a jejich sítě - krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles, složených těles - slovní úlohy	**3**
				Celkem za blok	**B3**	**3**

Předmět: **Matematika** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T1**	**PRÁCE S DATY** Informatika Ekonomika - informační a komunikační technologie	- užívá pojmy: statistický soubor, znak, absolutní četnost, relativní četnost, aritmetický průměr - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji - porovnává soubory dat - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách; - určí absolutní a relativní četnost znaku a aritmetický průměr - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)	- statistický soubor a jeho charakteristika - statistická data v grafech a tabulkách - porovnání souborů dat - interpretace údajů vyjádřených v diagramech, grafech, tabulkách - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr	**2**
				Celkem za blok **B4**		**2**
B5	**T1**	**PRAVDĚPODOBNOST**	- užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy ,- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení	- náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu	**2**
				Celkem za blok **B5**		**2**
B6	**T1**	**Opakování učiva 2. ročníku**			- opakování učiva 2. ročníku	**2**
				Celkem za blok **B6**		**2**
				Celkem za ročník **2**		**16**
				Celkem za předmět **Matematika**		**32**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Výslovnost.Členy.Skloňování osobních zájmen.** Anglický jazyk Český jazyk - komunikace ,- soudobý svět ,- osobnost a její rozvoj	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením; - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - přiřadí správně členy k podstatným jménům - používá osobní zájmena	- 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 ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady	Téma: osobní údaje a životopis - výslovnost - členy - skloňování osobních zájmen	**1**
				Celkem za blok **B1**		**1**
B2	**T1**	**Pořádek slov v oznamovací větě.Pořádek slov v tázací větě.nepřímý pořádek slov v oznamovací větě.** Občanská nauka Český jazyk Anglický jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura	- vytváří jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu ve větě oznamovací a tázací uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní - pravopisné normy dodržuje správné pořadí větných členů v jednoduché německé větě	- 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 ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Téma: dům a domov - pořádek slov v oznamovací větě - pořádek slov v tázací větě - nepřímý pořádek slov v oznamovací větě - pořadí předmětů v německé větě	**1**
				Celkem za blok **B2**		**1**
B3	**T1**	**Silné skloňování podstatných jmen se členem určitým a neurčitým v jednotném a množném čísle.** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - komunikace ,- kultura	- užívá správně členů v jednotlivých rodech a pádech - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu - uplatňuje v přísudku příslušné příslušné jméno dle smyslu	- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady	Téma: Každodenní život - silné skloňování podstatných jmen se členem určitým a neurčitým v jednotném a množném čísle - vynechávání členu u podstatných jmen - přídavné jméno v přísudku	**2**
				Celkem za blok **B3**		**2**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**Základní číslovky, řadové číslovky, násobné.Neurčité předložky se 3. pádem, 4. pádem a se 3.+4. páde** Český jazyk Anglický jazyk Matematika Odborný výcvik - komunikace ,- osobnost a její rozvoj ,- vliv prostředí na lidské zdraví	- počítá, řeší početní operace - užívá správně předložek se 3., 4., 3. a 4. pádem	- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání	Téma: Péče o zdraví - základní číslovky, řadové číslovky, násobné, - neurčité předložky se 3. pádem, 4. pádem a se 3.+4. pádem	**2**
				Celkem za blok **B4**		**2**
B5	**T1**	**Konverzační témata osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby** Český jazyk Anglický jazyk - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- svoboda	- čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků), a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči - skloňuje zájmena "wer" a "was" ve všech pádech	- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- 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 ,- 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 ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah	- konverzační témata osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, - každodenní život, nakupování, vzdělání, - Česká republika, země dané jazykové oblasti; práce a zaměstnání aj. získávání a poskytování - informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní - nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, - občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky - skloňování tázacích zájmen wer a was	**2**
				Celkem za blok **B5**		**2**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B6	**T1**	**Přivlastňovací zájmena.Vyjadřování českého "svůj".Časování sloves se změnou kmene v přítomném čase.** Český jazyk Anglický jazyk Odborný výcvik - komunikace ,- kultura	- přivlastňuje věci konkrétním osobám, za splnění podmínky respektování vyjádření českého "svůj" - časuje nepravidelná slovesa	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)	- přivlastňovací zájmena - vyjadřování českého "svůj" - časování sloves se změnou kmene v přítomném čase	**1**
				Celkem za blok **B6**		**1**
B7	**T1**	**Rozkazovací způsob.** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - komunikace ,- vyjednávání ,- kultura ,- tolerance ,- solidarita	- tvoří rozkaz od známých sloves	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí	- rozkazovací způsob	**1**
				Celkem za blok **B7**		**1**
B8	**T1**	**Určování času.Slabé skloňování podstatných jmen v jednotném čísle.Množné číslo podstatných jmen.** Český jazyk Anglický jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura	- zeptá se, kolik je hodin - vytváří správné tvary podstatných jmen v plurálu - nahrazuje správně sloveso "sein" vazbou "es gibt" - vyskloňuje a užívá zájmen dieser, jeder, alle	- 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 ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	- určování času - slabé skloňování podstatných jmen v jednotném čísle množné číslo podstatných jmen - vazba "es gibt" - skloňování zájmena "dieser" skloňování zájmena "jeder - alle"	**1**
				Celkem za blok **B8**		**1**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B9 T1 **Způsobová slovesa.** Český jazyk Anglický jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- řešení konfliktů	- časuje způsobová slovesa s respektováním větného rámce	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly	- způsobová slovesa	**1**
			Celkem za blok **B9**	**1**
B10 T1 **Označení míry, hmotnosti a množství po číslovkách."Doch" v odpovědi na zápornou otázku.** Odborný výcvik - kultura ,- komunikace	- vhodně kombinuje údaje míry a váhy s podstatnými jmény - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústn - předvídatelných situací vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy - uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka - osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt - zeptá se na spokojenost zákazníka - omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku	Téma: jídlo a nápoje - označení míry, hmotnosti a množství po číslovkách - "doch" v odpovědi na zápornou otázku - konverzační témata jednání s budoucím zaměstnavatelem, - informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, blahopřání - obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti	**3**
			Celkem za blok **B10**	**3**
B11 T1 **Slovesa s neodlučitelnými předponami.Slovesa s odlučitelnými předponami..** Český jazyk Anglický jazyk - komunikace ,- vyjednávání ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- rozpozná slovesa s neodlučitelnými s odlučitelnými předponami, užívá jich v jednoduchých sděleních - časuje zvratná slovesa, časuje zvratná slovesa, používá správně příslušné zvratné zájmeno v určité osobě, reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích - orientuje se v cizojazyčných časových údajích, užívá jich, používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- 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 ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	- slovesa s neodlučitelnými předponami - slovesa s odlučitelnými předponami - zvratná slovesa a jejich časování v přítomném čase - časové údaje (dny v týdnu, měsíce, roky)	**2**
			Celkem za blok **B11**	**2**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B12	**T1**	**Stupňování přídavných jmen.Zeměpisná jména.Souřadicí spojky.Podřadicí spojky..**	- stupňuje přídavná jména, příslovce, užívá jich v jednoduchých sděleních, uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy; používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu - prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské, i politické o zemích dané jazykové oblasti - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka - orientuje se ve větné struktuře německé věty - z větných členů sestaví jednoduchou větu gramaticky a sémanticky správnou - vytvoří jednoduchý slovesný tvar vyjadřující minulý čas - préteritum - vytváří slovesný tvar vyjadřující minulý čas - perfektum	- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- 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 ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků	- stupňování přídavných jmen - zeměpisná jména - souřadicí spojky - podřadicí spojky - bezespojkové věty - stupňování příslovcí - préteritum - perfektum	**2**
Český jazyk Anglický jazyk						
- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura						
				Celkem za blok **B12**		**2**
B13	**T1**	**konverzační témata, vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru.**	- používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru - hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru - zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma - vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti - uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi ČR a češtiny	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- 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 odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám	- konverzační témata, vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země příslušné jazykové oblasti, její kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalosti o České republice	**1**
Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik						
- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- soudobý svět						
				Celkem za blok **B13**		**1**
				Celkem za ročník **3**		**20**
				Celkem za předmět **Německý jazyk/druhý**		**20**

Předmět: **Německý jazyk/první** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Výslovnost.Členy.Skloňování osobních zájmen.časování sloves v přítomném čase (včetně sein, haben).** Český jazyk - kultura ,- komunikace	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - čte nahlas foneticky správně jednoduché věty a texty s dostatečně osvojenou slovní zásobou, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti přiřadí správně členy k podstatným jménům používá osobní zájmena - časuje pravidelná slovesa, užívá jich ve větách + časuje nepravidelná (pomocná) slovesa sein, haben - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu - vytváří jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu ve větě oznamovací a tázací	- 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 ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady	Jazykové prostředky: - výslovnost - členy - pořádek slov v oznamovací větě - pořádek slov v tázací větě - vykání - skloňování osobních zájmen - časování sloves v přítomném čase (včetně sein, haben)	**2**
				Celkem za blok **B1**		**2**
B2	**T1**	**Nepřímý pořádek slov v oznamovací větě.Pořadí předmětů v německé větě** Český jazyk - komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- soudobý svět	- uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy - dodržuje správné pořadí větných členů v jednoduché německé větě	- 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 ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Gramatické jevy: - nepřímý pořádek slov v oznamovací větě - pořadí předmětů v německé větě - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti	**1**
				Celkem za blok **B2**		**1**
B3	**T1**	**Silné skloňování substantiv se členem určitým a neurčitým v jednotném a množném čísle.** Český jazyk - komunikace ,- osobnost a její rozvoj ,- vyjednávání ,- svoboda	- užívá správně členů v jednotlivých rodech a pádech a v jednotném i v množném čísle - převede kladné sdělení do záporu	- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Gramatické jevy: - silné skloňování substantiv se členem určitým a neurčitým v jednotném a množném čísle - zápory kein, nicht, nein, un- Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost sluchová – poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů	**2**
				Celkem za blok **B3**		**2**

Předmět: **Německý jazyk/první** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**Přídavné jméno v přísudku.** Český jazyk - komunikace	- vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- dodr ovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro ivotní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celo ivotním učení ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu	Gramatické jevy: - přídavné jméno v přísudku Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost sluchová poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - interaktivní řečové dovednosti střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní	**1**
				Celkem za blok **B4**		**1**
B5	**T1**	**Základní číslovky, řadové číslovky, násobné, neurčité.** Český jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- počítá, řeší početní operace	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní re im a podmínky ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- vyu ívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	Tématické celky - základní číslovky, řadové číslovky, násobné, neurčité Řečové dovednosti - produktivní řečová dovednost ústní mluvení zaměřené situačně i tematicky - interakce ústní - interakce písemná	**2**
				Celkem za blok **B5**		**2**
B6	**T1**	**Předložky se 3. pádem, 4. pádem a se 3+4 pádem.** Český jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- u ívá správně předlo ek se 3., 4, 3. a 4. pádem, pou ívá bě né gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací, vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- vyu ívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní re im a podmínky ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvá it mo né pozitivní i negativní dopady	Jazykové prostředky: - předlo ky se 3. pádem, 4. pádem a se 3+4 pádem - tvarosloví a větná skladba - grafická podoba jazyka a pravopis Tematické okruhy: - dům a domov - ka dodenní ivot - volný čas a zábava	**2**
				Celkem za blok **B6**		**2**

Předmět: **Německý jazyk/první** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B7	**T1**	**Přivlastňovací zájmena.Vyjadřování českého "svůj".** Český jazyk - komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- soudobý svět ,- svoboda ,- tolerance ,- solidarita	- přivlastňuje věci konkrétním osobám, za splnění podmínky respektování vyjádření českého "svůj"	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodr ovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyu ívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvá it mo né pozitivní i negativní dopady ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)	Jazykové prostředky: - přivlastňovací zájmena - vyjadřování českého "svůj" Tématické okruhy: - rodina - mezilidské vztahy - nakupování	**2**
				Celkem za blok **B7**		**2**
B8	**T1**	**Časování sloves se změnou kmene v přítomném čase.** Český jazyk - informační a komunikační technologie ,- komunikace ,- kultura	- časuje nepravidelná slovesa, pou ívá bě né gramatické prostředky a vzorce	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- dodr ovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro ivotní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celo ivotním učení ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Jazykové prostředky - časování sloves se změnou kmene v přítomném čase Tematické okruhy: - slu by - cestování - počasí	**1**
				Celkem za blok **B8**		**1**
B9	**T1**	**Rozkazovací způsob.Určování času.** Český jazyk - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura ,- odpovědnost ,- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům ,- význam celo ivotního učení jako po adavku pro osobní růst a udr ení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky	- tvoří rozkaz od známých sloves - zeptá se, kolik je hodin, uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodr uje základní pravopisné normy	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- dodr ovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- zpracovávat bě né administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní re im a podmínky ,- vyu ívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí	Jazykové prostředky: - rozkazovací způsob - určování času Tematické okruhy: - jídlo a nápoje - zaměstnání - vzdělávání	**1**
				Celkem za blok **B9**		**1**

Předmět: **Německý jazyk/první** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B10	**T1**	**Konverzační témata.** Český jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům ,- formy aktivního hledání práce ,- formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem ,- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení; ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- formální a neformální vzdělávací příležitosti	- rozumí obsahu a smyslu jednoduchého textu, v textu vyhledá potřebnou informaci a odpověď na otázku - vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo záležitky ze svého prostředí; - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- 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 ,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- 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 ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení	Tematické okruhy: - osobní údaje a životopis - dům a domov - volný čas a zábava - jídlo - a nápoje, - péče o zdraví, - Česká republika, země dané jazykové oblasti; práce a zaměstnání - získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní Poznatky o zemích: - informace ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o České republice	**3**
				Celkem za blok **B10**		**3**
B11	**T1**	**Slabé skloňování podstatných jmen v jednotném čísle.Množné číslo podstatných jmen.vazba "es gibt".** Český jazyk - komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- soudobý svět	- vytváří správné tvary podstatných jmen v plurálu, dodržuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje pravopisné normy a respektuje změny v množném čísle oproti číslu jednotnému nahrazuje správně sloveso "sein" vazbou "es gibt" - vyskloňuje a užívá zájmen dieser, jeder, alle, uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Jazykové prostředky: - slabé skloňování podstatných jmen v jednotném čísle - množné číslo podstatných jmen - vazba "es gibt" Tematické okruhy: - Česká republika - země dané jazykové oblasti	**3**
				Celkem za blok **B11**		**3**

Předmět: **Německý jazyk/první** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B12	**T1**	**Způsobová slovesa."Doch" v odpovědi na zápornou otázku.**	- časuje způsobová slovesa s respektováním větného rámce, vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Jazykové prostředky: - způsobová slovesa" - doch" v odpovědi na zápornou otázku Tematické okruhy: - tematické okruhy dané zaměřením studovaného oboru - restaurace - hotové pokrmy - jídlo a nápoje	**2**
		Český jazyk - komunikace ,- vyjednávání ,- kultura ,- masová média ,- tolerance ,- solidarita				
				Celkem za blok **B12**		**2**
B13	**T1**	**Slovesa s neodlučitelnými předponami.Slovesa s odlučitelnými předponami.**	- rozpozná slovesa s neodlučitelnými s odlučitelnými předponami, užívá jich v jednoduchých sděleních, používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací - časuje zvratná slovesa, používá správně příslušné zvratné zájmeno v určité osobě, reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- 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 ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady	Jazykové prostředky:- slovesa s neodlučitelnými předponami - slovesa s odlučitelnými předponami - zvratná slovesa a jejich časování v přítomném čase Tematické okruhy: - režim dne - každodenní život	**1**
		Český jazyk - komunikace ,- kultura ,- soudobý svět				
				Celkem za blok **B13**		**1**

Předmět: **Německý jazyk/první** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B14	**T1**	**Stupňování přídavných jmen.Stupňování příslovcí.**	- stupňuje přídavná jména, příslovce, užívá jich v jednoduchých sděleních	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- 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 ,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení	Jazykové prostředky: - stupňování přídavných jmen - stupňování příslovcí Poznatky o zemích - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí	**1**
Český jazyk						
- osobnost a její rozvoj ,- komunikace						
				Celkem za blok **B14**		**1**
B15	**T1**	**Souřadicí spojky.Podřadicí spojky.Bezespojkové věty.**	- orientuje se ve větné struktuře německé věty - z větných členů sestaví jednoduchou větu gramaticky a sémanticky správnou	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení	Jazykové prostředky: - souřadicí spojky - podřadicí spojky - bezespojkové věty Tematické okruhy: - péče o tělo a zdraví Komunikační situace: - získávání a předávání informací, např. sjednání schůzky, objednávka služby, vyřízení vzkazu apod.	**1**
Český jazyk						
- komunikace						
				Celkem za blok **B15**		**1**
B16	**T1**	**Préteritum.Perfektum.**	- vytvoří jednoduchý slovesný tvar vyjadřující minulý čas - préteritum - vytváří slovesný tvar vyjadřující minulý čas - perfektum	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	Jazykové prostředky: - préteritum - perfektum Tématické okruhy: - cestování	**2**
Český jazyk						
- osobnost a její rozvoj ,- komunikace						
				Celkem za blok **B16**		**2**

Předmět: **Německý jazyk/první** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B17	**T1**	**Nakupování.Občerstvení.Objednávka v restauraci, sjednání schůzky..** Český jazyk - komunikace	- rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů; - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru - má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané - jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech - užívá cizojazyčných zeměpisných názvů, blíže se seznamuje s vybranými německy mluvícími zeměmi	- 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 ,- 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 ,- 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	Tematické okruhy: - nakupování - občerstvení - objednávka v restauraci, - sjednání schůzky, - objednávka služby, - dotazy v informačním středisku Jazykové funkce: - obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti	**3**
				Celkem za blok	**B17**	**3**
				Celkem za ročník	**1**	**30**

Předmět: **Německý jazyk/první** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Podmět "man" a "es".1. budoucí čas.Shoda podmětu a přísudku.** Český jazyk - komunikace	- rozumí jednoduchým sdělením s podmětem man, es; aktivně jich u ívá - vytváří slovesné tvary v budoucím čase - pou ívá b žné gramatické prostředky a vzorce	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvá it mo né pozitivní i negativní dopady ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Jazykové prostředky - podmět "man" a "es" - 1. budoucí čas - shoda podmětu a přísudku	**1**
				Celkem za blok **B1**		**1**
B2	**T1**	**Vazby sloves, podstatných jmen a přídavných jmen.** Český jazyk - komunikace	- vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací	- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- 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 ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní re im a podmínky ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Jazykové prostředky - vazby sloves, podstatných jmen a přídavných jmen Poznatky o zemích - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí	**3**
				Celkem za blok **B2**		**3**
B3	**T1**	**Skloňování přídavných jmen po členu urč. a neurčitém + zvláštnosti.** Český jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- skloňuje přídavná jména po členu určitém, neurčitém a nulovém, u ívá jich v jednoduchých sděleních	- dodr ovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- zpracovávat b žné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- znát mo nosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)	Jazykové prostředky - skloňování přídavných jmen po členu určitém - skloňování přídavných jmen po členu nulovém Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost zraková čtení a práce s tetem včetně odborného	**2**
				Celkem za blok **B3**		**2**

Předmět: **Německý jazyk/první** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**Příklady německých synonymních sloves.**	- vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady	Jazykové prostředky - příklady německých synonymních sloves Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost zraková – čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní – mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná – zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, apod.	**1**
Český jazyk - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů						
				Celkem za blok	**B4**	**1**
B5	**T1**	**Neurčitá zájmena (jeder, alle, alles, jemand, niemand, etwas, nichts).**	- rozliší neurčitá zájmena a zvláštnosti jejich použití, používá běžné gramatické prostředky, vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Jazykové prostředky - neurčitá zájmena (jeder, alle, alles, jemand, niemand, etwas, nichts) - neurčitá zájmena (ander, beide, ein paar, einige, man, manch-, mehrere, viele, wenige) Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost zraková – čtení a práce s tetem včetně odborného - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti – střídání receptivních a produktivních činností	**2**
Český jazyk - komunikace ,- vyjednávání ,- kultura ,- stát, politický systém ,- politika						
				Celkem za blok	**B5**	**2**
B6	**T1**	**Překlad českého "ještě ne, už ne".**	- vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- 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 ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Jazykové prostředky - překlad českého "ještě ne, už ne" Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost ústní – mluvení zaměřené situačně a tematicky	**1**
Český jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace						
				Celkem za blok	**B6**	**1**

Předmět: **Německý jazyk/první** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B7	**T1**	**Infinitiv závislý na podstatném a přídavném jménu.infinitiv závislý na slovesu.** Český jazyk - komunikace	- seznamuje se se zvláštnostmi postavení infinitivu v německé větě	- dodr ovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro ivotní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celo ivotním učení ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní re im a podmínky ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- znát mo nosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly	Jazykové prostředky - infinitiv závislý na podstatném a přídavném jménu - infinitiv závislý na slovesu	**2**
				Celkem za blok **B7**		**2**
B8	**T1**	**Použití "Platz, Stelle, Ort," některá ustálená spojení.Perfektum (rozšíření).Zeměpisná jména.** Český jazyk - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- rozlišuje mezi pou itím něm. výrazů - Platz, Stelle, Ort - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a vyu ívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- dodr ovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní re im a podmínky ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvá it mo né pozitivní i negativní dopady ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)	Jazykové prostředky - pou ití "Platz, Stelle, Ort," některá ustálená spojení - perfektum (rozšíření) - zeměpisná jména	**2**
				Celkem za blok **B8**		**2**

Předmět: **Německý jazyk/první** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B9	**T1**	**Préteritum(rozšíření).**	- rozlišuje mezi tvořením préterita a perfekta a správně je používá ve větách	- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání	Jazykové prostředky - préteritum(rozšíření) Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost zraková čtení a práce s tetem včetně odborného	**2**
Český jazyk						
- informační a komunikační technologie ,- osobnost a její rozvoj ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart						
				Celkem za blok **B9**		**2**
B10	**T1**	**Konverzační témata.**	- zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání - má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka; - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice - vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým	- konvezační témata - vybrané poznatky všeobecného - i odborného charakteru k poznání země příslušné jazykové oblasti, její kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice	**6**
Český jazyk						
- komunikace ,- vyjednávání ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- soudobý svět ,- masová média ,- morálka ,- svoboda ,- odpovědnost ,- tolerance ,- solidarita						
				Celkem za blok **B10**		**6**
				Celkem za ročník **2**		**22**
				Celkem za předmět **Německý jazyk/první**		**52**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Člověk jako občan.Národ, etnikum, národnost - migrace.**	- dokáže vysvětlit pojem občan a občanství - definuje pojem národ, etnikum, národnost, umí se zorientovat v dnešním multikulturním světě - objasní a rozumí pojmům migrace, azyl - respektuje a toleruje odlišnosti - objasňuje příčiny migrace lidí - vysvětlí význam solidarity a dobrých vztahů - charakterizuje současnou českou společnost, její etnické a sociální složení - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení - vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích, uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole a na pracovišti - dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin - vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, židů, Romů, příslušníků odboje...), jak si nacisté počinali na okupovaných územích - uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnost mužů a žen)	- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí	Člověk jako občan - pojem občan - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí - svobodný přístup k informacím; média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení - mezilidské vztahy - význam celoživotního vzdělávání Člověk v lidském společenství - lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost a její vrstvy - občanská společnost - občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - hospodaření jednotlivce a rodiny, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů Rasy, národy a národnosti - většina a menšiny ve společnosti - klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití - genocida v době druhé světové války, jmenovitě Slovanů, židů, Romů a politických odpůrců - migrace v současném světě, migranti - emigrace - azylanti Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - lidská tolerance a nesnášenlivost - xenofobie - rasismus	**5**
		Český jazyk a literatura Dějepis Ekonomika Odborný výcvik				
		- kultura ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- svoboda ,- tolerance ,- morálka ,- soudobý svět ,- náboženství ,- řešení konfliktů				

Celkem za blok **B1** **5**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **1** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Vývoj a rozvoj člověka a jeho činitelé.Komunikace a její druhy.Zdraví a životní styl..**	- popisuje a rozlišuje jednotlivé etapy lidského života a jejich charakteristické znaky vlastními slovy - vyjadřuje pojem generace a uvědomuje si problematiku mezigeneračních vztahů - vysvětlí pojem verbální a nonverbální komunikace, aplikuje do praxe komunikační techniky - rozeznává zjevné manipulativní postupy - používá asertivních technik - prokazuje praktickou znalost pravidel slušného chování - objasní způsoby ovlivňování veřejnosti - formuluje zásady zdravého životního stylu, vlastními slovy hovoří na téma psychohygiena aplikuje teoretické znalosti do praxe - dokáže popsat jednotlivé pojmy a vyjádří vlastními slovy rozdíly mezi jednotlivými sociálními skupinami - uvědomuje si existenci šikany jako toho trestného činu - adekvátně reaguje na jednotlivé situace	- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých	Vývoj a rozvoj člověka a jeho činitelé - psychologické a sociální determinace Komunikace a její druhy - verbální a nonverbální komunikace - komunikační techniky - pravidla slušného chování Zdraví a životní styl - životospráva - psychohygiena - zvládání náročných životních situací - stres - frustrace - konflikt - krize Socializace a sociální skupiny - pojem socializace - rozdělení sociálních skupin - sociální role	**5**
		Český jazyk Odborný výcvik - komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- osobnost a její rozvoj				
				Celkem za blok **B2**		**5**
B3	**T1**	**Lidské hodnoty a smysl lidské existence.Nebezpečné závislosti, drogy, toxikománie..**	- vysvětlí význam jednotlivých hodnot - charakterizuje současnou českou společnost a její hodnoty - je schopen obhájit si svůj žebříček hodnot - rozlišuje legální a nelegální drogy a diskutuje o následcích používání drog - objasní pojem drogová závislost diskutuje o pozitivech a problémech multikulturního soužití - charakterizuje základní světová náboženství - specifikuje nebezpečnost náboženských sekt a náboženského fundamentalismu - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti(např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky) - objasní postavení církví a věřících v ČR - vysvětlí péče o kulturní hodnoty, význam vědy a umění - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost	- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Lidské hodnoty a smysl lidské existence - systém hodnot - smysl lidské existence - motivace a potřeby Nebezpečné závislosti, drogy, toxikománie - sociálně patologické jevy Svět, kultura, víra, umění a věda - orientace v multikulturním světě - náboženství a církve - víra a atheismus - náboženská hnutí a sekty - náboženský fundamentalismus	**4**
		Český jazyk a literatura Odborný výcvik - morálka ,- kultura ,- náboženství				
				Celkem za blok **B3**		**4**
				Celkem za ročník **1**		**14**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Právo a právní řád.Právní ochrana občanů.Občanské právo.Základy ekonomie.**	- vysvětlí význam práva, spravedlnosti, svobody - objasní pojem právní řád - specifikuje význam právní ochrany - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech - včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, kdy jsou lidská práva ohrožena - vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému - objasni pojem právní řád - uvede příklady právní ochrany a právních vztahů - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...) - popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - definuje význam občanského práva, které upravuje majetkové vztahy fyzických a právnických osob - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby - dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva - vysvětlí, co má vliv na cenu zboží - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat příp.zaměstnavatele a úřad práce,prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti - rozliší nepravidelné a pravidelné příjmy, výdaje a domácí rozpočet - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních	Člověk a právo - občan a právo - osobní svoboda, lidská práva - lidská práva a jejich obhajování a možné zneužívání, - veřejný ochránce práv - práva dětí - právní stát - právní řád - právní vztahy - právo a spravedlnost - soustava soudů v ČR - právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) - právní ochrana občanů - právo a mravní odpovědnost v běžném životě Právní ochrana občanů Trestní právo: - trestní odpovědnost - tresty a ochranná opatření - orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech - kriminalita páchaná mladistvými - trestná činnost - manželé a partneři - děti v rodině - domácí násilí Občanské právo - vlastnictví - smlouvy - odpovědnost za škodu - společné jmění - dědictví Člověk a hospodářství - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka a cena) - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk - mzda časová a úkolová - daně, daňová přiznání - sociální a zdravotní pojištění - služby peněžních ústavů - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům	**5**

Český jazyk a literatura
Ekonomika
Stolničení
Odborný výcvik

- stát, politický systém
,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
					Celkem za blok **B1**	**5**
B2	**T1**	**Stát.Česká ústava.Politické strany, volební systémy.Demokracie.Soudobý svět.** Český jazyk a literatura Stolničení Odborný výcvik - politika ,- stát, politický systém ,- soudobý svět ,- řešení konfliktů ,- informační a komunikační technologie ,- masová média ,- svoboda	- uvede nejvýznamnější české politické strany - vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit, popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran - definuje pojem demokracie a uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...) - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe, vysvětlí, proč jsou extrémistické názory a jednání nebezpečné - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti - uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie - dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného/nedemokratického jednání - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem, a jaké mají tyto jevy důsledky - je schopen rozeznat zcela zřejmé konrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky...) - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti	- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých	Stát a jeho funkce - občan - státní moc - formy státu - politické režimy - státoprávní uspořádání Ústava a politický systém ČR - politický systém v ČR - struktura veřejné správy - obecní samospráva - krajská samospráva Politické strany, volební systémy - politika - politické strany - volební systémy - volby - právo volit - politický radikalismus a extremismus - aktuální česká extrémistická scéna a její symbolika - mládež a extremismus Demokracie - politická demokracie, politické ideologie - základní hodnoty a principy demokracie - občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - svobodný přístup k informacím - média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení Současný svět: bohaté a chudé země - velmoci, vyspělé státy, rozvojové země a jejich problémy, chudoba - ohniska napětí v soudobém světě	**4**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T2**	**ČR, Evropa a svět**	- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy - popíše státní symboly - vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří, a jaké ji z toho plynou závazky - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům - na příkladu z médií nebo jiných zdrojů vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem - uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii(sobectví, korupce, kriminalita, násilí) - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří - vysvětlí důsledky nesplácení úvěru a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti	- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- 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	ČR, Evropa a svět: NATO, OSN, EU - ČR a její sousedé - ČR a evropská integrace - české státní a národní symboly - konflikty v soudobém světě - nebezpečí nesnášenlivosti a a terorismu ve světě - globalizace a globální problémy - teror a terorismu	**1**
- soudobý svět ,- svoboda ,- odpovědnost ,- politika						
				Celkem za blok	**B2**	**5**
				Celkem za ročník	**3**	**10**
				Celkem za předmět	**Občanská nauka**	**24**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B11	**T1**	**1.pol. Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti, seznámení s provozovnou** Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - ři obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava - charakterizuje alimentární nákazy	- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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) ,- kontrolovat kvalitu	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - proškolení předpisy BOZP a hygienickými předpisy - alimentární nákazy	**1**
					Celkem za blok **B11**	**1**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B12	**T1**	**Seznámení žáků s učebním plánem.Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.Prav** Stolničení pro číšníky Občanská nauka - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok -rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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 ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- správně uchovávat pokrmy	- seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení výrobní středisko - rozdělení na jednotlivé úseky - povinnosti pracovníků v pohostinství - pravidla systému HACCP	**1**
	T2	**Odbytové středisko, marketing** Stolničení pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- odpovědnost	- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - rozlišuje malý a velký stolní inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků na úseku obsluhy - rozlišuje pomocný inventář a ostatní zařízení na úseku obsluhy. - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků. - vybere vhodnýpropagační nástroj pro určitý produkt - volí a používá základní marketingové nástroje	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků ,- využívat prostředky podpory prodeje ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky	- význam.úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku odbytu - inventář a zařízení na úseku obsluhy, údržba, použití - malý stolní inventář, velký stolní inventář - rozdělení - marketing - produkt, propagace, reklama, konkurence	**7**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B12	**T3**	**Základní pravidla obsluhy** Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - respektuje společenská pravidla - vysvětlý odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a slu eb - připraví pracoviště před zahájením provozu, udr uje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a vhodně ho pou ívá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udr uje a ošetřuje inventář - ovládá techniku jednoduché obsluhy, její různé formy podle prostředí a společenské píle itosti Charakterizuje pravidla a techniku obsluhy. ák správně vyu ívá pomůcky pro obsluhující. ák připraví pracoviště před zahájením provozu a udr uje pořádek během provozu.	- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské píle itosti ,- pou ívat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- 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 ,- dodr ovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- zásady a technika obsluhy - základní společenská a profesní pravidla - systémy obsluhy, způsoby obsluhy - organizace práce při vyu ití různých způsobů a systémů obsluhy - pomůcky obsluhujících - příprava a údr ba pracoviště	**7**
	T4	**Nácvik základních pravidel společenského chování a techniky jednoduché obsluhy.** Občanská nauka Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- odpovědnost	- ovládá základní pravidla společenského chování a techniky jednoduché obsluhy - ovládá techniku jednoduché i slo ité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteristiky akce a společenské píle itosti - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracije se zúčtovací technikou	- 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 ,- dodr ovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské píle itosti ,- pou ívat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- nácvik základních pravidel společenského chování a techniky jednoduché obsluhy	**5**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B12	**T5**	**Přejímka pokrmů a nápojů -způsob placení.** Stolničení pro číšníky Potravina výživa Technologie pro číšníky Matematika - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - ovládá gastronomická pravidla a zásady výživy.	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- formy prodeje, způsoby nabídky - produkt - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze - pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb - příprava a údržba pracoviště - gastronomická pravidla a zásady výživy	**5**
	T6	**Jídelní lístek, nápojový lístek, menu** Stolničení pro číšníky Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Český jazyk - informační a komunikační technologie ,- osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Sestaví vybraný jídelní lístek, nápojový lístek a menu. - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úravou písemností	- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- využívat prostředky podpory prodeje ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb	- menu, jídelní lístek - zásady sestavování jídelního lístku - druhy, náležitosti - zásady sestavování nápojového lístku - druhy, náležitosti. - zásady sestavování menu - vhodnost pokrmů a nápojů - úprava písemností - využití techniky v komunikaci	**5**
	T7	**Systémy a formy obsluhy.** Technologie pro číšníky Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - dorůuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy -ovládá nošení táců a podnosů -prakticky provádí servis dvou a třítalířovým způsobem -ovládá restaurační a kavárenský způsob obsluhy -volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržujeprofesní etiku	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností	- organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy Systémy a formy obsluhy: - jednoduchá obsluha - restaurační a kavárenský způsob obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze - obvodový, vídeňský, bezrajonový, systém vrchního číšníka - Francouzský systém - nácvik nošení podnosů a táců - nošení talířů - dvoutalířový, třítalířový způsob - debaras	**9**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B12	**T8**	**Banketní způsob obsluhy.** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- navrhne vhodné formy odbytu výrobků a slu eb - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - banketní, Table d h te - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - uvde způsoby vyúčtování s hostem vysvětlí vyúčtování tr eb. vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt - pracuje s inventářem, vhodně ho pou ívá, podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udr uje a ošetřuje inventář - pečuje o zevnějšek a sna í se o kultivovaný projev - charakterizuje snídaně formou table d h te - zvládá podávání snídaní	- 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 ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příle itosti ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- pou ívat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- organizační zajištění akcí - zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny - banketní způsob obsluhy - Table d h te - prdukt, sezónní nabídky - práce s lokální surovinou - obsluha skupin - snídaně - rozdělení, druhy, charakter, jednoduchá a slo itá snídaně, zakládání správného inventáře na snídaně - podávání snídaní	**2**
				Celkem za blok **B12**		**41**
B19	**T1**	**Praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem ve cvičné kuchyni.** Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Osvojuje si odborné a praktické dovednosti v oboru.	- znát význam, účel a u itečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- dodr ovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příle itosti ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	Praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem ve cvičné kuchyni. Zhodnocení 1. pololetí I. ročníku	**8**
				Celkem za blok **B19**		**8**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B21	**T1**	**2.pol. Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.** - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	-dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutrí první pomoci při úrazu na pracovišti	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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 ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu	- pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - proškolení předpisy BOZP - hygienické předpisy v gastronomii - opětovné proškolení	**1**
				Celkem za blok **B21**		**1**
B22	**T1**	**Základní druhy surovin a jejich opracování.** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - principy udržitelnosti rozvoje ,- osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinácha výživě pro přípravu pokrmů - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob.	- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- základy technologie přípravy pokrmů - příprava a předběžná úprava potravin - základní druhy surovin a jejich opracování: zelenina, jateční masa, ryby, drůbež, zvěřina.	**2**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B22	T2	**Nácvik předběžných úprav při zpracování potravin.** Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb	- příprava předběžná úprava potravin - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů - nácvik předběžných úprav při zpracování potravin (škrábání, čištění, rozmrazování,marinování, odblanování, naklepávání, špikování, obalování, kořenění, mletí a šlehání)	5
	T3	**Základní technika kuchařských dovedností. Základní tepelné úpravy** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít v praxi - dohotovuje a expeduje pokrmy	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	- základní technika kuchařských dovedností: krájení - tepelné úpravy pokrmů	4
	T4	**Vaření. Dušení. Pečení. Zapékání. Smažení. Práce s konvektomatem** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů. - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - dohotovuje a expeduje pokrmy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- tepelné úpravy - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - vaření: ve vodě, v páře, pošírování a blanšírování - dušení: druhy základů - pečení: masa, drůbeže, zvěřiny, moučných pokrmů a zeleniny v troubě, konvektomatu, na roštu, na pánvi - práce s konvektomatem - zapékání - gratinování - smažení: maso, ryby, zelenina	4
	T5	**Polévky, práce s odbornou literaturou, kalkulace** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa Matematika - informační a komunikační technologie ,- osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potervinácha výživěpro přípravu pokrmů - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy polévek - dohotovuje a expeduje polévky -ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů -pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku -hospodárně nakládá při práci se surovinami -pracuje s normami, recepturami a jinou odbornou literaturou - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- polévky - rozdělení, význam a příprava polévek: - hnědé polévky: vývary, čištění, zesilování - bílé polévky: zahušťování, zjemňování a dochucování - speciální polévky - zavářky: masité, obilné - vložky do polévek - práce s odbornou literaturou - kalkulace	3

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B22	**T6**	**Zahraniční kuchyně, příprava nápojů** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- morálka ,- odpovědnost ,- tolerance	-využívá znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů a nápojů - připravuje teplé a studené nápoje - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet - charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	- technologické postupy přípravy nápojů - pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickýmipravidly - kulinářské techniky a postupy, nové trendy připřípravě pokrmů a nápojů - tepelné úpravy dietních pokrmů	**6**
	T7	**Omáčky - rozdělení: bílé, hnědé, speciální** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost ,- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace ,- vliv prostředí na lidské zdraví	- aplikuje znalostio potravinách a výživě pro přípravu omáček -ovládá technologické postupy přípravy jomáček - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivýmidruhy tepelných úprav omáček	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní	- tepelné úpravy pokrmů - omáčky - rozdělení: - bílé, hnědé, speciální - technologické postupy přípravy omáček - příprava základů - základní omáčky: bešamel, veloute - základní studené omáčky: tatarská, dijonská	**6**
	T8	**Přílohy. Pokrmy z mouky a základní restaurační moučníky** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu příloh, pokrmů z mouky a restauračních moučníků - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav příloh, moučných pokrmů a restauračních moučníků a umí je využít	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- tepelné úpravy příloh - přílohy z brambor: vařené, dušené, pečené, smažené - přílohy z mouky: knedlíky, noky - přílohy z rýže, těstovin, luštěnin a zeleniny - pokrmy z mouky - základní restaurační moučníky	**6**
	T9	**Jednoduché saláty. Bezmasá jídla. Příprava pokrmů na objednávku** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - informační a komunikační technologie ,- osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu jednoduchých salátů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě jednoduchých salátů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě bezmasých pokrmů z luštěnin, zeleniny, brambor, hub, rýže, těstovin, vajec a sýrů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů na objednávku	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- technologické postupy přípravy jednoduchých salátů - technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů z luštěnin, zeleniny, brambor, hub, rýže, těstovin, vajec a sýrů - technologická příprava pokrmů na objednávku	**5**
					Celkem za blok **B22**	**41**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B29	**T10**	**Praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem ve cvičné kuchyni.** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - rozlišuje způsoby předběžné úpravy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární pravence - uplatňuje požedavky ne hygienu v gastronomii	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	Praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem ve cvičné kuchyni. Zhodnocení 2. pololetí Zhodnocení I. ročníku	**8**
				Celkem za blok	**B29**	**8**
				Celkem za ročník	**1**	**100**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B11	**T1**	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - proškolení.** Stolničení pro číšníky Potraviny a výživa Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - má osvojeny hygienické předpisy - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava - charakterizuje alimentární nákazy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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 ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - proškolení - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - hygienické požadavky na provoz společného stravování - kritické body HACCP - seznámení s provozovnou a jejím zařízením	**1**
				Celkem za blok **B11**		**1**
B12	**T1**	**Technika jednoduché obsluhy.** Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- připraví pracoviště před zahájením provozu - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle zásad jednoduché obsluhy - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dorozumívá se profesní etiku - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - respektuja společenská pravidla - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů - ovládá jednoduchou obsluhu při podávání obědů a večeří	- 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 ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- příprava a údržba pracoviště - inventář, použití, údržba - osobnost, vzhled - společenské chování a profesní vystupování - zásady a technika jednoduché obsluhy - zásady a technika obsluhy při podávání polévek, hlavních jídel a nápojů	**9**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B12 T2 Způsoby obsluhy. Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost ,- informační a komunikační technologie	- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - podílí se na organizaci práce při restauračním a kavárenském způsobu obsluhy - ovládá techniku jednoduché obsluhy v kavárenském a restauračním provozu - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí ,- 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 ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým	- úprava a údržba pracoviště - organizace práce při využití různých způsobu restaurační a kavárenské obsluhy - typologie hostů - pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb - zásady aktivního prodeje a nabídky hostůr	**8**
T3 Banketní způsob obsluhy. Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - podílí se na organizaci práce přibanketním způsobu obsluhy - rozlišuje druhy slavnostních hostin - ovládá techniku složité obsluhy při banketní obsluze - provede vyúčtování s hostem a objednavatelem - vysvětlí vyúčtování tržeb	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu	- příprava a údržba pracoviště - organizace práce při způsobu banketní obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při banketní obsluze - inventář, použití, údržba - vyúčtování s hostem, odvod tržeb	**8**
T4 Obsluha skupin. Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - podílí se na organizaci práce způsobu obsluhy Table dhote - rozlišuje druhy slavnostních hostin - ovládá techniku obsluhy při Table dhote - provede vyúčtování s hostem a objednavatelem - vysvětlí vyúčtování tržeb	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích	- organizace práce při obsluze skupin - gastronomická pravidla - Table dhote	**7**
T5 Jídelní lístek. Nápojový lístek Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku -uplatňuje gastronomická pravidla při sestavování jídelního a nápojového lístku - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- využívat prostředky podpory prodeje ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu	- menu, jídelní a nápojové lístky - druhy, náležitosti a sestavování jídelního lístku - druhy, náležitosti, sestavování nápojového lístku.	**4**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B12	**T6**	**Menu - druhy, náležitosti, sestavování menu, vhodnost pokrmů a nápojů** Stolničení pro číšníky Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - vhodně sestavuje slavnostní menu k určité příležitosti - ovládá jednoduchou obsluhu při podávání obědů a večeří	- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií	- menu - druhy, náležitosti, sestavování menu k různým příležitostem, vhodnost pokrmů a nápojů - procvičování jednoduché obsluhy.	**4**
				Celkem za blok **B12**		**40**
B19	**T1**	**Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou v odborné učebně.** Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- osvojuje si odborné a praktické dovednosti v oboru - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prstředí, charakteru akce a příležitosti	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou v odborné učebně - zhodnocení 1. pololetí II. ročníku	**4**
				Celkem za blok **B19**		**4**
B21	**T1**	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence.** Stolničení pro číšníky Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Výuka cizích jazyků - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - má osvojeny hygienické předpisy - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava - charakterizuje alimentární nákazy - osvojuje si odborné a praktické dovednosti v oboru.	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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) ,- znát význam, účel a účinnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - opakované proškolení - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - hygienické požadavky na provoz společného stravování - kritické body HACCP - seznámení s provozovnou a jejím zařízením	**1**
				Celkem za blok **B21**		**1**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B22	**T1**	**Snídaně - Rozdělení, servis** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - odpovědnost ,- morálka ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání	- vysvětlí organizaci oráce v odbytovém středisku při podávání snídaní - ovládá podávání snídaní včetně nového trendu - Table d□hote - připraví pracoviště před zahájením provozu při podávání snídaní, udr□uje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů ve snídaňovém provozu - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodr□uje profesní etiku	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- pou□ívat vhodný inventář ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příle□itosti ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní mo□nosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích	- význam, úkoly odbyru - snídaně - rozdělení snídaní, nové trendy v podávání snídaní - Table d□hote. - příprava pracoviště na podávání snídaní.	**8**
	T2	**Servis obědů** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- připraví pracoviště před zahájením provozu při podávání obědů, udr□uje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a vhodně ho pou□ívá podle servisu, podávaného pokrmu, udr□uje a ošetřuje inventář - podílí se na organizaci práce při podávání obědů	- dodr□ovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo slu□eb, zohledňovat po□adavky klienta (zákazníka, občana) ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příle□itosti ,- pou□ívat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku	- organizace práce při vyu□ití různých způsobů a systémů obsluhy při podávání obědů - příprava pracoviště na provoz - podávání obědů	**7**
	T3	**Servis večeří** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- připraví pracoviště před zahájením provozu při podávání večeří, udr□uje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a vhodně ho pou□ívá podle servisu, podávaného pokrmu, udr□uje a ošetřuje inventář - podílí se na organizaci práce při podávání večeří	- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dodr□ovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo slu□eb, zohledňovat po□adavky klienta (zákazníka, občana) ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příle□itosti ,- pou□ívat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- organizace práce při vyu□ití různých způsobů a systémů obsluhy při podávání večeří - příprava pracoviště na provoz - podávání večeří	**8**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B22	**T4**	**Složitá obsluha** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- připraví pracoviště před zahájením provozu při podávání obědů a večeří, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle servisu, podávaného pokrmu, udržuje a ošetřuje inventář - podílí se na organizaci práce při podávání obědů a večeří formou složité obsluhy - ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků	- 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 ,- 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 ,- 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 kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- organizace práce při využití systému složité obsluhy při podávání obědů a večeř - příprava pracoviště na provoz - podávání obědů a večeří	**9**
	T5	**Zásady pro překládání pokrmů** Stolničení Technologie - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- připraví pracoviště před zahájením provozu při podávání obědů a večeří formou složité obsluhy, má osvojené zásady pro překládání pokrmů, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a vhodně ho používá při překládání pokrmů, udržuje a ošetřuje inventář - podílí se na organizaci práce při podávání obědů a večeří formou složité obsluhy - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - provede způsoby vyúčtování s hostem - provede vyúčtování trţeb - vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt - použije vhodné nástroje pro podporu prodeje Má osvojeny zásady pro překládání pokrmů. Osvojuje si odborné a praktické dovednosti v oboru.	- 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 ,- 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) ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly	- organizace práce při využití systému složité obsluhy - zásady pro překládání pokrmů při podávání obědů a večeří - příprava pracoviště na provoz - podávání obědů a večeří - organizační zajištění akcí - propagace, reklama - estetika provozovny - vyúčtování s hostem, odvod trţeb - pokladní a informační systém	**8**
					Celkem za blok **B22**	**40**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B29	**T1**	**Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou v odborné učebně.** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky Potraviny a výživa Matematika - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- morálka ,- odpovědnost	- osvojuje si odborné a praktické dovednosti v oboru - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prstředí, charakteru akce a příležitosti	- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)	- praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou v odborné učebně - zhodnocení 2. pololetí - zhodnocení II. ročníku	**4**
				Celkem za blok	**B29**	**4**
				Celkem za ročník	**2**	**90**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B11	**T1**	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - proškolení.** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky Český jazyk - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - má osvojeny hygienické předpisy - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava - charakterizuje alimentární nákazy	- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- 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) ,- 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 ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - proškolení - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - hygienické požadavky na provoz společného stravování - kritické body HACCP - seznámení s provozovnou a jejím zařízením	**1**
				Celkem za blok **B11**		**1**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B12	**T1**	**Kavárna, vinárna a společensko-zábavní střediska, bar** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - informační a komunikační technologie	- orientuje se v organizaci práce ve skladech, včetně evidence zásob - podílí se na organizaci práce v kavárnách, vinárnách a společensko - zábavních střediscích - ovládá způsoby obsluhy v kavárnách, vinárnách a společensko-zábavních střediscích - navrhne vhodné forma odytu výrobků a slu eb v pro konkrétní odbytové středisko - pou ije vhodné nástroje na podporu prodeje - respektuje společenská pravidla - charakterizuje pomůcky číšníka, barmana a someliéra, pracuje s nimi a ud uje je - uvede základní principy oboru barman, barista, someliér a uplatňuje je v praxi - připravuje a servíruje míšené bápoje s vyu itím vhodných pomůcek a surovin - poskytuje odborný servis vína	- učit se pou ívat nové aplikace ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na bě ná i odborná témata ,- dodr ovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příle itosti ,- pou ívat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dodr ovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	- odbytová střediska - členění odbytových středisek - význam, úkoly odbytu - vybavení jednotlivých středisek na úseku obsluhy - formy prodeje, způsoby nabídky - produkt, podpora prodeje, zásady aktivního prodeje a nabídky hostům - gastronomická pravidla - jídelní a nápojové lístky - zásady aktivního prodeje	**7**
	T2	**Nové trendy v gastronomii.** Stolničení pro číšníky - komunikace ,- osobnost a její rozvoj ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- soudobý svět ,- odpovědnost	- má osvojeny nové trendy v gastronomii -charakterizuje význam brunche a ovládá obsluhu	- mít přehled o vý ivě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální vý ivy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příle itosti ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- pou ívat vhodný inventář ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní mo nosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo slu eb, zohledňovat po adavky klienta (zákazníka, občana)	- nové trendy v gastronomii - důle itý prvek moderní gastronomie - brunch, přesnídávka - význam této formy, způsoby obsluhy - snacks, svačina - význam této formy, způsoby obsluhy	**7**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B12 T3 Take Away- rychlé občerstvení-prodej přes ulici Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- soudobý svět	- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - podílí se na organizaci práce v provozovnách typu Take Away - rychlé občerstvení, prodej přes ulici - ovládá podávání pokrmů, včetně nových trendů	- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku	- Take Away - rychlé občerstvení - prodej přes ulici - význam této formy, způsoby obsluhy - procvičování získaných dovedností	**5**
T4 Vyšší forma složité obsluhy. Stolničení pro číšníky - informační a komunikační technologie ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- -připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a vhodně hopouívá ve vyšší formě složité obsluhy - podílí se na organizaci práce ve vyšší formě složité obsluhy - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů pracuje se zúčtovací technikou - zajistí přípravu a realizaci společenské akce - ovládá hlavní zásady práce u stolu hosta	- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- 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) ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář	- organizační zajištění akcí - organizace práce při využití vyšší formy obsluhy - práce u stolu hosta - hlavní zásady - inventář, použití, údržba - technika podávání obědů a večeří vyšší formou obsluhy - vyúčtování s hostem, objednavetalam, odvod tržeb - osobnost, vzhled - společenské chování a profesní vystupování - typologie hostů	**6**
			Celkem za blok **B12**	**25**
B19 T1 Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou v odborné učebně. Stolničení pro číšníky Technologir pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost ,- informační a komunikační technologie	- osvojuje si odborné a praktické dovednosti v oboru - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prstředí, charakteru akce a příležitosti	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář	- praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou v odborné učebně - zhodnocení 1. pololetí III. ročníku	**4**
			Celkem za blok **B19**	**4**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B21	**T1**	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence.** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky Český jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- morálka ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - má osvojeny hygienické předpisy - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava - charakterizuje alimentární nákazy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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) ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - proškolení - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - hygienické požadavky na provoz společného stravování - kritické body HACCP - seznámení s provozovnou a jejím zařízením	**1**
				Celkem za blok **B21**		**1**
B22	**T1**	**Organizační zajištění společenského setkání.** Stolničení pro číšníky Občanská nauka - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- odpovědnost	- žák ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - zajistí přípravu a realizaci společenské a gastronomické akce - sestaví nabídku pokrmů a nápojů, určí vhodný způsob obsluhy - připravuje teplé a studené nápoje - používá vhodné nástroje na podporu pordeje	- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- používat pojmy kvantifikujícího charakteru ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel	- organizační zajištění akcí, společenských setkání - způsob obsluhy při společenských setkání - estetika provozovny - gastronomická pravidla - online komunikace se zákazníkem - sezónní nabídka, práce s lokální surovinou - procvičování získaných dovedností.	**5**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B22	**T2**	**Obsluha v hotelové hale.Room service.Servis na pokojích.Vyúčtování s hostem.** Matematika Stolničení pro číšníky Informatika a výpočetní technika - informační a komunikační technologie ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- nábo enství ,- soudobý svět ,- odpovědnost ,- tolerance ,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský ivot	- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodr uje profesní etiku, zdr uje se xenofobních projevů - pečuje o zevnějšek a sna í se o kultivovaný projev - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou a normou - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, sna í se předcházet konfliktům - řeší bě né i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta - komunikuje s hosty v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti - ák ovládá obsluhu v hotelové hale - ák navrhne vhodné formy odbytu výrobků a slu eb v systému - provede vyúčtování s hostem	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- pracovat s bě ným základním a aplikačním programovým vybavením ,- učit se pou ívat nové aplikace ,- komunikovat elektronickou poštou a vyu ívat další prostředky online a off-line komunikace ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s vyu itím prostředků informačních a komunikačních technologií ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na bě ná i odborná témata ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět bě né odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro ivotní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celo ivotním učení ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- sjednávat odbyt výrobků, zbo í a slu eb ,- vyu ívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce slu eb a výrobků ,- vyu ívat prostředky podpory prodeje ,- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou	- společenské chování a profesní vystupování - typologie hostů - online komunikace, prezentace a nové technologie - bsluha v hotelové hale /open bar/ - národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace . práce s připomínkami hostů a recenzemi - room service - zásady práce, vybavení office - vyúčtování s hostem	**5**
	T3	**Ubytovací zařízení.** Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- ákmuplatňuje a společenské chování a profesní vystupování, dor uje profesní etiku - pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje - ák charakterizuje ubytovací zařízení. - ák si uvědomuje důle itost funkce recepce v ubytovacích zařízení.	- sjednávat odbyt výrobků, zbo í a slu eb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a slu eb podle různých kritérií ,- vyu ívat prostředky podpory prodeje ,- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah	- ubytovací zařízení - druhy ubytovacích zařízení, kategorizace - hotelová hala, funkce recepce, organizace práce - slu by poskytované v ubytovacích zařízeních - internet, fitness apod. - další hotelové slu by poskytované hostům.	**9**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B22	**T4**	**Hotelový a restaurační management.** Stolničení pro číšníky Anglický jazyk Český jazyk - informační a komunikační technologie ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- žák charakterizuje hotelový a restaurační managament. - žák komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou.	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- učit se používat nové aplikace ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- 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 ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků ,- využívat prostředky podpory prodeje ,- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou	- hotelový a restaurační managment - jednotlivé funkce a jejich náplň - profesionalita v oblasti péče o hosta - komunikace s hostem hovořícím cizím jazykem - -procvičování získaných dovedností.	**6**
					Celkem za blok **B22**	**25**
B29	**T1**	**Opakování a procvičování získaných dovedností k závěrečné zkoušce ve cvičné kuchyni.** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky Potraviny a výživa Matematika Anglický jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- osvojuje si odborné a praktické dovednosti v oboru - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prstředí, charakteru akce a příležitosti	- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- ovládat druhy a techniku odbytu	- opakování a procvičování získaných dovedností k závěrečné zkoušce v odborné učebně - praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou v odborné učebně - hodnocení 2. pololetí - závěrečné hodnocení III. ročníku	**4**
					Celkem za blok **B29**	**4**
					Celkem za ročník **3**	**60**
					Celkem za předmět **Odborný výcvik pro číšníky**	**250**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Potraviny a nápoje, složení potravin, energetická a biologická hodnota potravin**	- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - navrhuje způsoby konzervace - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě - vyjmenuje jednotlivé složky potravin a popíše jejich složení - orientuje se ve složení potravin a obsahu jednotlivých složek - odvozuje význam jednotlivých potravin pro zdravou výživu	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	Potraviny a nápoje - rozdělení - původ - druhy - charakteristika potravin, význam ve výživě - využití a zpracování potravin - skladování, ošetřování Složení potravin - sacharidy - bílkoviny - tuky - vitamíny - minerální látky - voda - vláknina - energetická a biologická hodnota potravin	**1**
		Základy přírodních věd Odborný výcvik				
		- komunikace ,- řešení konfliktů				
				Celkem za blok **B1**		**1**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Potraviny rostlinného původu** Základy přírodních věd Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - orientuje se ve složení potravin a podle obsahu jednotlivých složek - navrhuje kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - navrhuje způsoby konzervace	- kontrolovat kvalitu ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování	- ovoce - zelenina - brambory - luštěniny - obiloviny - houby - charakteristika, složení, rozdělení, druhy, význam ve výživě, využití a zpracování potravin, skladování, ošetřování, konzervac	**3**
				Celkem za blok **B2**		**3**
B3	**T1**	**Pochutiny** Základy přírodních věd Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje pochutiny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vyjmenuje jednotlivé pochutiny - na základě znalosti charakteristik jednotlivých druhů pochutin chápe jejich vliv na organismus - uvede správné způsoby skladování a ošetřování pochutin - stanoví jejich vhodné použití v optimálním množství při přípravě 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- kontrolovat kvalitu ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- koření - káva - čaj - kakao a čokoláda - ostatní pochutiny - charakteristika, rozdělení, druhy, význam ve výživě, skladování, ošetřování	**2**
				Celkem za blok **B3**		**2**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**Kypřící prostředky, sladidla**	- rozlišuje a charakterizuje kypřící prostředky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vyjmenuje jednotlivé druhy kypřících prostředků - vysvětlí jejich funkci a vliv na jakost výrobků - uvede správné způsoby skladování kypřících prostředků - stanoví jejich vhodné použití v optimálním množství při přípravě pokrmů - rozlišuje a charakterizuje sladidla z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí vliv sladidel na chuť, vzhled a jakost výrobků a pokrmů - uvede správné způsoby skladování a ošetřování sladidel - vysvětlí souvislost mezi spotřebou cukrů, zdravou výživou a zdravým životním stylem - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- kontrolovat kvalitu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování	Kypřící prostředky - rozdělení - druhy - použití - skladování - využití kypřících prostředků Sladidla - řepný cukr, včelí med - význam ve výživě, složení, skladování, použití při přípravě pokrmů - sladidla - druhy, význam ve výživě	**1**
Základy přírodních věd Odborný výcvik						
- odpovědnost						
				Celkem za blok **B4**		**1**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B5	**T1**	**Potraviny živočišného původu - tuky, mléko, vejce**	- rozlišuje a charakterizuje tuky, mléko a vejce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - na základě vědomostí o složení a charakteru jednotlivých druhů tuků, mléka, mléčných výrobků a vajec chápe jejich vliv na lidský organismus a volí jejich vhodné a přiměřené množství a skladbu při přípravě pokrmů - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých potravin, navrhuje jejich správné uložení při skladování - ovládá hygienické předpisy pro skladování a zpracování uvedených potravin a manipuluje s nimi v souladu se zásadami HACCP	- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- tuky a rostlinné oleje - mléko a mléčné výrobky - vejce - charakteristika, rozdělení, druhy, význam ve výživě, skladování, ošetřování	**3**
Základy přírodních věd Odborný výcvik						
				Celkem za blok	**B5**	**3**
				Celkem za ročník	**2**	**10**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Maso a masné výrobky**	- rozlišuje a charakterizuje maso z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozdělí masa do jednotlivých technologických skupin - správně zvolí způsob konzervace - rozliší masa a masné výrobky - zvolí jejich vhodnou kuchyňskou úpravu - rozliší masa dietního charakteru, zvolí jejich vhodnou kuchyňskou úpravu - uvědomuje si vliv tučných druhů mas na zdravotní stav obyvatelstva, jejich vliv na vznik civilizačních chorob - uvede správné způsoby skladování masa - rozlišuje a charakterizuje jateční maso z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozlišuje a charakterizuje drůbež z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozlišuje a charakterizuje zvěřinu z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozlišuje a charakterizuje maso studenokrevných živočichů z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- 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	- masné výrobky - jateční maso - drůbež - zvěřina - studenokrevní - ostatní maso - charakteristika, složení, obecné rozdělení masa na skupiny, druhy, význam ve výživě, nutriční hodnota, zrání masa, skladování, konzervace, využití při přípravě pokrmů	**9**
Technologie Základy přírodních věd Odborný výcvik						
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje informační						
				Celkem za blok **B1**		**9**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Konvenience**	- rozlišuje a charakterizuje polotovary z hlediska druhů a technologického využití - zná druhy konvenienc - má představu o jejich významu v gastronomii a jejich vlivu na zdravou výživu - sleduje novinky v oblasti konvenience zaváděné na trh a do potravinářské výroby - zdůvodní způsob a význam využívání polotovarů - uvede správné způsoby skladování polotovarů	- 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 ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- charakteristika - druhy konvenience - zavádění nových surovin do výrobní praxe	**1**
Základy přírodních věd Odborný výcvik						
- informační a komunikační technologie ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart						
				Celkem za blok **B2**		**1**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Nápoje, výroba piva, vína a lihovin**	- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání, významu ve výživě a podávání z různých hledisek - rozliší jednotlivé druhy nápojů podle jejich složení - správně zhodnotí význam vody v lidském těle - rozliší nápoje podle jejich významu pro organismus - zhodnotí vliv alkoholu na lidský organismus a nebezpečí závislostí - vysvětlí označení nápojů na etiketě - uvede správné způsoby skladování a ošetřování nápojů	- 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	Nápoje - charakteristika nápojů - rozdělení - význam ve výživě - vliv vody na lidský organismus - skladování, ošetřování Nealkoholické nápoje - voda, ovocné nápoje, limonády, sirupy, mléčné nápoje, káva, čaj, kakao, čokoláda - charakteristika, složení, skladování Alkoholické nápoje - vliv alkoholu na lidský organismus - výroba piva - výroba vína - bílého, červeného, růžového, sektu - výroba lihovin - rozdělení, druhy, skladování	**3**
Technologie Stolničení Odborný výcvik						
- odpovědnost ,- morálka						
				Celkem za blok **B3**		**3**
B4	**T1**	**Racionální výživa, směry a diferenciace ve výživě, dietní stravování**	- vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin - objasní podstatu racionální výživy - rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě včetně alternativních - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě - na příkladu uvede stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin, respektuje je - vysvětlí úlohu dietního stravování - charakterizuje hlavní typy léčebných diet	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí	- trávicí soustava, proces trávení - metabolismus živin - racionální výživa - směry ve výživě včetně alternativních (vegetariánská strava, dělená strava) - diferenciace ve výživě - dietní stravování - stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin	**3**
Technologie Stolničení Odborný výcvik						
- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- náboženství ,- kultura ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart						
				Celkem za blok **B4**		**3**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B5	**T1**	**Energetická a biologická hodnota potravin**	- stanoví pomocí potravinářských tabulek energetickou a biologickou hodnotu 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- používat pojmy kvantifikujícího charakteru ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)	- výpočet energetické a biologické hodnoty potravin a pokrmů - doporučené denní dávky - technologická využitelnost potravin - potravinářské tabulky	**1**
Technologie Odborný výcvik Matematika Informatika						
- informační a komunikační technologie						
				Celkem za blok **B5**		**1**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B6	**T1**	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** Technologie Stolničení Odborný výcvik - vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení; ,- trh práce - po□adavky zaměstnavatelů	- uplatňuje po□adavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí účel kritických bodů HACCP - uvede mo□nosti nákazy a otravy z potravin, způsob prevence - dodr□uje předpisy o ochraně □ivotního prostředí - charakterizuje doplňky v potravinách a vysvětlí důvody pou□ívání - vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách	- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- vyu□ívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- 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 ,- dodr□ovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich slo□ení a vlastností ,- vyu□ívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně vyu□ívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého □ivotního stylu a závislostí ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramá□ ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní re□im a podmínky	- hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty - alergeny v potravinách - potravinové doplňky - označování potravin a potravinářských výrobků	**3**
					Celkem za blok **B6**	**3**
					Celkem za ročník **3**	**20**
				Celkem za předmět	**Potraviny a výživa**	**30**

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Pozdravy, představení se, seznámení se** Český jazyk a literatura - komunikace	ák: - je schopen se představit a rozloučit se - používá ustálené fráze - pozdravy při zahájení a ukončení komunikace v ruském jazyce - rozumí krátkým zdvořilostním frázím - zeptá se, jak se komu daří - správně používá oslovování v ruskojazyčném prostředí - vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti - ovládá písemnou formu ruské abecedy - vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka	- 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	Pozdravy, představení se, rozloučení se Obraty k zahájení a ukončení komunikace Oslovování v ruštině Osobní údaje Ruský přízvuk a intonace Grafická podoba jazyka a pravopis - azbuka Zvukové prostředky jazyka a výslovnost	**2**
	T2	**Rodina, dům a domov** - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	ák: - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii	Rodina Dům a domov Rozhovor o koupi dárků Rodinné oslavy (narozeniny, svatba, atd.) Psaní: Pozvánka na oslavu Osobní dopis Blahopřání Gramatika: - časování vybraných sloves - vazba podstatných jmen - vazba "je podobný na ...." - podstatná jména po číslovkách 2, 3, 4 - datum a letopočet	**2**
	T3	**Volný čas a zábava, každodenní život** - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	ák: - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně - předá jednoduchý telefonický vzkaz	- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí	Volný čas Zábava Režim dne Sport Diskuze o sportu Získání a poskytování informací o volnočasových aktivitách v okolí Sjednání schůzky, zanechání vzkazu Vyjádření souhlasu a nesouhlasu Produktivní ústní řečové dovednosti (mluvení zaměřené situačně i tematicky) Interakce ústní Gramatika: - tvoření ruské slovní zásoby - větná skladba	**2**
				Celkem za blok **B1**		**6**

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Jídlo a nápoje, gastronomie** Potraviny a výživa - komunikace ,- prevence negativních jevů ,- řešení konfliktů	žák: - pojmenuje různé nápoje a jídla - objedná si v restauraci (kavárně) - pochválí jídlo, vyjádří, že mu chutná - použije vhodné fráze k reklamaci objednávky v restauraci (kavárně) - vyjádří cenu v různých měnách - pojmenuje a napíše slovy číslovky - popíše své stravovací návyky - vyčasuje slovesa "pít", "jíst" - osloví zákazníka, nabídne službu nebo produkt - zeptá se na spokojenost zákazníka	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)	Jídlo a nápoje Gastronomie - objednávka, pochvala, reklamace v restauraci Menu, nabídka Ruská kuchyně Interaktivní řečové dovednosti (receptivní a produktivní činnosti) Gramatika: číslovky časování sloves "pít", "jíst" spojení číslovek s podstatnými jmény	**4**
	T2	**Cestování** - komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- soudobý svět	žák: - zeptá se na cestu - informuje se na služby - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - čte jednoduché texty, návody, nápisy a orientuje se v textu	- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat	Cestování Nakupování jízdenek, vstupenek a suvenýrů Dotazy v informačním středisku Popis cesty Ptaní se na cestu Informační cedule, nápisy Česká republika Vyhledáníní informací o cíli cesty Produktivní řečová dovednost písemná (zpracovníní textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací) Gramatika: slovesa pohybu příslovce	**1**
	T3	**Péče o zdraví** Základy přírodních věd - vliv prostředí na lidské zdraví	žák: - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje	Zdraví Zdravý životní styl a zdravé stravování Péče o tělo a zdraví Gramatika: - rozkazovací způsob - vyjádření nutnosti, potřebnosti	**1**
	T5	**Nakupování, služby** - řešení konfliktů ,- vyjednávání ,- komunikace	žák: - zapojí se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma - omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji	- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- 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	Služby a nákupy Dialog v obchodě při nakupování a reklamaci zboží Rozhovor v provozovně služeb - interaktivní řečové dovednosti (střídání receptivních a produktivních činností) - interakce ústní - nabídka a objednávka služby Gramatika: - časování vybraných sloves týkajících se tématu - podstatná jména "rubl", "kopějka" po číslovkách	**2**
					Celkem za blok **B2**	**8**

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Vzdělání, práce a zaměstnání** Český jazyk a literatura Administrativa - zpracování žádosti o zaměstnání ,- formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- přijímací pohovor a výběrové řízení ,- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům	žák: - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku - hovoří o své práci - zpracuje na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru - v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti	- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání	Práce a zaměstnání Diskuse o povolání a pracovních zvyklostech Jednání s budoucím zaměstnavatelem Psaní: Interakce písemná Inzerát Životopis Oficiální dopis Gramatika: - skloňování podstatných jmen - osobní zájmena - přivlastňovací zájmena - slovesa "pracovat", "chtít", "hledat", "najít"	**2**
	T2	**Rusko, Moskva, Petrohrad** Občanská nauka - současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí ,- stát, politický systém ,- kultura	žák - prokazuje znalosti prostředí zemí dané jazykové oblasti z pohledu zeměpisného, demografického, hospodářského, politického a kulturního atp. - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování	Země dané jazykové oblasti Moskva Petrohrad - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání Ruska, jeho kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o ČR Jednoduchý překlad - receptivní řečová dovednost sluchová (poslech s porozuměním monologických i dialogických textů) - receptivní řečová dovednost zraková (čtení a práce s textem včetně odborného)	**2**
					Celkem za blok **B3**	**4**

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**Opakování učiva ročníku**	ák: - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji - vyjadřuje se písemně i ústně ke známým a dobře procvičeným tématům - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a minimální odbornou slovní zásobou ze svého oboru	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)	Opakování učiva ročníku - receptivní řečová dovednost sluchová (poslech s porozuměním monologických i dialogických textů) - receptivní řečová dovednost zraková (čtení a práce s textem včetně odborného) - produktivní řečová dovednost ústní (mluvení zaměření situačně i tématicky) - interaktivní řečové dovednosti (střídání receptivních a produktivních činností) - jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru (vyjádření účasti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání, naděje apod.)	**2**
					Celkem za blok **B4**	**2**
					Celkem za ročník **3**	**20**
				Celkem za předmět	**Ruský jazyk/druhý**	**20**

Český jazyk a literatura

- osobnost a její rozvoj
,- komunikace

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Úvod do předmětu** Odborný výcvik pro číšníky - praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- orientuje se v obsahu učiva a v hodnocení předmětu - zná historii pohostinství - popíše požadavky na osoby pracující v pohostinstv - zná význam pracovního oblečení a pomůcek - orientuje se v zásadách hygieny a BOZP	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- úvod do předmětu (seznámení se s obsahem předmětu a s podmínkami hodnocení) - historie pohostinství - požadavky na osoby pracující v pohostinství, pracovní oblečení, pomůcky - zásady hygieny, BOZP	**2**
				Celkem za blok **B1**		**2**
B2	**T1**	**Společenské chování** Odborný výcvik pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura	- respektuje společenská pravidla - zná základní společenská pravidla chování, zdravení, představování - zná zásady chování u stolu a při konzumaci pokrmů a nápojů - vysvětlí pravidla chování ve styku s kolegy, umí komunikovat s hosty, řešit různé konfliktní situace	- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu	- základní společenská a profesní pravidla - společenské chování u stolu při konzumaci pokrmů a nápojů - pravidla chování obsluhujících, základní profesní pravidla - řešení konfliktních situací	**3**
				Celkem za blok **B2**		**3**
B3	**T1**	**Inventář** Odborný výcvik pro číšníky Matematika - odpovědnost	- zná význam inventáře a jeho použití - rozlišuje malý a velký stolní inventář - popíše, co vše zahrnuje pomocný inventář - umí používat správný inventář ke konzumaci pokrmů a nápojů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- používat vhodný inventář	- inventář - rozdělení, druhy, údržba - malý a velký stolní inventář, pomocný inventář	**6**
				Celkem za blok **B3**		**6**
B4	**T1**	**Odbytová střediska, pravidla obsluhy** Odborný výcvik pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- tolerance	- rozlišuje jednotlivé druhy odbytových středisek a jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - umí aplikovat 2-3 talířový způsob servisu - používá překládací příbor - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů - zná základní pravidla přípravy pracoviště na provoz - popíše, v čem spočívá práce po skončení provozu	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- využívat prostředky podpory prodeje ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky	- odbytová střediska - význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - estetika provozovny - zásady a technika obsluhy - příprava pracoviště na provoz - práce po skončení provozu	**3**
				Celkem za blok **B4**		**3**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B5	**T1**	**Systémy a způsoby obsluhy**	- charakterizuje systémy a způsoby obsluhy - zná význam různých systémů obsluhy a jejich využití v praxi - zná význam různých způsobů obsluhy a jejich využití v praxi	- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- systémy obsluhy - jednoduché systémy obsluhy - složitý systém obsluhy (Francouzský systém obsluhy) - způsoby obsluhy - restaurační, kavárenský, vinárenský a barový způsob obsluhy - banketní a rautový způsob obsluhy - etážový způsob obsluhy - mezinárodní způsob obsluhy - table dhôte	**3**
Odborný výcvik pro číšníky						
- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů						
				Celkem za blok **B5**		**3**
B6	**T1**	**Pololetní písemná práce**	- interpretuje získané znalosti a dovednosti - vyjadřuje svůj názor a dokáže ho obhájit	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- pololetní písemná páce	**1**
- osobnost a její rozvoj						
				Celkem za blok **B6**		**1**
B7	**T1**	**Jídelní a nápojové lístky**	- rozlišuje druhy a náležitosti jídelních lístků - umí sestavit jídelní lístek pro různé příležitosti podle potřeb provozovny - zná druhy a náležitosti nápojových lístků - zvládne sestavit nápojový lístek pro různé příležitosti dle požadavků provozovny	- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- gastronomická pravidla - jídelní a nápojové lístky - jídelní lístky - rozdělení, náležitosti - pořadí pokrmů na jídelním lístku - základní pravidla sestavování jídelních lísků - nápojové lístky - druhy, náležitosti - pořadí nápojů na nápojovém lístku - základní pravidla sestavování nápojových lísků - sezonní nabídky - práce s lokálními surovinami	**4**
Odborný výcvik pro číšníky Potraviny a výživa						
- informační a komunikační technologie ,- komunikace ,- vyjednávání						
				Celkem za blok **B7**		**4**
B8	**T1**	**Menu**	- vyjmenuje druhy menu a uvede jejich využití v praxi - zná sled chodů v menu podle gastronomických pravidel - zná hlediska, která ovlivňují sestavení menu - umí kombinovat vybrané pokrmy s vhodnými nápoji	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel	- menu - druhy, náležitosti, hlediska při sestavování menu - sled chodů v menu - vhodnost pokrmů a nápojů v menu	**4**
Český jazyk a literatura Potraviny a výživa Odborný výcvik pro číšníky						
- komunikace ,- vyjednávání ,- informační a komunikační technologie						
				Celkem za blok **B8**		**4**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B9	**T1**	**Snídaně** Potraviny a výživa Odborný výcvik pro číšníky - komunikace	- zná druhy snídaní - dokáže vysvětlit, co obsahuje jednoduchá a složitá snídaně - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců - charakterizuje snídaňový jídelní lístek - vysvětlí založení inventáře podle druhu snídaně - umí popsat brunch a uvede konkrétní nabídku pokrmů a nápojů, které tam nalezneme	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- používat vhodný inventář	- snídaně - rozdělení - složení jednotlivých druhů snídaní (jednoduchá snídaně, složitá snídaně, cizinecké snídaně, slavnostní snídaně, sektová snídaně) - snídaňový jídelní lístek - snídaně na hotelovém pokoji hosta - brunch - charakteristika, nabídka pokrmů a nápojů a jejich servis	**3**
				Celkem za blok **B9**		**3**
B10	**T1**	**Pololetní písemná práce** - osobnost a její rozvoj	- interpretuje získané znalosti a dovednosti - vyjadřuje svůj názor a dokáže ho obhájit	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- pololetní písemná páce	**1**
				Celkem za blok **B10**		**1**
				Celkem za ročník **2**		**30**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Úvodní hodina** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - komunikace ,- vyjednávání	- orientuje se v obsahu učiva a v hodnocení předmětu - zná sortiment pokrmů podávaných během přesnídávek a svačin - vysvětlí způsob podávání přesnídávek a svačin	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky	- úvod do předmětu (seznámení se s obsahem předmětu a podmínkami hodnocení) - přesnídávky a svačiny (sortiment, způsob podávání)	**2**
		Celkem za blok **B1**		**2**
B2 T1 **Podávání obědů a večeří** Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- vysvětlí podstatu podávání obědů a večeří - umí popsat podávání studených a teplých nápojů - chápe, v čem spočívá příprava pracoviště na podávání obědů a večeří	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- podávání obědů a večeří - podávání studených a teplých nápojů - příprava pracoviště na podávání obědů a večeří	**2**
		Celkem za blok **B2**		**2**
B3 T1 **Pivo** Potraviny a výživa Odborný výcvik pro číšníky - morálka ,- odpovědnost	- umí charakterizovat pivo - zná suroviny potřebné k výrobě piva - orientuje se v jednotlivých druzích piva - vysvětlí výrobu piva - ovládá pivní hospodářství - umí rozlišit inventář na podávání piva - dodržuje stanovené teploty podávaných piv a pravidla servisu	- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- používat vhodný inventář	- pivo - suroviny potřebné k výrobě piva - druhy piva - výroba piva - pivní hospodářství - servis piva	**4**
		Celkem za blok **B3**		**4**
B4 T1 **Slavnostní menu** Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky - informační a komunikační technologie	- zná gastronomická pravidla při sestavování menu - umí sestavit slavnostní menu dle druhu slavnostní příležitosti	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru	- slavnostní menu - pravidla sestavování - kombinace vhodných pokrmů a nápojů v menu - sestava menu dle požadavků zákazníka	**2**
		Celkem za blok **B4**		**2**
B5 T1 **Složitá obsluha** Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- umí rozlišit základní a vyšší formu složité obsluhy - zná druhy speciálních pokrmů, umí je připravit a provádět jejich servis - vysvětlí, v čem spočívá dokončování pokrmů u stolu hosta	- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- používat vhodný inventář ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- složitá obsluha - základní a vyšší forma - základní pravidla při práci - servis speciálních předkrmů (servis kaviáru, ústřic, hlemýžďů, raků, humrů) - dokončování pokrmů u stolu hosta (míchání salátů, ochucování, zjemňování, flambování pokrmů, vykosťování a dranžírování, Chateaubriand)	**8**
		Celkem za blok **B5**		**8**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B6	**T1**	**Kavárny, káva** Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura	- zná historii kaváren - charakterizuje kavárny a umí vyjmenovat druhy kaváren - orientuje se v jednotlivých druzích káv - popíše kavárenský jídelní a nápojový lístek - zná vhodné pokrmy a nápoje podávané v kavárnách - vysvětlí podstatu kavárenského způsobu obsluhy	- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- ovládat druhy a techniku odbytu	- historie kaváren - kavárny - druhy, zařízení - příprava a servis jednotlivých druhů káv - kavárenský jídelní a nápojový lístek - kavárenský způsob obsluhy	**3**
				Celkem za blok **B6**		**3**
B7	**T1**	**Vinárny, víno** Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky - komunikace ,- kultura ,- odpovědnost	- zná jednotlivé typy vináren a jejich zařízení - orientuje se ve vinařských oblastech - zná rozdělení a výrobu vína - umí charakterizovat vinárenský jídelní lístek a vinný lístek - orientuje se v nabídce a v servisu vín	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- vinárny - druhy, zařízení - víno - vinařské oblasti, rozdělení a výroba vína - vinárenský jídelní lístek, vinný lístek - nabídka a servis vín	**3**
				Celkem za blok **B7**		**3**
B8	**T1**	**Společensko - zábavní zařízení** Technologie pro číšníky - komunikace ,- kultura	- zná jednotlivé typy společensko - zábavních středisek a jejich vybavení - popíše nabídku pokrmů a nápojů ve společensko - zábavních zařízení a vysvětlí jejich servis	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- společensko - zábavní zařízení - druhy, zařízení - nabídka pokrmů a nápojů, servis	**2**
				Celkem za blok **B8**		**2**
B9	**T1**	**Míchané nápoje** Potraviny a výživa Matematika - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura ,- morálka ,- odpovědnost	- zná historii a druhy míchaných nápojů - popíše rozdělení míchaných nápojů - uvede suroviny potřebné k přípravě míchaných nápojů - orientuje se v přípravě a servisu jednotlivých druhů míchaných nápojů - rozliší druhy a vybavení barů - ovládá barový inventář	- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- používat vhodný inventář	- historie míchaných nápojů - rozdělení míchaných nápojů - suroviny potřebné k přípravě míchaných nápojů - příprava a servis jednotlivých druhů míchaných nápojů - bar - druhy, vybavení, barový inventář	**4**
				Celkem za blok **B9**		**4**
B10	**T1**	**Pololetní písemná práce** - osobnost a její rozvoj	- interpretuje získané znalosti a dovednosti - vyjadřuje svůj názor a dokáže ho obhájit	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- pololetní písemná páce	**1**
				Celkem za blok **B10**		**1**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B11	**T1**	**Slavnostní hostiny** Ekonomika - komunikace	- zná druhy slavnostních hostin - uvede význam a jednotlivé druhy slavnostních hostin - umí založit příslušný inventář na slavnostní tabuli	- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář	- slavnostní hostiny - význam a druhy slavnostních hostin - založení inventáře na slavnostní tabuli	**1**
				Celkem za blok **B11**		**1**
B12	**T1**	**Banket a banketní obsluha** Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky Matematika Ekonomika	- umí charakaterizovat banket - zvládne sestavit objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz - uvede způsoby vyúčtování s hostem - zná specifika banketní obsluhy	- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- používat vhodný inventář	- banket - charakteristika, objednávka, potvrzení objednávky, pracovní příkaz - banketní obsluha	**8**
				Celkem za blok **B12**		**8**
B13	**T1**	**Slavnostní hostiny s nabídkovými stoly** Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky - kultura ,- komunikace ,- vyjednávání	- rozlišuje slavnostní hostiny s nabídkovými stoly - dokáže připravit a popsat jednotlivé nabídkové stoly - vysvětlí, v čem spočívá podstata cateringu	- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti	- slavnostní hostiny s nabídkovými stoly - jednotlivé druhy slavnostních hostin s nabídkovými stoly - nabídkové stoly - nabídka, servis - catering	**4**
				Celkem za blok **B13**		**4**
B14	**T1**	**Společenská setkání** Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- tolerance	- orientuje se v jednotlivých druzích společenských setkání - dokáže popsat nabídku pokrmů a nápojů u jednotlivých společenských setkání	- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- používat vhodný inventář	- společenská setkání - druhy a charakteristika společenských setkání - nabídka pokrmů a nápojů, servis	**3**
				Celkem za blok **B14**		**3**
B15	**T1**	**Obsluha v dopravních prostředcích** Technologie pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost ,- tolerance	- orientuje se v obsluze v dopravních prostředcích	- používat vhodný inventář	- obsluha v dopravních prostředcích (letadlo, vlak, loď, autobus)	**1**
				Celkem za blok **B15**		**1**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B16 T1 Ubytovací zařízení Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky Ekonomika - vliv prostředí na lidské zdraví ,- principy udržitelnosti rozvoje ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura ,- náboženství ,- odpovědnost	- umí charakterizovat jednotlivé druhy ubytovacích zařízení - dokáže vysvětlit pojmy klasifikace, kategorizace, hotelová hala, fronf office, housekeeping - umí se orientovat v hotelovém a restauračním managementu - vysvětlí vyúčtování trženeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt - použije vhodné nástroje pro podporu prodeje - zná specifika jednotlivých skupin (děti, VIP hosté, tělesně postižení)	- učit se používat nové aplikace ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- 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 ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata	- druhy ubytovacích zařízení, kategorizace, klasifikace - hotelová hala - front office, housekeeping - obsluha na hotelovém pokoji hosta - hotelový a restaurační management - formy prodeje, způsoby nabídky - produkt - podpora prodeje - propagace - reklama, konkurence - online komunikace se zákazníkem - zásady aktivního prodeje - skupiny - děti, VIP hosté, tělesně postižení	**6**
			Celkem za blok **B16**	**6**
B17 T1 Organizace práce v odbytových a ubytovacích střediscích Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- vysvětlí specifiku gastronomických akcí - orientuje se v jednotlivých druzích skladů a ve vedení evidence zásob - popíše sekteretářské služby - zná pravidla práce s internetem	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování	- služby - gastronomické akce - sklady - druhy, charakteristika, evidence zásob - sekretářské služby - práce s internetem - nabídka hotelů	**2**
			Celkem za blok **B17**	**2**
B18 T1 Opakování učiva k závěrečné zkoušce - osobnost a její rozvoj	- Žák si uceluje všechny znalosti a dovednosti získané ve 2. a ve 3. ročníku	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	- opakování učiva k závěrečné zkoušce	**13**
			Celkem za blok **B18**	**13**
B19 T1 Pololetní písemná práce - osobnost a její rozvoj	- interpretuje získané znalosti a dovednosti - vyjadřuje svůj názor a dokáže ho obhájit	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- pololetní písemná práce	**1**
			Celkem za blok **B19**	**1**
			Celkem za ročník **3**	**70**
			Celkem za předmět **Stolničení pro číšníky**	**100**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Pravidla výslovnosti a pravopisu.Pořádek slov v oznamovací větě..** Mezipředmětové vztahy: Anglický jazyk, Český jazyk, Občanská nauka, Odborný výcvik Průřezová témata: - kultura, ,- komunikace	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka - rozlišuje člen určitý a neurčitý - rozumí známým a každodenním výrazům - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti sloves, tato slovesa časuje a používá ve větách	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce	Pravidla výslovnosti a pravopisu Pořádek slov v oznamovací větě Pořádek slov v tázací větě, otázky doplňovací a zjišťovací Rod, číslo a členy podstatných jmen Časování pravidelných sloves v přítomném čase - slovesa zakončená na -ar, -er, -ir Časování nepravidelného slovesa být - ser Časování sloves v přítomném čase - slovesa tener, hacer a poder	**2**
				Celkem za blok **B1**		**2**
B2	**T1**	**Představování.Popis osoby a charakteru.Základní číslovky.Shoda podstatného a přídavného jména..** Mezipředmětové vztahy: Občanská nauka, Odborný výcvik, Matematika Průřezová témata: - komunikace, ,- kultura, ,- osobnost a její rozvoj	- sdělí ústně i písemně základní údaje o sobě i o jiné osobě -používá základní číslovky při početních operacích, spočítá španělské jednoduché příklady - vyjádří shodu v rodě a čísle při použití podstatného a přídavného jména - zeptá se španělsky kolik je hodin a na tuto otázku dokáže odpovědět - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti sloves, tato slovesa časuje a používá ve větách - zaznamená vzkazy volajících	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat	Představování Popis osoby a charakteru Základní číslovky Shoda podstatného a přídavného jména Určování času Časování sloves v přítomném čase - sloveso estar, užití sloves estar x ser Předložky pro označení místa Telefonické rozhovory	**2**
				Celkem za blok **B2**		**2**
B3	**T1**	**Moje rodina.Osobní dopis.** Mezipředmětové vztahy: Český jazyk, Občanská nauka, Odborný výcvik Průřezová témata: - osobnost a její rozvoj, ,- komunikace, ,- řešení konfliktů	- užívá správně osobních zájmen - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti zvratných sloves, tato slovesa časuje a používá ve větách - časuje nepravidelné sloveso ir - vytvoří jednoduchý slovesný tvar vyjadřující blízkou budoucnost a užívá ho v jednoduchých větách - přivlastňuje věci konkrétním osobám, za splnění podmínky respektování vyjádření českého "svůj" - sdělí ústně i písemně základní údaje o své osobě a své rodině - zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce	Tematický celek: Rodina Osobní zájmena ve funkci podmětu Časování zvratných sloves v přítomném čase Vazba ir a + infinitiv Přímý a nepřímý předmět vyjádřený podstatným jménem Přivlastňovací zájmena Vyjadřování českého "svůj"	**2**
				Celkem za blok **B3**		**2**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4 T1 **Byt a dům.** Český jazyk Občanská nauka Odborný výcvik - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- soudobý svět	- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu - uplatňuje různé techniky čtení textu - sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené - rozumí obsahu a smyslu jednoduchého textu, vyhledá a formuluje odpověď na otázku - používá abecední slovník učebnice a dvojjazyčný slovník - používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci - stupňuje přídavná jména a užívá je v jednoduchých větách	- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce	Tematický celek: Byt a dům Gramatické jevy: - stupňování přídavných jmen - existenciální vazba hay, užití hay x estar x ser	**2**
		Celkem za blok **B4**		**2**
B5 T1 **Rezervace v hotelu.** Občanská nauka Český jazyk Odborný výcvik - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- formální a neformální vzdělávací příležitosti ,- možnosti vzdělávání v zahraničí	- rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu - domluví se v běžných situacích, získá i poskytne požadované informace - vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí - nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace - vytvoří příčestí minulé - vytvoří složený minulý čas a užívá ho v jednoduchých větách - napíše jednoduchá sdělení a odpověď na sdělení za správného použití základních gramatických struktur a vět - zeptá se španělsky na datum a na tuto otázku dokáže odpovědět - vyplní jednoduchý neznámý formulář	- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)	Tematické celky: - rezervace v hotelu - oslavy a svátky - časové údaje, dny, měsíce, roční období Gramatické jevy: - příčestí minulé a jeho užití - složený minulý čas a jeho užití - přímý a nepřímý předmět vyjádřený nepřízvučným tvarem osobního zájmena	**2**
		Celkem za blok **B5**		**2**
B6 T1 **Konverzace v obchodě.** Občanská nauka Český jazyk Anglický jazyk - komunikace ,- kultura ,- politika	vyjadřující imperativ a užívá ho v jednoduchých větách - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti ukazovacích zájmen, tato zájmena užívá ve větách - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku	Tematický celek: Konverzace v obchodě Gramatické jevy: - rozkazovací způsob kladný a záporný - ukazovací zájmena	**1**
		Celkem za blok **B6**		**1**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B7 T1 **U doktora.** Občanská nauka Český jazyk Odborný výcvik - komunikace ,- řešení konfliktů ,- kultura ,- odpovědnost	- vytvoří slovesný tvar vyjadřující imperativ a užívá ho v jednoduchých větách - rozumí jednoduchým pokynům a adekvátně na ně reaguje - stupňuje příslovce a užívá je v jednoduchých větách - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti přivlastňovacích a neurčitých zájmen, tato zájmena užívá ve větách	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí	Tematický celek: U lékaře Gramatické jevy: - rozkazovací způsob - stupňování příslovcí - přízvučné tvary přivlastňovacích zájmen - neurčitá zájmena	**1**
			Celkem za blok **B7**	**1**
B8 T1 **Životopis.** Anglický jazyk Občanská nauka Odborný výcvik - komunikace ,- kultura ,- vyjednávání ,- informační a komunikační technologie ,- možnosti vzdělávání v zahraničí	- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele - používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci - vytvoří jednoduchý slovesný tvar vyjadřující minulý čas a užívá ho v jednoduchých větách - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti neurčitých a záporných zájmen, tato zájmena užívá ve větách - užívá správně předložek s časovým významem a chápe jejich význam a použití - vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení	Tematický celek: Práce, životopis Gramatické jevy: - jednoduchý minulý čas - neurčitá a záporná zájmena - dvojí zápor ve větě - předložky s časovým významem	**2**
			Celkem za blok **B8**	**2**
B9 T1 **Volný čas.Sport.** Občanská nauka Anglický jazyk Český jazyk Odborný výcvik - komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- soudobý svět ,- tolerance ,- solidarita	- vytvoří jednoduchý slovesný tvar vyjadřující budoucí čas a užívá ho v jednoduchých větách - vyjadřuje trpný rod ve španělštině pomocí zvratného tvaru slovesa - tvoří tvary řadových číslovek od doposud známých základních číslovek - užívá zkrácených tvarů některých přídavných jmen, číslovek a zájmen - komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí	Tematické celky: - sport - volný čas Gramatické jevy: - jednoduchý budoucí čas - řadové číslovky - zvratné pasivum - krácení tvarů přídavných jmen, číslovek a zájmen - podmínková souvětí reálná - nepřímá otázka zjišťovací	**2**
			Celkem za blok **B9**	**2**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B10 T1 **Cestování.** Občanská nauka Odborný výcvik - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- kultura ,- soudobý svět	- tvoří slovesný tvar imperfekta a užívá ho v jednoduchých větách - při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele - požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení - tvoří tvar gerundia u doposud známých sloves a používá ho v jednoduchých větách - chápe význam opisných vazeb a užívá je v jednoduchých větách složených ze známé slovní zásoby - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti neurčitých a záporných zájmen, tato zájmena užívá ve větách - nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- 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 ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých	Tematický celek: Cestování Gramatické jevy: - imperfektum - imperfektum opisných vazeb - gerundium - opisné vazby - neurčitá a záporná zájmena	**1**
			Celkem za blok **B10**	**1**
B11 T1 **Jídlo a kuchyně.** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - komunikace ,- řešení konfliktů ,- kultura ,- odpovědnost ,- tolerance	- používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu - sestaví jednoduché věty, tvoří otázky a odpovědi - seznamuje se s pravidly o souslednosti časů v nepřímé řeči - vyhledá, zformuluje a zaznamená informace nebo fakta týkající se studovaného oboru - zapojí se do hovoru bez přípravy - zapojí se do odborné debaty nebo argumentace, týká-li se známého tématu - vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce	Tematický celek: Jídlo a kuchyně Gramatické jevy: - plusquamperfektum - souslednost časů	**2**
			Celkem za blok **B11**	**2**
B12 T1 **Podmiňovací způsob jednoduchý.Souslednost časů při vyjádření následnosti dějů..** Český jazyk Odborný výcvik - komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- soudobý svět	- tvoří jednoduchý slovesný tvar vyjadřující podmiňovací způsob a užívá ho v jednoduchých větách - používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek - seznamuje se s pravidly o souslednosti časů pro vyjádření následnosti dějů - chápe význam polovětných vazeb s infinitivem a užívá je v jednoduchých větách složených ze známé slovní zásoby - užívá cizojazyčných zeměpisných názvů, blíže se seznamuje s vybranými španělsky mluvícími zeměmi -	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce	Podmiňovací způsob jednoduchý Souslednost časů při vyjádření následnosti dějů Polovětné vazby s infinitivem Zeměpisné názvy, jména obyvatel, přídavná jména odvozená od geografických názvů Člen u zeměpisných jmen	**1**
			Celkem za blok **B12**	**1**
			Celkem za ročník **3**	**20**
			Celkem za předmět **Španělský jazyk/druhý**	**20**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Předběžná úprava surovin a tepelné úpravy.** Ekonomika Stolničení Odborný výcvik	- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - definuje tepelné úpravy - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a umí je využít	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- příprava a předběžná úprava potravin - odstraňování nejedlých částí ze sucha a za mokra - tepelné úpravy pokrmů - vaření-způsoby vaření - dušení-základy, princip dušení, způsoby - pečení-různé formy pečení, zapékání - smažení-způsoby	**2**
				Celkem za blok **B1**		**2**
B2	**T1**	**Úprava vývarů a polévek.** Ekonomika Stolničení Odborný výcvik Matematika - odpovědnost	- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy polévek - uvede základní rozdělení polévek - uvede příklady vývaru, popíše vložky a zavářky do polévky	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností	- úprava vývarů a polévek - druhy vývarů, příprava, čištění a zesilován - druhy polévek, způsob podávání, dávkování - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**2**
				Celkem za blok **B2**		**2**
B3	**T1**	**Úprava omáček.** Ekonomika Stolničení Odborný výcvik - odpovědnost	- uvede základní rozdělení a příklady jednotlivých omáček. - zná recepty všech základních omáček -zvolí vhodné doplňky a přílohy.	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž	- úprava omáček - druhy omáček, význam dávkování, způsob podávání - klasické omáčky česká kuchyně - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**1**
				Celkem za blok **B3**		**1**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**Úprava příloh a příkrmů.** Ekonomika Stolničení Odborný výcvik Matematika - odpovědnost	- charakterizuje jednotlivé přílohy podle úprav a surovin - uvede příklady příloh.	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- úprava příloh a příkrmů - příkrmy a přílohy k hlavním pokrmům, význam, zásady racionální výživy - přílohy připravované průmyslově	**1**
				Celkem za blok **B4**		**1**
B5	**T1**	**Bezmasá jídla.** Ekonomika Stolničen Odborný výcvik Potraviny a výživa	- uvede rozdělení a příklady bezmasých pokrmů - ovládá jednotlivé recepty bezmasých pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- druhy a význam bezmasých pokrmů - úprava slaných a sladkých bezmasých pokrmů ze zeleniny, z vajec, hub, brambor, sýrů, luštěnin a obilovin	**1**
				Celkem za blok **B5**		**1**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B6	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů.** Ekonomika Stolničení Odborný výcvik Potraviny a výživa - odpovědnost ,- nabo enství ,- řešení konfliktů	- charakterizuje pokrmy jatečního masa - zvolí vhodné doplňky a přílohy k pokrmům - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbonou literaraturou - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technika postupů při přípravě pokrmů	- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zbo í a slu eb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramá ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a slu eb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a slu eb podle různých kritérií ,- dodr ovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udr ení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich slo ení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu	- hovězího masa, telecího masa, vepřového masa, jehněčího masa, skopového masa, kůzlečího masa a králičího masa - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - přípravy pokrmů z vnitřností.	**4**
				Celkem za blok **B6**		**4**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B7	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů.**	- charakterizuje pokrmy z drůbeže, z ryb, ze zvěřiny podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií	- technologické postupy přípravy pokrmů z drůbeže - technologické postupy přípravy pokrmů z ryb - technologické postupy přípravy pokrmů ze zvěřiny - technologické postupy přípravy pokrmů z vnitřností	**2**
		Ekonomika Stolničení Odborný výcvik Potraviny a výživa				
				Celkem za blok **B7**		**2**
B8	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů z mletých mas.**	- charakterizuje mleté pokrmy - vysvětlí podstau jednotlivých kulinářských technika postupů při přípravě pokrmů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb	- mletá masa - způsoby mletí, sekání, škrábání masa - sestavení mlýnku - skladování mletého masa - tepelné úpravy pokrmů z mletého masa	**1**
		Ekonomika Stolničení Odborný výcvik Potraviny a výživa				
		- odpovědnost				
				Celkem za blok **B8**		**1**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B9	**T1**	**Technologické postupy - příprava na objednávku.** Ekonomika Stolničení Odborný výcvik Potraviny a výživa - nabo enství ,- tolerance	- charakterizuje a popíše jídla na objednávku - zvolí vhodné přílohy a doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postup při přípravě pokrmů	- dodr ovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udr ení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně pou ívat a převádět b né jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich slo ení a vlastností ,- vyu ívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně vyu ívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zbo í a slu eb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramá ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a slu eb	- příprava na objednávku - druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávku - předbě ná příprava krájení, marinování, tvarování - vhodné tepelné úpravy	**2**
				Celkem za blok **B9**		**2**
B10	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně.** Ekonomika Stolničení Odborný výcvik Potravivy a výživa - odpovědnost	- charakterizuje výrobky studené kuchyně - uvede příklady studených předkrmů a pokrmů, druhy majonéz,chlebíčků, studených mís - zvolí vhodné doplňky	- dodr ovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udr ení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich slo ení a vlastností ,- vyu ívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně vyu ívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a slu eb	- základní výrobky majonézy - předkrmy plněná vejce - studené pokrmy - galantiny, paštiky, huspeniny	**2**
				Celkem za blok **B10**		**2**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B11	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů zahraničních kuchyní.** Ekonomika Stolnišení Odborný výcvik Potraviny a výživa - náboženství ,- odpovědnost ,- tolerance ,- kultura	- charakterizujezahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání - sestaví nabídku pokrmů podle jejich tradic a náboženských zvyklostí	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně uchovávat pokrmy	- pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly - regionální kuchyně	**1**
				Celkem za blok **B11**		**1**
B12	**T1**	**Dietní stravování.** Ekonomika Stolničení Odborný výcvik Potraviny a výživa - odpovědnost ,- tolerance	- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet. - vyjmenuje vhodné a nevhodné suroviny - charakterizuje specigika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování	- vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu dietní stravy - dietní pokrmy - diferencovaná strava	**1**
				Celkem za blok **B12**		**1**
				Celkem za ročník **3**		**20**
				Celkem za předmět **Technologie pro číšníky**		**20**

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Úvod do přírodovědného vzdělávání (FYZIKA)** Matematika Technologie pro číšníky / Technologie pro kuchaře (obor Kuchař-číšník) Odborný výcvik	- vyjmenuje základní jednotky SI a popíše je - použije vybrané odvozené jednotky - přiřadí k základním fyzikálním veličinám správné jednotky - umí používat základní násobné a dílčí jednotky - převádí násobné jednotky	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích	- přírodní vědy - základní fyzikální jednotky a veličiny - odvozené fyzikální jednotky a veličiny - vedlejší fyzikální jednotky a veličiny - násobné a dílčí jednotky - převody jednotek	**1**
	T2	**Mechanika (FYZIKA)**	- rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu - určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie - určí výslednici sil působících na těleso - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy ,- 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.)	- pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly a tlak v tekutinách	**1**
	T3	**Termika (FYZIKA)** Matematika Technologie pro číšníky / Technologie pro kuchaře (obor Kuchař-číšník) Odborný výcvik - současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí ,- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace	- vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)	-skupenství, skupenské změny, teplo, teplota -teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin	**1**
	T4	**Elektřina a magnetismus (FYZIKA)** Matematika Odborný výcvik - současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí	- popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona - popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích	- elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče - elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče - magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce - vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem	**1**
	T5	**Vlnění a optika (FYZIKA)** Matematika Technologie pro číšníky / Technologie pro kuchaře (obor Kuchař-číšník) Odborný výcvik - biosféra v ekosystémovém pojetí ,- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí ,- vliv prostředí na lidské zdraví	- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - charakterizuje základní vlastnosti zvuku - chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu - charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích - řeší úlohy na odraz a lom světla - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)	- mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění - elektromagnetické záření a jeho druhy - světlo a jeho šíření - zrcadla a čočky, oko	**1**

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T6**	**Vesmír (FYZIKA)** Matematika	- charakterizuje Slunce jako hvězdu; - popíše objekty ve sluneční soustavě - zná příklady základních typů hvězd	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy	- Slunce, planety a jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie	**1**
	T7	**Fyzika atomu (FYZIKA)** Občanská nauka - současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí	- popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru	- model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití	**1**
				Celkem za blok **B1**		**7**
B2	**T1**	**Obecná chemie**	- dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek - popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby - zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi - vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení - vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi		- chemické látky a jejich vlastnosti - částicové složení látek, atom, molekula - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemické reakce, chemické rovnice - výpočty v chemii	**1**
	T2	**Anorganická chemie** Matematika - ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace ,- vliv prostředí na lidské zdraví	- vysvětlí vlastnosti anorganických látek - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	- správně používat a převádět běžné jednotky	- anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi	**1**

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **1** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T3**	**Organická chemie** Matematika Technologie pro číšníky / Technologie pro kuchaře (obor Kuchař-číšník) Odborný výcvik - současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí ,- ohro ování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace ,- vliv prostředí na lidské zdraví	- charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich vyu ití v odborné praxi a v bě ném ivotě, - posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a ivotní prostředí		- vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v bě ném ivotě a odborné praxi	**1**
				Celkem za blok	**B2**	**3**
				Celkem za ročník	**1**	**10**

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Biochemie** Potraviny a výživa (obor Kuchař - číšník) Odborný výcvik - současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí ,- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace ,- vliv prostředí na lidské zdraví	- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky - popíše vybrané biochemické děje	- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)	- chemické složení živých organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory - biochemické děje	**3**
				Celkem za blok **B1**		**3**
B2	**T1**	**Základy biologie** Stolničení pro kuchaře / Stolničení pro číšníky (obor Kuchař - číšník) Cukrářská výroba (obor Cukrář) Odborný výcvik - znalosti o vzájemných vztahů organismů a prostředí ,- vliv prostředí na lidské zdraví	- charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života - vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly - uvede základní skupiny organismů a porovná je - objasní význam genetiky - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav - vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence	- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy	- vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc	**6**
	T2	**Ekologie** Občanská nauka - biosféra v ekosystémovém pojetí ,- znalosti o biotických a biotických podmínkách života ,- znalosti o ekologické přizpůsobivosti ,- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí ,- klimatické změny ,- znalosti o struktuře a funkci ekosystémů	- vysvětlí základní ekologické pojmy - charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu - uvede příklad potravního řetězce - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického - charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy ,- 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.)	- základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny	**1**

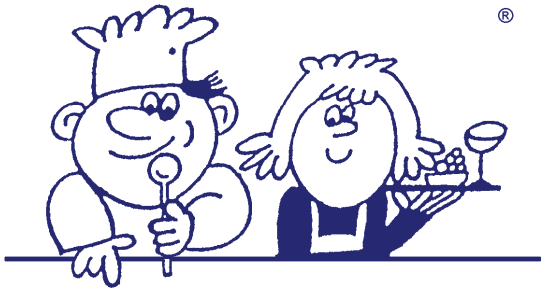
Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T3**	**Člověk a životní prostředí** Občanská nauka - klimatické změny ,- ohro ování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace ,- vliv prostředí na lidské zdraví ,- mo nosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udr itelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském ivotě - nástroje technické, technologické ,- mo nosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udr itelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském ivotě - organizační nástroje	- popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé slo ky ivotního prostředí - charakterizuje působení ivotního prostředí na člověka a jeho zdraví - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich vyu ívání na prostředí - popíše způsoby nakládání s odpady - charakterizuje globální problémy na Zemi - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci - uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu - uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí - vysvětlí udr itelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně ivotního prostředí - zdůvodní odpovědnost ka dého jedince za ochranu přírody, krajiny a ivotního prostředí - na konkrétním příkladu z občanského ivota a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému.	- pou ívat pojmy kvantifikujícího charakteru ,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)	- vzájemné vztahy mezi člověkem a ivotnír prostředím - dopady činností člověka na ivotní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpady - globální problémy - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu ivotního prostředí - zásady udr itelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a ivotního prostře	**2**
					Celkem za blok **B2**	**9**
					Celkem za ročník **2**	**12**
				Celkem za předmět	**Základy přírodních věd**	**22**

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař-číšník
Volitelná odborná zaměření:	Kuchař Číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Stupeň poskytovaného vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem EQF 3
Délka a forma studia:	tříleté dálkové studium
Platnost dodatku ŠVP:	od 1. 2. 2023

Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník



DODATEK č. 1

ke Školnímu vzdělávacímu programu

Kuchař – číšník (se zaměřeními Kuchař, Číšník)
Ze dne 29.7.2022, č.j. SSGH-ŠVP-6/2022

Platnost dodatku: od 1. 2. 2023

V Praze 19.1.2023 Č.j. SSGH-ŠVP-1/2023

Záznam o vydání a projednání dodatku k ŠVP

Název ŠVP: Kuchař – číšník
Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Forma vzdělávání: dálková forma vzdělávání
Číslo jednací ŠVP: SSGH-ŠVP-6/2022

Dodatek:
Vydal ředitel školy dne: 19.1.2023
Účinnost od: 1.2.2023

Projednáno se školskou radou dne:
Vyjádření školské rady:

Projednáno na pedagogické radě dne:

Vloženo do řízené ISO dokumentace dne:

S účinností od 1. února 2023 měním školní vzdělávací program č.j. SSGH-ŠVP-6/2022 ze dne 29. července 2022 pro obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník v dálkové formě vzdělávání, a to následovně:

1) Měním rozložení učiva do ročníků, prohlubovaných kompetencí a výsledků vzdělávání včetně doporučených hodinových dotací pro jednotlivé bloky a témata v těchto vyučovacích předmětech v 1. ročníku vzdělávání:

   Odborný výcvik pro číšníky

   Odborný výcvik pro kuchaře

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B11	**T1**	**1.pol. Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti, seznámení s provozovnou** Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - ři obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava - charakterizuje alimentární nákazy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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 ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - proškolení předpisy BOZP a hygienickými předpisy - alimentární nákazy	**1**
					Celkem za blok **B11**	**1**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B12	**T1**	**Seznámení žáků s učebním plánem.Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.Prav** Stolničení pro číšníky Občanská nauka - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok -rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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 ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- správně uchovávat pokrmy ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem	- seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení výrobní středisko - rozdělení na jednotlivé úseky - povinnosti pracovníků v pohostinství - pravidla systému HACCP	**1**
	T2	**Odbytové středisko, marketing** Stolničení pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- odpovědnost	- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - rozlišuje malý a velký stolní inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků na úseku obsluhy - rozlišuje pomocný inventář a ostatní zařízení na úseku obsluhy. - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků. - vybere vhodnýpropagační nástroj pro určitý produkt - volí a používá základní marketingové nástroje	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků ,- využívat prostředky podpory prodeje ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky	- význam.úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku odbytu - inventář a zařízení na úseku obsluhy, údržba, použití - malý stolní inventář, velký stolní inventář - rozdělení - marketing - produkt, propagace, reklama, konkurence	**7**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B12	**T3**	**Základní pravidla obsluhy** Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - respektuje společenská pravidla - vysvětlý odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - ovládá techniku jednoduché obsluhy, její různé formy podle prostředí a společenské příležitosti Charakterizuje pravidla a techniku obsluhy. Žák správně využívá pomůcky pro obsluhující. Žák připraví pracoviště před zahájením provozu a udržuje pořádek během provozu.	- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- zásady a technika obsluhy - základní společenská a profesní pravidla - systémy obsluhy, způsoby obsluhy - organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy - pomůcky obsluhujících - příprava a údržba pracoviště	**7**
	T4	**Nácvik základních pravidel společenského chování a techniky jednoduché obsluhy.** Občanská nauka Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- odpovědnost	- ovládá základní pravidla společenského chování a techniky jednoduché obsluhy - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteristiky akce a společenské příležitosti - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracije se zúčtovací technikou	- 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- nácvik základních pravidel společenského chování a techniky jednoduché obsluhy	**6**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B12 T5 Přejímka pokrmů a nápojů -způsob placení. Stolničení pro číšníky Potravina výživa Technologie pro číšníky Matematika - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - ovládá gastronomická pravidla a zásady výživy.	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- formy prodeje, způsoby nabídky - produkt - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze - pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb - příprava a údržba pracoviště - gastronomická pravidla a zásady výživy	**6**
T6 Jídelní lístek, nápojový lístek, menu Stolničení pro číšníky Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Český jazyk - informační a komunikační technologie ,- osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Sestaví vybraný jídelní lístek, nápojový lístek a menu. - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úravou písemností	- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- využívat prostředky podpory prodeje	- menu, jídelní lístek - zásady sestavování jídelního lístku - druhy, náležitosti - zásady sestavování nápojového lístku - druhy, náležitosti. - zásady sestavování menu - vhodnost pokrmů a nápojů - úprava písemností - využití techniky v komunikaci	**6**
T7 Systémy a formy obsluhy. Technologie pro číšníky Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - doržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o zíkání stálých zákazníků - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy -ovládá nošení táců a podnosů -prakticky provádí servis dvou a třítalířovým způsobem -ovládá restaurační a kavárenský způsob obsluhy -volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržujeprofesní etiku	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností	- organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy Systémy a formy obsluhy: - jednoduchá obsluha - restaurační a kavárenský způsob obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze - obvodový, vídeňský, bezrajonový, systém vrchního číšníka - Francouzský systém - nácvik nošení podnosů a táců - nošení talířů - dvoutalířový, třítalířový způsob - debaras	**11**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B12	**T8**	**Banketní způsob obsluhy.** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - banketní, Table d´ hôte - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - uvde způsoby vyúčtování s hostem vysvětlí vyúčtování tržeb. vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt - pracuje s inventářem, vhodně ho používá, podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev - charakterizuje snídaně formou table d´hôte - zvládá podávání snídaní	- 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 ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- organizační zajištění akcí - zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny - banketní způsob obsluhy - Table d´ hôte - prdukt, sezónní nabídky - práce s lokální surovinou - obsluha skupin - snídaně - rozdělení, druhy, charakter, jednoduchá a složitá snídaně, zakládání správného inventáře na snídaně - podávání snídaní	**4**
				Celkem za blok **B12**		**48**
B19	**T1**	**Praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem ve cvičné kuchyni.** Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Osvojuje si odborné a praktické dovednosti v oboru.	- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	Praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem ve cvičné kuchyni. Zhodnocení 1. pololetí I. ročníku	**8**
				Celkem za blok **B19**		**8**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B21	**T1**	**2.pol. Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.** - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	-dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požedavky na hygienu v gastronomii - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutrí první pomoci při úrazu na pracovišti	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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 ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu	- pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - proškolení předpisy BOZP - hygienické předpisy v gastronomii - opětovné proškolení	**1**
				Celkem za blok **B21**		**1**
B22	**T1**	**Základní druhy surovin a jejich opracování.** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - principy udržitelnosti rozvoje ,- osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinácha výživě pro přípravu pokrmů - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob.	- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- základy technologie přípravy pokrmů - příprava a předběžná úprava potravin - základní druhy surovin a jejich opracování: zelenina, jateční masa, ryby, drůbež, zvěřina.	**2**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B22 T2 Nácvik předběžných úprav při zpracování potravin. Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb	- příprava předběžná úprava potravin - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů - nácvik předběžných úprav při zpracování potravin (škrábání, čištění, rozmrazování,marinování, odblanování, naklepávání, špikování, obalování, kořenění, mletí a šlehání)	**4**
T3 Základní technika kuchařských dovedností. Základní tepelné úpravy Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít v praxi - dohotovuje a expeduje pokrmy	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	- základní technika kuchařských dovedností: krájení - tepelné úpravy pokrmů	**4**
T4 Vaření. Dušení. Pečení. Zapékání. Smažení. Práce s konvektomatem Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů. - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - dohotovuje a expeduje pokrmy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- tepelné úpravy - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - vaření: ve vodě, v páře, pošírování a blanšírování - dušení: druhy základů - pečení: masa, drůbeže, zvěřiny, moučných pokrmů a zeleniny v troubě, konvektomatu, na roštu, na pánvi - práce s konvektomatem - zapékání - gratinování - smažení: maso, ryby, zelenina	**4**
T5 Polévky, práce s odbornou literaturou, kalkulace Technologie pro číšníky Potraviny a výživa Matematika - informační a komunikační technologie ,- osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potervinácha výživěpro přípravu pokrmů - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy polévek - dohotovuje a expeduje polévky -ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů -pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku -hospodárně nakládá při práci se surovinami -pracuje s normami, recepturami a jinou odbornou literaturou - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- polévky - rozdělení, význam a příprava polévek: - hnědé polévky: vývary, čištění, zesilování - bílé polévky: zahušťování, zjemňování a dochucování - speciální polévky - zavářky: masité, obilné - vložky do polévek - práce s odbornou literaturou - kalkulace	**2**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B22 T6 Zahraniční kuchyně, příprava nápojů Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- morálka ,- odpovědnost ,- tolerance	-využívá znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů a nápojů - připravuje teplé a studené nápoje - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet - charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	- technologické postupy přípravy nápojů - pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickýmipravidly - kulinářské techniky a postupy, nové trendy připřípravě pokrmů a nápojů - tepelné úpravy dietních pokrmů	**4**
T7 Omáčky - rozdělení: bílé, hnědé, speciální Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost ,- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace ,- vliv prostředí na lidské zdraví	- aplikuje znalostio potravinách a výživě pro přípravu omáček -ovládá technologické postupy přípravy jomáček - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivýmidruhy tepelných úprav omáček	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní	- tepelné úpravy pokrmů - omáčky - rozdělení: - bílé, hnědé, speciální - technologické postupy přípravy omáček - příprava základů - základní omáčky: bešamel, veloute - základní studené omáčky: tatarská, dijonská	**5**
T8 Přílohy. Pokrmy z mouky a základní restaurační moučníky Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu příloh, pokrmů z mouky a restauračních moučníků - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav příloh, moučných pokrmů a restauračních moučníků a umí je využít	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- tepelné úpravy příloh - přílohy z brambor: vařené, dušené, pečené, smažené - přílohy z mouky: knedlíky, noky - přílohy z rýže, těstovin, luštěnin a zeleniny - pokrmy z mouky - základní restaurační moučníky	**4**
T9 Jednoduché saláty. Bezmasá jídla. Příprava pokrmů na objednávku Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - informační a komunikační technologie ,- osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu jednoduchých salátů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě jednoduchých salátů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě bezmasých pokrmů z luštěnin, zeleniny, brambor, hub, rýže, těstovin, vajec a sýrů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů na objednávku	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- technologické postupy přípravy jednoduchých salátů - technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů z luštěnin, zeleniny, brambor, hub, rýže, těstovin, vajec a sýrů - technologická příprava pokrmů na objednávku	**5**
			Celkem za blok **B22**	**34**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B29	**T10**	**Praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem ve cvičné kuchyni.** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - rozlišuje způsoby předběžné úpravy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární pravence - uplatňuje požedavky ne hygienu v gastronomii	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	Praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem ve cvičné kuchyni. Zhodnocení 2. pololetí Zhodnocení I. ročníku	**8**
				Celkem za blok	**B29**	**8**
				Celkem za ročník	**1**	**100**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B11	**T1**	**1.pol. Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.** Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - ři obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava - charakterizuje alimentární nákazy	- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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 ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - proškolení předpisy BOZP - hygiena na pracovišti - kritické body HACCP - alimentární nákazy	**1**
				Celkem za blok **B11**		**1**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B12	**T1**	**Seznámení žáků s učebním plánem.Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.Prav** Technologie pro kuchaře Občanská nauka - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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, 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) ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání	- seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení výrobní středisko - rozdělení na jednotlivé úseky - povinnosti pracovníků v pohostinství - pravidla systému HACCP	**1**
	T2	**Základní druhy surovin, nácvik předběžných úprav. Základní technika kuchařských dovedností krájení.** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy - aplikuje znalostio potravinácha výživě pro přípravu pokrmů - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami -využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob -vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je využít v praxi - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy	- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu	Základy technologie přípravy pokrmů: - základní druhy surovin a jejich opracování: zelenina, jateční masa, ryby, drůbež, zvěřina - nácvik přípravy a předběžných úprav při zpracování potravin - škrábání, čištění, rozmrazování,marinování, odblaňování, naklepávání, špikování, obalování, kořenění, mletí a šlehání - základní technika kuchařských dovedností: krájení	**7**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B12	**T3**	**Základní tepelné úpravy - vaření, dušení, pečení, zapékání, smažení, práce s konvektomatem.** Technologie pro kuchaře Potravina a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup - ovládá technologický postup přípravy pokrmů u jednotlivých tepelných úprav - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - pracuje s normami a pracovními postupy a odbornou literaturou	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	- základní tepelné úpravy - rozdělení: - vaření: ve vodě, v páře, pošírování a blanšírování - dušení: druhy základů - pečení: masa, drůbeže, zvěřiny, moučných pokrmů a zeleniny - opékání: na roštu, na pánvi - zapékání - gratinování - smažení: maso, ryby, zelenina - práce s konvektomatem - kulinářské techniky a postupy	**8**
	T4	**Polévky - rozdělení, vložky a zavářky do polévek. Práce s odbornou literaturou, kalkulace.** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Matematika - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost ,- informační a komunikační technologie	- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů -pracuje s normami, pracovními postupy, recepturami a jinou odbornou literaturou - aplikuje znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých polévkách v souvislosti s platnými předpisy -rozlišuje mezi jednotlivými druhy vložek a zavářek a správně je využívá	- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin	Polévky Rozdělení, význam a příprava polévek: - hnědé polévky: vývary, čištění, zesilování - bílé polévky: zahušťování, zjemňování a dochucování - speciální polévky - zavářky: masité, obilné - vložky do polévek - práce s odbornou literaturou - kalkulace - procvičování získaných dovedností	**8**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B12 T5 Omáčky-rozdělení: bílé, hnědé, speciální Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - aplikuje znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně uchovávat pokrmy ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- omáčky - rozdělení: - bílé, hnědé, speciální - příprava základů - základní omáčky: bešamel, veloute - základní studené omáčky: tatarská, dijonská	**6**
T6 Přílohy. Pokrmy z mouky a základní restaurační moučníky Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - aplikuje znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů	- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- přílohy: - z brambor: vařené, dušené, pečené, smažené - z mouky: knedlíky, noky - z rýže, těstovin ,luštěnin a zeleniny - pokrmy z mouky - základní restaurační moučníky	**6**
T7 Jednoduché saláty. Bezmasá jídla. Příprava pokrmů na objednávku Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - odpovědnost ,- osobnost a její rozvoj	- použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednoduchých salátů a bezmasých pokrmů - volí vhodné jednoduché saláty jako doplňky k jednotlivým pokrmům, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - prakticky ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - připravuje pokrmy dle přání hosta	- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu	- jednoduché saláty - bezmasé pokrmy: - z luštěnin, zeleniny, brambor, hub, rýže, těstovin, vajec a sýrů - příprava pokrmů na objednávku	**5**
			Celkem za blok **B12**	**41**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B19	**T1**	**Praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem v odborné učebně.** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů	- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností	- praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem v odborné učebně	**8**
				Celkem za blok **B19**		**8**
B21	**T1**	**2.pol. Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.** Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- morálka ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - ři obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava - charakterizuje alimentární nákazy	- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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, 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 ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - opětovné proškolení předpisy BOZP - hygiena na pracovišti - kritické body HACCP	**1**
				Celkem za blok **B21**		**1**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B22 T1 Povinnosti pracovníků v gastronomii. Seznámení s pravidly systému HACCP Stolničení pro kuchaře Občanská nauka - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům-uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách. - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů	- 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 ,- 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) ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem	- společenské chování a profesní vystupování - osobnost a vzhled - typologie hostů - zásady stolování - řešení konfliktních situací - význam, úkoly odbytu - nácvik pracovních činností spojených s přípravou odbytových středisek - členění odbytových středisek - podpora prodeje, osobní prodej - estetika provozovny - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - povinnosti pracovníků v pohostinství	**5**
T2 Inventář a zařízení na úseku obsluhy, údržba, použití. Stolničení pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- masová média ,- odpovědnost	-pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků.	- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- používat vhodný inventář ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky	- inventář a zařízení na úseku obsluhy, údržba, použití - malý stolní inventář - velký stolní inventář -	**4**
T3 Základní pravidla a technika obsluhya. Stolničení pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- navrhne vhodné formy odbytu výrobků aslužeb - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - respektuje společenská pravidla - správně využívá pomůcky pro obsluhující - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - doržuje pořádek a dbá na kvalituslužeb, usiluje o získání stálého zákazníka - je schopen přijmout objednávky pokrmů a nápojů - ovládá gastronomická pravidla a zásady výživy	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- formy prodeje, způsoby nabídky - zásady a technika obsluhy - základní společenská a profesní pravidla - pomůcky obsluhujících - příprava a údržba pracoviště před zahájením provozu - společenské chování a profesní vystupování - přejímka pokrmů a nápojů - způsob placení - práce po ukončení provozu - gastronomická pravidla a zásady výživy	**12**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

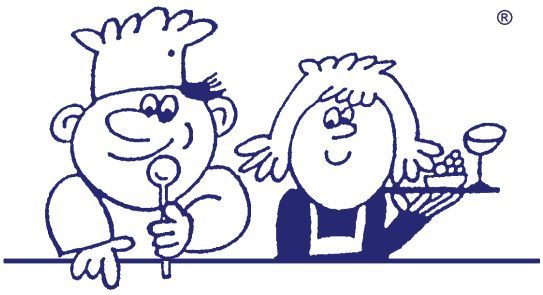
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B22	**T4**	**Jídelní lístek, nápojový lístek, menu.** Stolničení pro kuchaře Potravina a výživa Technologie pro kuchaře Český jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost ,- tolerance ,- informační a komunikační technologie	- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - uvede náležitosti a sestaví jídelní a nápojový lístek - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úravou písemností	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování	- menu, jídelní a nápojové lístky - zásady sestavování jídelního lístku - druhy, náležitosti - zásady sestavování nápojového lístku - druhy, náležitosti - úprava písemností - vužití techniky v komunikaci	**6**
	T5	**Systémy a formy obsluhy.** Stolničení pro kuchaře Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- rozlišuje jednotlivé systémy a formy obsluhy - ovládá nošení táců a podnosů - provádí servis dvoutalířovým a třítalířovým způsobem - ovládá restaurační a kavárenský způsob obsluhy - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - pečuje o svůj zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev - charakterizuje snídaně formou Table d´hôte - zvládá podávání snídaní, teplých a studených nápojů běžně zařazených na nápojovém lístku - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce	- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků ,- používat vhodný inventář ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- využívat prostředky podpory prodeje	- systémy a formy obsluhy: - jednoduchá obsluha - restaurační a kavárenský způsob obsluhy - nácvik nošení podnosů a táců - nošení talířů - dvoutalířový, třítalířový způsob - sklízení použitého inventáře - obvodový, vídeňský, bezrajonový systém - systém vrchního číšníka - Francouzský systém - slavnostní hostiny a společenská setkání - zásady sestavování menu - vhodnost pokrmů a nápojů - banketní způsob obsluhy - Table d´ hôte - obsluha skupin - snídaně - rozdělení, druhy, charakter - jednoduchá a složitá snídaně - inventář pro podávání snídaní - podávání snídaní	**14**
				Celkem za blok **B22**		**41**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B29	**T1**	**2.pol. Praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem ve cvičné kuchyni.** Stolničení pro kuchaře Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - řešení konfliktů ,- odpovědnost	- navrhne vhodné formy odbytu výrobků aslužeb - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - respektuje společenská pravidla - správně využívá pomůcky pro obsluhující - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - doržuje pořádek a dbá na kvalituslužeb, usiluje o získání stálého zákazníka - je schopen přijmout objednávky pokrmů a nápojů - ovládá gastronomická pravidla a zásady výživy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku	- praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem v odborné učebně - zhodnocení II. pololetí	**8**
				Celkem za blok	**B29**	**8**
				Celkem za ročník	**1**	**100**

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař-číšník
Volitelná odborná zaměření:	Kuchař Číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Stupeň poskytovaného vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem EQF 3
Délka a forma studia:	Tříleté dálkové studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 (počínaje 1. ročníkem)
Platnost dodatku k ŠVP:	**od 1. 9. 2025** (plošně pro všechny ročníky)

Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.
Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník



Dodatek č. 2
ke školnímu vzdělávacímu programu

Kuchař - číšník

(Kuchař, Číšník / barman)

Č.j. SSGH-ŠVP-6/2022

Platnost dodatku ŠVP: od 1. 9. 2025

V Praze dne 29.7.2025 **Č.j. SSGH-ŠVP-6/2025**

Záznam o vydání a projednání dodatku
Č.j. SSGH-ŠVP-6/2025

Název ŠVP: Kuchař-číšník
Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Forma vzdělávání: dálková forma vzdělávání
Číslo jednací ŠVP: SSGH-ŠVP-6/2022

Vydal ředitel školy dne: 29.7.2025
Účinnost dodatku od: 1.9.2025 (plošně pro všechny ročníky)

Projednáno se školskou radou dne:
Vyjádření školské rady:

Projednáno na pedagogické radě dne:

Vloženo do řízené ISO dokumentace dne:

V souladu s opatřením ministra školství, mládeže a tělovýchovy č.j. MSMT-17140/2023-5 upravuji tímto s účinností od 1. 9. 2025 školní vzdělávací program pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník v dálkové formě vzdělávání č.j. SSGH-ŠVP-6/2022, a to v kapitolách:

2.6.1 Klíčové kompetence
2.7.4 Informační a komunikační technologie
8 Učební oslovy (v části, která je věnována rozložení učiva do jednotlivých ročníků)

Změna školního vzdělávacího programu reaguje na tyto úpravy rámcového vzdělávacího programu.

a) Klíčová kompetence „Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi“ byla výše uvedeným opatřením ministra školství, mládeže a tělovýchovy přejmenována na „Digitální kompetence“ a současně byl aktualizován její obsah.
b) Průřezové téma „Informační a komunikační technologie“, má nově také nový název, a to „Člověk a digitální svět“. Obsah tohoto průřezového tématu byl rozpracován tak, aby rozvoj digitálních kompetencí mohl být začleněn do učebních osnov ostatních vzdělávacích oblastí a okruhů.

Kapitola 2.6.1 Klíčové kompetence

Ruším tímto část h) Kompetence využívat informační a komunikační technologie a pracovat s informacemi a nahrazuji ji tímto textem:

h) Digitální kompetence

Absolventi by se měli orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě tak, aby:

- ovládali potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb včetně nástrojů umělé inteligence
- získávali, spravovali, sdíleli a sdělovali data, informace a digitální obsah v různých formátech
- vytvářeli, vylepšovali a propojovali digitální obsah v různých formátech
- se vyjadřovali za pomoci digitálních prostředků
- navrhovali prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou postupy či technologie
- se vyrovnávali s proměnlivostí digitálních technologií
- zvažovali rizika a přínosy digitálních technologií
- předcházeli situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat a situacím ohrožujícím zdraví

Kapitola 2.7.4 Informační a komunikační technologie

Ruším tímto celou kapitolu 2.7.4 Informační a komunikační technologie a nahrazuji ji tímto textem:

2.7.4 Člověk a digitální svět

Průřezové téma Člověk a digitální svět je úzce spojeno především se vzdělávací oblastí Informatické vzdělávání. Je však nedílně spjato s rozvojem kompetence k učení, kompetence k řešení problémů a dalšími klíčovými kompetencemi, které stanovuje rámcový vzdělávací program tohoto oboru. Dovednosti v oblasti digitálních technologií mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem ostatním složkám kurikula.

Realizace tohoto průřezového tématu se stává v dnešní multimediální digitální informační společnosti zásadní a klíčovou. Digitální gramotnost spojená s informační gramotností se dnes stala, obzvláště u mladých lidí, naprostou samozřejmostí. Digitální technologie totiž stále více pronikají i do tradičních sektorů.

Cílem tohoto průřezového tématu je naučit žáky využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě. Cílem je také začlenit digitální technologie do výuky a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Vyučující plánovaně a organizovaně využívají digitální technologie ve výuce různých předmětů tak, aby žáky vybavili digitálními kompetencemi, které chápeme dle tohoto ŠVP jako stěžejní průřezové klíčové kompetence. Základní charakteristikou je pak aplikace digitálních technologií při nejrůznějších činnostech.

V jazykovém vzdělávání jsou žáci vedeni především k používání digitálních technologií k vyjadřování, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých informačních zdrojů apod.

Ve společenskovědním vzdělávání jsou žáci svými učiteli vedeni k tomu, aby rovněž využívali digitální technologie v praktickém především politickém životě.

V přírodovědném vzdělávání vedou učitelé žáky k práci s digitálními technologiemi při vytváření modelů nebo při experimentálních činnostech v rámci přírodovědných předmětů. tyto technologie se žáci učí používat i při prezentaci výsledků práce.

Matematické vzdělávání pak žáky v této oblasti vede k využívání digitálních technologií při řešení běžných situací, které vyžadují efektivní způsoby výpočtu, a také při řešení problémů a interpretaci výsledků.

V rámci informatického vzdělávání pochopí žáci základní principy, na kterých digitální technologie pracují.

V ekonomickém vzdělávání jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali vhodné nástroje pro výpočty ekonomických údajů (např. mzdy, RPSN apod.)

Digitální technologie a práce s nimi jsou zařazovány i do dalších vzdělávacích oblastí a vyučovacích předmětů dle tohoto ŠVP.

Při realizaci tohoto průřezového tématu navazujeme na znalosti a dovednosti žáků, které získali na základní škole. Snažíme se žáky motivovat v průběhu celého studia k smysluplné práci pomocí informačních, komunikačních a digitálních technologií – vyžadujeme samostatné vyhledávání informací, zpracovávání domácích úkolů, referátů a seminárních prací pomocí počítače, sami učitelé pracují ve výuce s informačními technologiemi apod. Žáci mají praktické příležitosti k sebereflexi a objevování vlastního potenciálu. Při výuce jednotliví

pedagogičtí pracovníci využívají různé techniky jako např. rollové a simulační hry, pracovní listy, vytváření osobního portfolia z výstupů jednotlivých vyučovacích předmětů, týmovou práci, práci ve dvojicích, besedy s odborníky, exkurze…

Součástí tohoto průřezového tématu je i výchova k bezpečnému užívání digitálních technologií v podobě obsahu, uživatelů apod., k dodržování autorských práv při využívání a publikaci prostřednictvím nových médií, ochraně osobních údajů a prevence proti závislostem na nových médiích.

Kapitola 8 Učební osnovy

Ruším tímto část kapitoly 8 Učební osnovy, a to v její tabulkové části, ve které je stanoveno rozložení učiva do jednotlivých ročníků stejně tak jako konkrétní prohlubované kompetence a výsledky vzdělávání včetně doporučených hodinových dotací pro jednotlivé bloky a témata v těchto níže uvedených vyučovacích předmětech ve 2. a 3. ročníku vzdělávání:

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Stravování a zdraví**	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vylovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnat se svými představami a předpoklady ,- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	Tematický okruh: - jídlo a nápoje - péče o zdraví - práce a zaměstnání - nakupování, služby - slovní obraty, tematické a ustálené fráze, frázová slovesa, synonyma, antonyma, slovní zásoba a její tvoření, spojovací výraz - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - oborová slovní zásoba a fráze - ústní interakce - písemná interakce Reálie: - stravovací návyky zemí dané jazykové oblasti	**4**

Český jazyk a literatura
Odborný výcvik
Ekonomika

- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce
,- přijímací pohovor a výběrové řízení
,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje informační
,- vliv prostředí na lidské zdraví
,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb
,- sdílet prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními a používat digitální technologie pro spolupráci
,- komunikovat prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T2**	**Cestování** Český jazyk a literatura Matematika Základy přírodnách věd Odborný výcvik - kultura ,- odpovědnost ,- tolerance ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- vliv prostředí na lidské zdraví ,- principy udržitelnosti rozvoje ,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje informační ,- svoboda ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji ,- vytvářet a spravovat jednu či více digitálních identit	- má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka	- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	Tematický okruh: - dům a domov - dopravní prostředky - cestování - prázdninové aktivity - počasí - slovní obraty, tematické a ustálené fráze, frázová slovesa, synonyma, antonyma, slovní zásoba a její tvoření, spojovací výraz - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - oborová slovní zásoba a fráze - ústní interakce - písemná interakce Reálie: - země dané jazykové oblasti - Česká republika	**3**
				Celkem za blok **B1**		**7**
B2	**T1**	**Řečové dovednosti** Český jazyk a literatura Odborný výcvik - vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- přijímací pohovor a výběrové řízení ,- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení; ,- nastavovat digitální technologie a způsob jejich použití a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby	- rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- 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 ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života ,- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje	Řečové dovednosti - poslech s porozuměním monologických a dialogických projevů - čtení a práce s textem včetně odborného - mluvení zaměřené situačně i tematicky - zpracování textu - jednoduchý překlad - střídání receptivních a produktivních činností -interakce ústní - interakce písemná	**3**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T2**	**Jazykové prostředky** Český jazyk a literatura - písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- formy motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- osobnost a její rozvoj ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb	- používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	Jazykové prostředky - počitatelná a nepočitatelná podstatná jména - vazba there is/there are - neurčitá zájmena (some, any, much, many, a few, a little) - výraz would like - stupňování přídavných jmen - minulý čas prostý - nepravidelná slovesa	**4**
	T3	**Komunikační situace a jazykové funkce** Český jazyk a literatura Informatika Odborný výcvik - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- masová média ,- přijímací pohovor a výběrové řízení ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- zvažovat příležitosti a rizika, snažit se rizika minimalizovat	- reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovnách situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči - vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým	Komunikační situace: - získávání a předávání informací v oblasti a pracovní - sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, - dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě - objednání jídla a pití - oficiální nebo obchodní dopis - blahopřání, pozvánka, vyřízení vzkazu jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení komunikace: pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti	**4**
				Celkem za blok	**B2**	**11**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B7	**T1**	**Opakování učiva 2. ročníku** Český jazyk a literatura Odborný výcvik Občanská nauka Informatika - písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- masová média ,- tolerance ,- formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- formy motivačních dopisů a jejich vytvoření	- zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního odpisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve svém vlastním projevu	- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí	Tematický okruh: - opakování gramatických jevů, tvarosloví a větné skladby - opakování slovní zásoby a jejího tvoření - tematické okruhy dané zaměřením studijního oboru - poslech s porozuměním - zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací - jednoduchý překlad - ústní interakce - písemná interakce - zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací	**4**

Celkem za blok	**B7**	**4**
Celkem za ročník	**2**	**22**
Celkem za předmět	**Anglický jazyk/první**	**22**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Slovní zásoba, slovotvorba** Cizí jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	Tvoření slov Stylové rozvrstvení a obohacování slovní zásoby Slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání Terminologie	**3**
	T2	**Skladba** Cizí jazyk - komunikace ,- osobnost a její rozvoj	- orientuje se ve výstavbě textu - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné terminologie - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení	Větná skladba Druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska Stavba a tvorba komunikátu	**2**
				Celkem za blok **B1**		**5**
B2	**T1**	**Funkční styl umělecký a funkční styl řečnický** Občanská nauka - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura	- přednese krátký projev - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu - vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	- 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování	Funkční styl umělecký - druhy a žánry textu - vyprávění Funkční styl řečnický - druhy řečnických projevů	**3**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T2**	**Administrativní styl** Administrativa Informatika - komunikace ,- odpovědnost ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- zpracování žádosti o zaměstnání ,- formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení; ,- zvažovat příležitosti a rizika, snažit se rizika minimalizovat ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků ,- aktivně pracovat s návody k použití ,- znát a uplatňovat právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti ,- respektovat při interakcích v digitálním prostředí pravidla chování a jednat eticky, respektovat kulturní rozmanitost	- vytvoří základní útvary administrativního stylu - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	- 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 ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	Projevy administrativní, jejich základní znaky, postupy a prostředky (životopis, zápis z porady, jednoduché úřední dokumenty) - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů	**2**
	T3	**Kultura** Občanská nauka - tolerance ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- soudobý svět ,- morálka ,- svoboda ,- odpovědnost ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji ,- chránit digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím ,- předcházet při používání digitálních technologií situacím ohrožujícím zdraví, přizpůsobovat své digitální i fyzické pracovní prostředí v souladu s bezpečnostními zásadami	- orientuje se v nabídce kulturních institucí - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci	- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	Kulturní instituce v ČR a v regionu Kultura národností na našem území Společenská kultura - principy a normy kulturního chování, společenská výchova Kultura bydlení, odívání Lidové umění a užitá tvorba Estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě Ochrana a využívání kulturních hodnot Funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl	**1**
				Celkem za blok **B2**		**6**
B3	**T1**	**Světový a český romantismus** - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- svoboda ,- vytvářet a spravovat jednu či více digitálních identit ,- chránit sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí ,- být schopen sledovat (kontrolovat) svou digitální stopu	- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - uvede významné představitele českého a světového romantismu - interpretuje text a debatuje o něm	- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu	Světový romantismus - charakteristika směru - bratři Grimmové - Victor Hugo - Edgar Allan Poe Český romantismus - Karel Hynek Mácha - Karel Jaromír Erben Četba a interpretace literárního textu Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury	**2**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T2**	**Světový a český realismus** - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- morálka ,- tolerance ,- orientovali se vaktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- uvádí základní literární směry a významné představitele období realismu - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - samostatně vyhledává informace v této oblasti - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- 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	Světový realismus - charakteristika směru - Charles Dickens - Nikolaj Vasiljevič Gogol - Fjodor Michajlovič Dostojevskij - Emil Zola Český realismus - Božena Němcová - Karel Havlíček Borovský - Alois Jirásek	**2**
	T3	**Lidské vztahy v literatuře** Cizí jazyk I. Stolničení Odborný výcvik - zvažovat příležitosti a rizika, snažit se rizika minimalizovat ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- nastavovat digitální technologie a způsob jejich použití a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby	- zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, i pro další generace - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - interpretuje text a debatuje o něm - postihne sémantický význam textu - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný	Kamarádství, přátelství a sport (E.M. Remarque, O. Pavel, K. Poláček, J. Steinbeck) Milenecké dvojice, láska k ženě a matce (J. Seifert, R. Rolland, J. Otčenášek) Četba a interpretace literárního textu	**2**
	T4	**Války 20. století v literatuře** Občanská nauka - vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- stát, politický systém ,- politika ,- svoboda ,- odpovědnost ,- tolerance ,- solidarita ,- zapojovat se do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady ,- uvést příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života ,- uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí	- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - interpretuje text a debatuje o něm - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - samostatně vyhledává informace v této oblasti	- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- 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	1. světová válka - ztracená generace (E. Hemingway) - J. Hašek 2. světová válka - Deník Anny Frankové - Arnošt Lustig - Ladislav Fuks Četba a interpretace literárního textu Opakování učiva 2. ročníku	**3**
				Celkem za blok **B3**		**9**
				Celkem za ročník **2**		**20**
				Celkem za předmět **Český jazyk a literatura**		**20**

Předmět: **Ekonomika** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 Podnikání Informatika Matematika Odborný výcvik Občanská nauka - osobnost a její rozvoj ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- odpovědnost ,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- 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 ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- povinnosti podnikatele - podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích - podnikatelský záměr - zakladatelský rozpočet	**4**
		Celkem za blok **B1**		**4**
B2 T1 Pololetní prezenční test za 1. pololetí		- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	- pololetní prezenční test	**1**
		Celkem za blok **B2**		**1**
B3 T1 Hospodaření podniku Matematika Odborný výcvik - odpovědnost ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji ,- sdílet prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními a používat digitální technologie pro spolupráci ,- komunikovat prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu ,- přizpůsobit organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu	- rozděluje majetek do skupin - charakterizuje vlastní a cizí zdroje financování - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - vypočítá výsledek hospodaření	- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- podnik - majetek podniku - struktura majetku (dlouhodobý a krátkodobý majetek) - struktura zdrojů financování majetku (vlastní a cizí zdroje) - náklady, výnosy, výsledek hospodaření podniku (zisk/ztráta)	**4**
		Celkem za blok **B3**		**4**

Předmět: **Ekonomika** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T1**	**Pololetní prezenční test za 2. pololetí**		- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	- pololetní prezenční test	**1**
					Celkem za blok **B4**	**1**
					Celkem za ročník **2**	**10**

Předmět: **Ekonomika** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Peníze a pojistné produkty** Matematika Odborný výcvik - odpovědnost ,- solidarita ,- zapojovat se do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady ,- rozeznávat běžný technický problém a běžnou provozní závadu a poradit si s ní, vpřípadě závažného problému vyhledat pomoc ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků	- orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	- peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk - úroková míra, RPSN - inflace - úvěrové produkty - pojišťění a pojistné produkty	**4**
			Celkem za blok **B1**	**4**
B2 T1 **Pololetní prezenční test za 1. pololetí**		- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	- pololetní prezenční test	**1**
			Celkem za blok **B2**	**1**
B3 T1 **Státní rozpočet a daně** Odborný výcvik Matematika - zapojovat se do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady ,- být si vědom neodvolatelnosti činů v online prostředí ,- pracovat s daty získanými prostřednictvím různých nástrojů a služeb, v různém digitálním prostředí s ohledem na dobrou pověst svou i ostatních ,- navrhovat taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která pomohou vylepšit postupy či technologie	- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - provede jednoduchý výpočet daní - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad - vysvětlí zásady daňové evidence	- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- státní rozpočet - daně a daňová soustava - výpočet daní - přiznání k dani - zásady daňové evidence - daňové a účetní doklady	**4**
			Celkem za blok **B3**	**4**
B4 T1 **Pololetní prezenční test za 2. pololetí**		- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	- pololetní prezenční test	**1**
			Celkem za blok **B4**	**1**
			Celkem za ročník **3**	**10**
			Celkem za předmět **Ekonomika**	**20**

Předmět: **Francouzský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Pravidla výslovnosti a pravopisu, rytmická skupina..** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka - rozumí známým a každodenním výrazům - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu - sestaví jednoduché věty, tvoří otázky a odpovědi - uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce - rozpozná význam obecných sdělení a hlášení	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých	Pravidla výslovnosti a pravopisu, rytmická skupina Tvorba větného záporu Tvorba otázky zjišťovací - intonací, inverzí, pomocí Est-ce que Osobní zájmena Časování vybraných nepravidelných sloves	**2**
				Celkem za blok **B1**		**2**
B2	**T1**	**Představování.** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - komunikace ,- kultura ,- soudobý svět	- rozlišuje člen určitý a neurčitý - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti pravidelných sloves, tato slovesa časuje a používá ve větách - porozumí školním a pracovním pokynům - používá abecední slovník učebnice a dvojjazyčný slovník - vytvoří slovesný tvar vyjadřující imperativ a užívá ho v jednoduchých větách - požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení - prokazuje faktické znalosti o kulturních faktorech francouzsky mluvících zemí - domluví se v běžných situacích, získá i poskytne informace	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- 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	Představování Přízvuk - slovní, větný Slovesa I. třídy - parler Členy neurčité a určité Vyjádření pádových vztahů pomocí předložky de	**2**
				Celkem za blok **B2**		**2**
B3	**T1**	**Bydlení, Zaměstnání.** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - komunikace ,- kultura ,- tolerance ,- solidarita	- vyjádří shodu v rodě a čísle při použití podstatného a přídavného jména - sdělí ústně i písemně základní údaje o své osobě a své rodině - zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby	- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	Bydlení, Zaměstnání Otázky zjišťovací Ženský rod podstatných a přídavných jmen Postavení přídavných jmen Množné číslo podstatných a přídavných jmen Člen - množné číslo Nepravidelné sloveso avoir	**2**
				Celkem za blok **B3**		**2**

Předmět: **Francouzský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**Na recepci, v informačním centru, na ulici.** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- možnosti vzdělávání v zahraničí	- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu - uplatňuje různé techniky čtení textu - sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené - rozumí obsahu a smyslu jednoduchého textu, vyhledá a formuluje odpověď na otázku -používá základní číslovky při početních operacích, spočítá francouzské jednoduché příklady - používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci - domluví se v běžných situacích, získá i poskytne požadované informace - vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech - zapojí se do hovoru bez přípravy - zaznamená vzkazy volajících	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení	Na recepci, v informačním centru, na ulici Výslovnost francouzského [ü] Nepravidelné sloveso aller Stažený člen s předložkami ? a de Tázací zájmeno quel Otázka s tázacími zájmenya příslovci Základní číslovky 1 - 20	**2**
				Celkem za blok	**B4**	**2**
B5	**T1**	**Pozdravy.** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura	- vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí - nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace - vytvoří příčestí minulé - vytvoří složený minulý čas a užívá ho v jednoduchých větách - napíše jednoduchá sdělení a odpověď na sdělení za správného použití základních gramatických struktur a vět	- 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 ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	Pozdravy Přivlastňovací zájmena nesamostatná - jedn. číslo Předložka de po záporu Si po záporné otázce Slovosled v oznamovací větě Nepravidelná slovesa - pouvoir, connaître	**2**
				Celkem za blok	**B5**	**2**
B6	**T1**	**Vyplňování formuláře.Opakování.** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - komunikace	- vyplní jednoduchý neznámý formulář - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci - vytvoří jednoduchý slovesný tvar vyjadřující blízkou budoucnost a užívá ho v jednoduchých větách - užívá správně osobních zájmen - zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu - přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem - sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené - dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování	Vyplňování formuláře Opakování Prázdniny, dovolená Dny v týdnu Vyjádření budoucnosti pomocí aller + infinitiv Zájmena osobní nesamostatná Zájmena ukazovací Zájmena ukazovací a přivlastňovací před podstatnými jmény začínajícími na samohlásku Nepravidelné sloveso savoir	**2**
				Celkem za blok	**B6**	**2**

Předmět: **Francouzský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B7	**T1**	**Cestování.Popis osoby.**	- rozumí jednoduchým pokynům a adekvátně na ně reaguje - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti přivlastňovacích a neurčitých zájmen, tato zájmena užívá ve větách - přivlastňuje věci konkrétním osobám, za splnění podmínky respektování vyjádření českého "svůj" - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti ukazovacích zájmen, tato zájmena užívá ve větách - uplatňuje různé techniky čtení textu - přeloží text a používá slovníky i elektronické - rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- 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 ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	Cestování, Popis osoby Vyjádření existence - etre x il y a, voici x voila Zájmena přivlastňovací v množném čísle Ženský rod přídavných jmen II Přídavná jména beau, vieux, nouveau Nepravidelná slovesa comprendre, vouloir	**2**
		Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik				
		- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- kultura				
				Celkem za blok **B7**		**2**
B8	**T1**	**Ubytování.Hodiny.**	- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele - používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci - zeptá se francouzsky kolik je hodin a na tuto otázku dokáže odpovědět - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu - vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídatelných situacích - řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- 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	Ubytování Hodiny Vyjádření účelu pomocí pour + infinitiv Vyjádření množství Číslovky 21 - Nepravidelná slovesa devoir, venir	**2**
		Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik				
		- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů				
				Celkem za blok **B8**		**2**

Předmět: **Francouzský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B9	**T1**	**Dotaz na cestu.**	- vytvoří jednoduchý slovesný tvar vyjadřující minulý čas a užívá ho v jednoduchých větách - komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib - tvoří věty vyjadřující imperativ a užívá ho v jednoduchých větách	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých	Dotaz na cestu Třetí slovesná třída podle vzoru attendre Vyjádření rozkazu, žádosti Minulý čas - passé composé Nepravidelné sloveso croire	**2**
Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik						
- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- morálka ,- svoboda ,- komunikace						
				Celkem za blok **B9**		**2**
B10	**T1**	**Opakování.Odborná témata.**	- používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru - pronese jednoduše zformulovaný monolog před publikem - vyhledá, zformuluje a zaznamená informace nebo fakta týkající se studovaného oboru - zapojí se do odborné debaty nebo argumentace, týká-li se známého tématu - ověří si i sdělí získané informace písemně - vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru - pracuje s autentickými texty z novin a časopisů - prokazuje faktické znalosti především o geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků studijního oboru, a to i z jiných vyučovacích předmětů, a uplatňuje je také v porovnání s reáliemi mateřské země - sdělí a zdůvodní svůj názor - přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika		Opakování Odborná témata	**2**
Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik						
				Celkem za blok **B10**		**2**
				Celkem za ročník **3**		**20**
				Celkem za předmět **Francouzský jazyk/druhý**		**20**

Předmět: **Informatika** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Seznámení s řádem učebny, BOZP** - uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí ,- zvažovat příležitosti a rizika, snažit se rizika minimalizovat ,- chránit sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence v učebně informační techniky	- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností	Úvodní hodina - seznámení s vyučovacím předmětem a obsahem učiva - bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - seznámení s provozním řádem učebny	**1**
			Celkem za blok **B1**	**1**
B2 T1 **Digitální technologie - Hardware a software** - uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- nastavovat digitální technologie a způsob jejich použití a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby ,- morálka ,- aktivně pracovat s návody k použití	- identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano - vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty - rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový - popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly - rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat - na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků ,- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy ,- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost - současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty - připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory - souborový systém a paměťová úložiště - zařízení s operačním systémem - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií) - zařízení s vestavěnými systémy	**2**
T2 **Digitální technologie - Počítačové sítě a síťové služby** - komunikace ,- technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností ,- znát a uplatňovat právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti ,- pracovat s daty získanými prostřednictvím různých nástrojů a služeb, v různém digitálním prostředí s ohledem na dobrou pověst svou i ostatních ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků ,- sdílet prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními a používat digitální technologie pro spolupráci	- porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet - vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna - rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat	- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje	- typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí - principy fungování webu a cloudových služeb	**1**

Předmět: **Informatika** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T3**	**Digitální technologie - Bezpečnost v digitálním prostředí** - morálka ,- být schopen sledovat (kontrolovat) svou digitální stopu ,- zvažovat příležitosti a rizika, snažit se rizika minimalizovat ,- chránit sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí ,- chránit digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím ,- předcházet při používání digitálních technologií situacím ohrožujícím zdraví, přizpůsobovat své digitální i fyzické pracovní prostředí v souladu s bezpečnostními zásadami	- identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními - poradí druhým při řešení typických závad - chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost - s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit - kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně - v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů (např. rabbit hole)	- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu ,- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým	- způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování) - sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat) - digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy - digitální stopa - vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy	**2**
				Celkem za blok **B2**		**5**
B3	**T1**	**Data, informace a modelování** - komunikace ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- nastavovat digitální technologie a způsob jejich použití a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby ,- navrhovat taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která pomohou vylepšit postupy či technologie	- uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru - posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů - porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace - formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model - převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému	- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje ,- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy	- data a informace, interpretace dat - informace a množství informace v datech - chyby v datech; - kódování informací a dat - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě - datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video) - model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)	**4**
				Celkem za blok **B3**		**4**
				Celkem za ročník **2**		**10**

Předmět: **Informatika** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Tvorba, testování a provoz SW - Návrh programu** Český jazyk - využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- nastavovat digitální technologie a způsob jejich použití a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby ,- aktivně pracovat s návody k použití ,- přizpůsobit organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu	- určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program	- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy	- zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; - rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; - pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů;	**3**
	T2	**Tvorba, testování a provoz SW - Tvorba a vývoj** - využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- nastavovat digitální technologie a způsob jejich použití a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby ,- aktivně pracovat s návody k použití ,- přizpůsobit organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu	- rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému; - zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, n	- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy	- zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk); - základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídící příkazy, cykly); - volba nástroje podle zadání úlohy; - návrh programu;	**3**
	T3	**Tvorba, testování a provoz SW - Testování, běh a provoz** - využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- nastavovat digitální technologie a způsob jejich použití a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby ,- aktivně pracovat s návody k použití ,- přizpůsobit organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu ,- pozměnit, vylepšit obsah nebo ho zapracovat do stávajících děl s cílem vytvořit nový obsah v různých formátech ,- rozeznávat běžný technický problém a běžnou provozní závadu a poradit si s ní, vpřípadě závažného problému vyhledat pomoc	- ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu; - hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešený problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska; - sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje; - používá základní programové konstrukce	- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy	Testování programů - způsoby testování programu; - druhy chyb, chybové hlášky; Běh a provoz - verze programu, instalace a aktualizace programu; - hlášení a evidence závad; - nápověda a licence programu;	**1**
				Celkem za blok	**B1**	**7**

Předmět: **Informatika** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Úvod do informačních systémů**	- vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru; - vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání; - formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém; - navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů; - navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek; - otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění;	- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života ,- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu ,- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy ,- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy	Informační systémy - informační systém - data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; - informační systémy využívané v oboru; Ukládání a zpracování dat Vývoj informačního systému	**3**
					Celkem za blok **B2**	**3**
					Celkem za ročník **3**	**10**
				Celkem za předmět	**Informatika**	**20**

Předmět: **Matematika** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **ROVNICE A NEROVNICE** Ekonomika Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Stolničení pro kuchaře Stolničení pro číšníky Základy přírodních věd	- řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R - řeší v R soustavy lineárních rovnic - vyjádří neznámou ze vzorce - užije řešení rovnic a nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh - řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy - řeší kvadratické rovnice v R - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy ,- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení	- úpravy rovnic - lineární rovnice o jedné neznámé - rovnice s neznámou ve jmenovateli - soustavy lineárních rovnic - vyjádření neznámé ze vzorce - lineární nerovnice o jedné neznámé - soustavy lin. nerovnic - kvadratické rovnice - slovní úlohy	**4**
			Celkem za blok **B1**	**4**
B2 T1 **FUNKCE** Ekonomika Základy přírodních věd	- používá odbornou terminologii základních pojmů funkcí - pozná a popíše závislost dvou veličin - dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce - určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní - rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic - v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- základní pojmy - funkce, definiční obor, obor hodnot, hodnota funkce - graf - sestrojení - základní vlastnosti funkce - rostoucí, klesající, konstantní - lineární funkce - přímá a nepřímá úměrnost - kvadratická funkce - slovní úlohy	**3**
			Celkem za blok **B2**	**3**
B3 T1 **STEREOMETRIE** Základy přírodních věd - využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb	- určí vzájemné polohy bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin v prostoru - určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru - užívá a převádí jednotky délky, obsahu a objemu - rozlišuje tělesa - krychle, kvádr, hranol, válec, rotační kužel, pravidelný jehlan, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva - určí povrch a objem tělesa - krychle, kvádr, hranol, válec, rotační kužel, pravidelný jehlan, koule - využívá trigonometrii při výpočtu povrchu a objemu těles - využívá sítě tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru ,- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení	- polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa a jejich sítě - krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles, složených těles - slovní úlohy	**3**
			Celkem za blok **B3**	**3**

Předmět: **Matematika** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**PRÁCE S DATY** Informatika Ekonomika - pracovat s daty získanými prostřednictvím různých nástrojů a služeb, v různém digitálním prostředí s ohledem na dobrou pověst svou i ostatních ,- získávat data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a získaná data a informace kriticky hodnotit, posuzovat jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost ,- sdílet prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními a používat digitální technologie pro spolupráci	- užívá pojmy: statistický soubor, znak, absolutní četnost, relativní četnost, aritmetický průměr - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji - porovnává soubory dat - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách; - určí absolutní a relativní četnost znaku a aritmetický průměr - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	- statistický soubor a jeho charakteristika - statistická data v grafech a tabulkách - porovnání souborů dat - interpretace údajů vyjádřených v diagramech, grafech, tabulkách - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr	**2**
				Celkem za blok **B4**		**2**
B5	**T1**	**PRAVDĚPODOBNOST**	- užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy ,- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení	- náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu	**2**
				Celkem za blok **B5**		**2**
B6	**T1**	**Opakování učiva 2. ročníku**			- opakování učiva 2. ročníku	**2**
				Celkem za blok **B6**		**2**
				Celkem za ročník **2**		**16**
				Celkem za předmět **Matematika**		**16**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Výslovnost.Členy.Skloňování osobních zájmen.**	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením; - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - přiřadí správně členy k podstatným jménům - používá osobní zájmena	- 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 ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	Téma: osobní údaje a životopis - výslovnost - členy - skloňování osobních zájmen	**1**
Anglický jazyk Český jazyk						
- komunikace ,- soudobý svět ,- osobnost a její rozvoj ,- vytvářet a spravovat jednu či více digitálních identit ,- chránit sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí						
				Celkem za blok **B1**		**1**
B2	**T1**	**Pořádek slov v oznamovací větě.Pořádek slov v tázací větě.nepřímý pořádek slov v oznamovací větě.**	- vytváří jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu ve větě oznamovací a tázací uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní - pravopisné normy dodržuje správné pořadí větných členů v jednoduché německé větě	- 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 ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Téma: dům a domov - pořádek slov v oznamovací větě - pořádek slov v tázací větě - nepřímý pořádek slov v oznamovací větě - pořadí předmětů v německé větě	**1**
Občanská nauka Český jazyk Anglický jazyk						
- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura						
				Celkem za blok **B2**		**1**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Silné skloňování podstatných jmen se členem určitým a neurčitým v jednotném a množném čísle.** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - komunikace ,- kultura ,- chránit sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí	- užívá správně členů v jednotlivých rodech a pádech - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu - uplatňuje v přísudku příslušné příslušné jméno dle smyslu	- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu ,- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy ,- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým	Téma: Každodenní život - silné skloňování podstatných jmen se členem určitým a neurčitým v jednotném a množném čísle - vynechávání členu u podstatných jmen - přídavné jméno v přísudku	**2**
				Celkem za blok **B3**		**2**
B4	**T1**	**Základní číslovky, řadové číslovky, násobné.Neurčité předložky se 3. pádem, 4. pádem a se 3.+4. páde** Český jazyk Anglický jazyk Matematika Odborný výcvik - komunikace ,- osobnost a její rozvoj ,- vliv prostředí na lidské zdraví ,- uvést příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života	- počítá, řeší početní operace - užívá správně předložek se 3., 4., 3. a 4. pádem	- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým	Téma: Péče o zdraví - základní číslovky, řadové číslovky, násobné, - neurčité předložky se 3. pádem, 4. pádem a se 3.+4. pádem	**2**
				Celkem za blok **B4**		**2**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B5	**T1**	**Konverzační témata osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby** Mezipředmětové vztahy: Český jazyk; Anglický jazyk Průřezová témata: - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- svoboda ,- uvést příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života ,- uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí ,- orientovali se vaktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti	- čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků), a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči - skloňuje zájmena "wer" a "was" ve všech pádech	- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- 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 ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu ,- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy	- konverzační témata osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, - každodenní život, nakupování, vzdělání, - Česká republika, země dané jazykové oblasti; práce a zaměstnání aj. získávání a poskytování - informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní - nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, - občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky - skloňování tázacích zájmen wer a was	**2**
				Celkem za blok **B5**		**2**
B6	**T1**	**Přivlastňovací zájmena.Vyjadřování českého "svůj".Časování sloves se změnou kmene v přítomném čase.** Mezipředmětové vztahy: Český jazyk; Anglický jazyk; Odborný výcvik Průřezová témata: - komunikace ,- kultura	- přivlastňuje věci konkrétním osobám, za splnění podmínky respektování vyjádření českého "svůj" - časuje nepravidelná slovesa	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)	- přivlastňovací zájmena - vyjadřování českého "svůj" - časování sloves se změnou kmene v přítomném čase	**1**
				Celkem za blok **B6**		**1**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B7	**T1**	**Rozkazovací způsob.**	- tvoří rozkaz od známých sloves	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy	- rozkazovací způsob	**1**
		Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik				
		- komunikace ,- vyjednávání ,- kultura ,- tolerance ,- solidarita				
				Celkem za blok **B7**		**1**
B8	**T1**	**Určování času.Slabé skloňování podstatných jmen v jednotném čísle.Množné číslo podstatných jmen.**	- zeptá se, kolik je hodin - vytváří správné tvary podstatných jmen v plurálu - nahrazuje správně sloveso "sein" vazbou "es gibt" - vyskloňuje a užívá zájmen dieser, jeder, alle	- 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 ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy	- určování času - slabé skloňování podstatných jmen v jednotném čísle množné číslo podstatných jmen - vazba "es gibt" - skloňování zájmena "dieser" skloňování zájmena "jeder - alle"	**1**
		Český jazyk Anglický jazyk				
		- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura				
				Celkem za blok **B8**		**1**
B9	**T1**	**Způsobová slovesa.**	- časuje způsobová slovesa s respektováním větného rámce	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly	- způsobová slovesa	**1**
		Český jazyk Anglický jazyk				
		- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- řešení konfliktů				
				Celkem za blok **B9**		**1**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B10	**T1**	**Označení míry, hmotnosti a množství po číslovkách."Doch" v odpovědi na zápornou otázku.** Odborný výcvik - kultura ,- komunikace ,- zvažovat příležitosti a rizika, snažit se rizika minimalizovat ,- chránit sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí ,- znát a uplatňovat právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti	- vhodně kombinuje údaje míry a váhy s podstatnými jmény - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústn - předvídatelných situací vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy - uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka - osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt - zeptá se na spokojenost zákazníka - omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	Téma: jídlo a nápoje - označení míry, hmotnosti a množství po číslovkách - "doch" v odpovědi na zápornou otázku - konverzační témata jednání s budoucím zaměstnavatelem, - informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, blahopřání - obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti	**3**
				Celkem za blok **B10**		**3**
B11	**T1**	**Slovesa s neodlučitelnými předponami.Slovesa s odlučitelnými předponami..** Český jazyk Anglický jazyk - komunikace ,- vyjednávání ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- rozpozná slovesa s neodlučitelnými s odlučitelnými předponami, užívá jich v jednoduchých sděleních - časuje zvratná slovesa, časuje zvratná slovesa, používá správně příslušné zvratné zájmeno v určité osobě, reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích - orientuje se v cizojazyčných časových údajích, užívá jich, používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- 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 ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	- slovesa s neodlučitelnými předponami - slovesa s odlučitelnými předponami - zvratná slovesa a jejich časování v přítomném čase - časové údaje (dny v týdnu, měsíce, roky)	**2**
				Celkem za blok **B11**		**2**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B12	**T1**	**Stupňování přídavných jmen.Zeměpisná jména.Souřadicí spojky.Podřadicí spojky..**	- stupňuje přídavná jména, příslovce, užívá jich v jednoduchých sděleních, uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy; používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu - prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské, i politické o zemích dané jazykové oblasti - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka - orientuje se ve větné struktuře německé věty - z větných členů sestaví jednoduchou větu gramaticky a sémanticky správnou - vytvoří jednoduchý slovesný tvar vyjadřující minulý čas - préteritum - vytváří slovesný tvar vyjadřující minulý čas - perfektum	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- 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 ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků ,- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým	- stupňování přídavných jmen - zeměpisná jména - souřadicí spojky - podřadicí spojky - bezespojkové věty - stupňování příslovcí - préteritum - perfektum	**2**
Český jazyk Anglický jazyk						
- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura ,- respektovat při interakcích v digitálním prostředí pravidla chování a jednat eticky, respektovat kulturní rozmanitost ,- být si vědom neodvolatelnosti činů v online prostředí						
				Celkem za blok **B12**		**2**
B13	**T1**	**konverzační témata, vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru.**	- používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru - hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru - zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma - vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti - uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi ČR a češtiny	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- 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 odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám	- konverzační témata, vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země příslušné jazykové oblasti, její kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalosti o České republice	**1**
Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik						
- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- soudobý svět						
				Celkem za blok **B13**		**1**
				Celkem za ročník **3**		**20**
				Celkem za předmět **Německý jazyk/druhý**		**20**

Předmět: **Německý jazyk/první** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Podmět "man" a "es".1. budoucí čas.Shoda podmětu a přísudku.** Český jazyk - komunikace	- rozumí jednoduchým sdělením s podmětem man, es; aktivně jich užívá - vytváří slovesné tvary v budoucím čase - používá běžné gramatické prostředky a vzorce	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Jazykové prostředky - podmět "man" a "es" - 1. budoucí čas - shoda podmětu a přísudku	**1**
				Celkem za blok **B1**		**1**
B2	**T1**	**Vazby sloves, podstatných jmen a přídavných jmen.** Český jazyk - komunikace	- vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací	- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- 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 ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Jazykové prostředky - vazby sloves, podstatných jmen a přídavných jmen Poznatky o zemích - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí	**3**
				Celkem za blok **B2**		**3**
B3	**T1**	**Skloňování přídavných jmen po členu urč. a neurčitém + zvláštnosti.** Český jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- skloňuje přídavná jména po členu určitém, neurčitém a nulovém, užívá jich v jednoduchých sděleních	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)	Jazykové prostředky - skloňování přídavných jmen po členu určitém - skloňování přídavných jmen po členu nulovém Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s tetem včetně odborného	**2**
				Celkem za blok **B3**		**2**

Předmět: **Německý jazyk/první** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T1**	**Příklady německých synonymních sloves.** Český jazyk - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady	Jazykové prostředky - příklady německých synonymních sloves Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, apod.	**1**
				Celkem za blok	**B4**	**1**
B5	**T1**	**Neurčitá zájmena (jeder, alle, alles, jemand, niemand, etwas, nichts).** Český jazyk - komunikace ,- vyjednávání ,- kultura ,- stát, politický systém ,- politika	- rozliší neurčitá zájmena a zvláštnosti jejich použití, používá běžné gramatické prostředky, vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Jazykové prostředky - neurčitá zájmena (jeder, alle, alles, jemand, niemand, etwas, nichts) - neurčitá zájmena (ander, beide, ein paar, einige, man, manch-, mehrere, viele, wenige) Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s tetem včetně odborného - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností	**2**
				Celkem za blok	**B5**	**2**
B6	**T1**	**Překlad českého "ještě ne, už ne".** Český jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- 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 ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Jazykové prostředky - překlad českého "ještě ne, už ne" Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně a tematicky	**1**
				Celkem za blok	**B6**	**1**

Předmět: **Německý jazyk/první** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B7	**T1**	**Infinitiv závislý na podstatném a přídavném jménu.infinitiv závislý na slovesu.** Český jazyk - komunikace	- seznamuje se se zvláštnostmi postavení infinitivu v německé větě	- 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 ,- 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 ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly	Jazykové prostředky - infinitiv závislý na podstatném a přídavném jménu - infinitiv závislý na slovesu	**2**
				Celkem za blok **B7**		**2**
B8	**T1**	**Použití "Platz, Stelle, Ort," některá ustálená spojení.Perfektum (rozšíření).Zeměpisná jména.** Český jazyk - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- rozlišuje mezi použitím něm. výrazů - Platz, Stelle, Ort - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)	Jazykové prostředky - použití "Platz, Stelle, Ort," některá ustálená spojení - perfektum (rozšíření) - zeměpisná jména	**2**
				Celkem za blok **B8**		**2**

Předmět: **Německý jazyk/první** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B9 T1 **Préteritum(rozšíření).** Český jazyk - osobnost a její rozvoj ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart	- rozlišuje mezi tvořením préterita a perfekta a správně je používá ve větách	- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání	Jazykové prostředky - préteritum(rozšíření) Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s tetem včetně odborného	**2**
			Celkem za blok **B9**	**2**
B10 T1 **Konverzační témata.** Český jazyk - komunikace ,- vyjednávání ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- soudobý svět ,- masová média ,- morálka ,- svoboda ,- odpovědnost ,- tolerance ,- solidarita	- zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání - má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka; - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice - vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým	- konvezační témata - vybrané poznatky všeobecného - i odborného charakteru k poznání země příslušné jazykové oblasti, její kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice	**6**
			Celkem za blok **B10**	**6**
			Celkem za ročník **2**	**22**
			Celkem za předmět **Německý jazyk/první**	**22**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Právo a právní řád.Právní ochrana občanů.Občanské právo.Základy ekonomie.**	- vysvětlí význam práva, spravedlnosti, svobody - objasní pojem právní řád - specifikuje význam právní ochrany - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech - včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena - vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému - objasni pojem právní řád - uvede příklady právní ochrany a právních vztahů - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...) - popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - definuje význam občanského práva, které upravuje majetkové vztahy fyzických a právnických osob - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby - dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva - vysvětlí, co má vliv na cenu zboží - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat příp.zaměstnavatele a úřad práce,prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti - rozliší nepravidelné a pravidelné příjmy, výdaje a domácí rozpočet - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	Člověk a právo - občan a právo - osobní svoboda, lidská práva - lidská práva a jejich obhajování a možné zneužívání, - veřejný ochránce práv - práva dětí - právní stát - právní řád - právní vztahy - právo a spravedlnost - soustava soudů v ČR - právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) - právní ochrana občanů - právo a mravní odpovědnost v běžném životě Právní ochrana občanů Trestní právo: - trestní odpovědnost - tresty a ochranná opatření - orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech - kriminalita páchaná mladistvými - trestná činnost - manželé a partneři - děti v rodině - domácí násilí Občanské právo - vlastnictví - smlouvy - odpovědnost za škodu - společné jmění - dědictví Člověk a hospodářství - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka a cena) - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk - mzda časová a úkolová - daně, daňová přiznání - sociální a zdravotní pojištění - služby peněžních ústavů - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům	**5**

Český jazyk a literatura
Ekonomika
Stolničení
Odborný výcvik

- stát, politický systém
,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život
,- zapojovat se do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady
,- uvést příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
				Celkem za blok **B1**		**5**
B2	**T1**	**Stát.Česká ústava.Politické strany, volební systémy.Demokracie.Soudobý svět.** Český jazyk a literatura Stolničení Odborný výcvik - politika ,- stát, politický systém ,- soudobý svět ,- řešení konfliktů ,- masová média ,- svoboda ,- uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí ,- respektovat při interakcích v digitálním prostředí pravidla chování a jednat eticky, respektovat kulturní rozmanitost ,- být si vědom neodvolatelnosti činů v online prostředí	- uvede nejvýznamnější české politické strany - vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit, popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran - definuje pojem demokracie a uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...) - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe, vysvětlí, proč jsou extrémistické názory a jednání nebezpečné - uvede konkrétní příkad pozitivní občanské angažovanosti - uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie - dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného/nedemokratického jednání - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem, a jaké mají tyto jevy důsledky - je schopen rozeznat zcela zřejmé konrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky...) - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti	- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým	Stát a jeho funkce - občan - státní moc - formy státu - politické režimy - státoprávní uspořádání Ústava a politický systém ČR - politický systém v ČR - struktura veřejné správy - obecní samospráva - krajská samospráva Politické strany, volební systémy - politika - politické strany - volební systémy - volby - právo volit - politický radikalismus a extremismus - aktuální česká extrémistická scéna a její symbolika - mládež a extremismus Demokracie - politická demokracie, politické ideologie - základní hodnoty a principy demokracie - občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - svobodný přístup k informacím - média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení Současný svět: bohaté a chudé země - velmoci, vyspělé státy, rozvojové země a jejich problémy, chudoba - ohniska napětí v soudobém světě	**4**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T2**	**ČR, Evropa a svět** - soudobý svět ,- svoboda ,- odpovědnost ,- politika ,- uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí ,- respektovat při interakcích v digitálním prostředí pravidla chování a jednat eticky, respektovat kulturní rozmanitost ,- být si vědom neodvolatelnosti činů v online prostředí	- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy - popíše státní symboly - vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří, a jaké ji z toho plynou závazky - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům - na příkladu z médií nebo jiných zdrojů vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem - uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii(sobectví, korupce, kriminalita, násilí) - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří - vysvětlí důsledky nesplácení úvěru a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti	- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- 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 ,- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým	ČR, Evropa a svět: NATO, OSN, EU - ČR a její sousedé - ČR a evropská integrace - české státní a národní symboly - konflikty v soudobém světě - nebezpečí nesnášenlivosti a a terorismu ve světě - globalizace a globální problémy - teror a terorismu	**1**
					Celkem za blok **B2**	**5**
					Celkem za ročník **3**	**10**
				Celkem za předmět	**Občanská nauka**	**10**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B11 T1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - proškolení. Stolničení pro číšníky Potraviny a výživa Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - má osvojeny hygienické předpisy - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava - charakterizuje alimentární nákazy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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 ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - proškolení - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - hygienické požadavky na provoz společného stravování - kritické body HACCP - seznámení s provozovnou a jejím zařízením	**1**
			Celkem za blok **B11**	**1**
B12 T1 Technika jednoduché obsluhy. Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- připraví pracoviště před zahájením provozu - pracuje s inventářem a vhodné ho používá podle zásad jednoduché obsluhy - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, doržuje profesní etiku - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - respektuja společenská pravidla - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů - ovládá jednoduchou obsluhu při podávání obědů a večeří	- 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 ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- příprava a údržba pracoviště - inventář, použití, údržba - osobnost, vzhled - společenské chování a profesní vystupování - zásady a technika jednoduché obsluhy - zásady a technika obsluhy při podávání polévek, hlavních jídel a nápojů	**9**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B12 T2 **Způsoby obsluhy.** Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - podílí se na organizaci práce při restauračním a kavárenském způsobu obsluhy - ovládá techniku jednoduché obsluhy v kavárenském a restauračním provozu - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí ,- 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 ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým	- úprava a údržba pracoviště - organizace práce při využití různých způsobu restaurační a kavárenské obsluhy - typologie hostů - pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb - zásady aktivního prodeje a nabídky hostůr	**8**
T3 **Banketní způsob obsluhy.** Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - podílí se na organizaci práce přibanketním způsobu obsluhy - rozlišuje druhy slavnostních hostin - ovládá techniku složité obsluhy při banketní obsluz - provede vyúčtování s hostem a objednavatelem - vysvětlí vyúčtování tržeb	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu	- příprava a údržba pracoviště - organizace práce při způsobu banketní obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při banketní obsluze - inventář, použití, údržba - vyúčtování s hostem, odvod tržeb	**8**
T4 **Obsluha skupin.** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - podílí se na organizaci práce způsobu obsluhy Table d´hote - rozlišuje druhy slavnostních hostin - ovládá techniku obsluhy při Table d´hote - provede vyúčtování s hostem a objednavatelem - vysvětlí vyúčtování tržeb	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích	- organizace práce při obsluze skupin - gastronomická pravidla - Table d´hote	**7**
T5 **Jídelní lístek. Nápojový lístek** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku -uplatňuje gastronomická pravidla při sestavování jídelního a nápojového lístku - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- využívat prostředky podpory prodeje ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu	- menu, jídelní a nápojové lístky - druhy, náležitosti a sestavování jídelního lístku - druhy, náležitosti, sestavování nápojového lístku.	**4**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B12 T6 Menu - druhy, náležitosti, sestavování menu, vhodnost pokrmů a nápojů Stolničení pro číšníky Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - vhodně sestavuje slavnostní menu k určité příležitosti - ovládá jednoduchou obsluhu při podávání obědů a večeří	- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií	- menu - druhy, náležitosti, sestavování menu k různým příležitostem, vhodnost pokrmů a nápojů - procvičování jednoduché obsluhy.	**4**
			Celkem za blok **B12**	**40**
B19 T1 Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou v odborné učebně. Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- osvojuje si odborné a praktické dovednosti v oboru - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prstředí, charakteru akce a příležitosti	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou v odborné učebně - zhodnocení 1. pololetí II. ročníku	**4**
			Celkem za blok **B19**	**4**
B21 T1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence. Stolničení pro číšníky Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Výuka cizích jazyků - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - má osvojeny hygienické předpisy - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava - charakterizuje alimentární nákazy - osvojuje si odborné a praktické dovednosti v oboru.	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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) ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - opakované proškolení - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - hygienické požadavky na provoz společného stravování - kritické body HACCP - seznámení s provozovnou a jejím zařízením	**1**
			Celkem za blok **B21**	**1**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B22 T1 **Snídaně - Rozdělení, servis** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - odpovědnost ,- morálka ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání	- vysvětlí organizaci oráce v odbytovém středisku při podávání snídaní - ovládá podávání snídaní včetně nového trendu - Table d´hote - připraví pracoviště před zahájením provozu při podávání snídaní, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů ve snídaňovém provozu - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích	- význam, úkoly odbyru - snídaně - rozdělení snídaní, nové trendy v podávání snídaní - Table d´hote. - příprava pracoviště na podávání snídaní.	**8**
T2 **Servis obědů** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- připraví pracoviště před zahájením provozu při podávání obědů, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle servisu, podáváného pokrmu, udržuje a ošetřuje inventář - podílí se na organizaci práce při podávání obědů	- 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) ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku	- organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy při podávání obědů - příprava pracoviště na provoz - podávání obědů	**7**
T3 **Servis večeří** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- připraví pracoviště před zahájením provozu při podávání večeří, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle servisu, podáváného pokrmu, udržuje a ošetřuje inventář - podílí se na organizaci práce při podávání večeří	- 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) ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy při podávání večeří - příprava pracoviště na provoz - podávání večeří	**8**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B22 T4 Složitá obsluha Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- připraví pracoviště před zahájením provozu při podávání obědů a večeří, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle servisu, podávaného pokrmu, udržuje a ošetřuje inventář - podílí se na organizaci práce při podávání obědů a večeří formou složité obsluhy - ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků	- 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 ,- 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 ,- 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 kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- organizace práce při využití systému složité obsluhy při podávání obědů a večeř - příprava pracoviště na provoz - podávání obědů a večeří	**9**
T5 Zásady pro překládání pokrmů Stolničení Technologie - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- připraví pracoviště před zahájením provozu při podávání obědů a večeří formou složité obsluhy, má osvojené zásady pro překládání pokrmů, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a vhodně ho používá při překládání pokrmů, udržuje a ošetřuje inventář - podílí se na organizaci práce při podávání obědů a večeří formou složité obsluhy - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - provede způsoby vyúčtování s hostem - provede vyúčtování tržeb - vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt - použije vhodné nástroje pro podporu prodeje Má osvojeny zásady pro překládání pokrmů. Osvojuje si odborné a praktické dovednosti v oboru.	- 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 ,- 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) ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly	- organizace práce při využití systému složité obsluhy - zásady pro překládání pokrmů při podávání obědů a večeří - příprava pracoviště na provoz - podávání obědů a večeří - organizační zajištění akcí - propagace, reklama - estetika provozovny - vyúčtování s hostem, odvod tržeb - pokladní a informační systém	**8**
			Celkem za blok **B22**	**40**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B29	**T1**	**Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou v odborné učebně.** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky Potraviny a výživa Matematika - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- morálka ,- odpovědnost	- osvojuje si odborné a praktické dovednosti v oboru - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prstředí, charakteru akce a příležitosti	- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)	- praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou v odborné učebně - zhodnocení 2. pololetí - zhodnocení II. ročníku	**4**
				Celkem za blok	**B29**	**4**
				Celkem za ročník	**2**	**90**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B11	**T1**	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - proškolení.** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky Český jazyk - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - má osvojeny hygienické předpisy - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava - charakterizuje alimentární nákazy	- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- 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) ,- 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 ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - proškolení - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - hygienické požadavky na provoz společného stravování - kritické body HACCP - seznámení s provozovnou a jejím zařízením	**1**
				Celkem za blok **B11**		**1**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B12	**T1**	**Kavárna, vinárna a společensko-zábavní střediska, bar** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky	- orientuje se v organizaci práce ve skladech, včetně evidence zásob - podílí se na organizaci práce v kavárnách, vinárnách a společensko - zábavních střediscích - ovládá způsoby obsluhy v kavárnách, vinárnách a společensko-zábavních střediscích - navrhne vhodné forma odytu výrobků a služeb v pro konkrétní odbytové středisko - použije vhodné nástroje na podporu prodeje - respektuje společenská pravidla - charakterizuje pomůcky číšníka, barmana a someliéra, pracuje s nimi a udžuje je - uvede základní principy oboru barman, barista, someliér a uplatňuje je v praxi - připravuje a servíruje míšené bápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin - poskytuje odborný servis vína	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	- odbytová střediska - členění odbytových středisek - význam, úkoly odbytu - vybavení jednotlivých středisek na úseku obsluhy - formy prodeje, způsoby nabídky - produkt, podpora prodeje, zásady aktivního prodeje a nabídky hostům - gastronomická pravidla - jídelní a nápojové lístky - zásady aktivního prodeje	**7**
	T2	**Nové trendy v gastronomii.** Stolničení pro číšníky - komunikace ,- osobnost a její rozvoj ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- soudobý svět ,- odpovědnost	- má osvojeny nové trendy v gastronomii -charakterizuje význam brunche a ovládá obsluhu	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)	- nové trendy v gastronomii - důležitý prvek moderní gastronomie - brunch, přesnídávka - význam této formy, způsoby obsluhy - snacks, svačina - význam této formy, způsoby obsluhy	**7**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B12 T3 Take Away- rychlé občerstvení-prodej přes ulici Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- soudobý svět	- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - podílí se na organizaci práce v provozovnách typu Take Away - rychlé občerstvení, prodej přes ulici - ovládá podávání pokrmů, včetně nových trendů	- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku	- Take Away - rychlé občerstvení - prodej přes ulici - význam této formy, způsoby obsluhy - procvičování získaných dovedností	**5**
T4 Vyšší forma složité obsluhy. Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- -připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a vhodně hopoužívá ve vyšší formě složité obsluhy - podílí se na organizaci práce ve vyšší formě složité obsluhy - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů pracuje se zúčtovací technikou - zajistí přípravu a realizaci společenské akce - ovládá hlavní zásady práce u stolu hosta	- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- 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) ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář	- organizační zajištění akcí - organizace práce při využití vyšší formy obsluhy - práce u stolu hosta - hlavní zásady - inventář, použití, údržba - technika podávání obědů a večeří vyšší formou obsluhy - vyúčtování s hostem, objednavetalam, odvod tržeb - osobnost, vzhled - společenské chování a profesní vystupování - typologie hostů	**6**
			Celkem za blok **B12**	**25**
B19 T1 Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou v odborné učebně. Stolničení pro číšníky Technologir pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- osvojuje si odborné a praktické dovednosti v oboru - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prstředí, charakteru akce a příležitosti	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář	- praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou v odborné učebně - zhodnocení 1. pololetí III. ročníku	**4**
			Celkem za blok **B19**	**4**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B21	**T1**	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence.** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky Český jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- morálka ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - má osvojeny hygienické předpisy - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava - charakterizuje alimentární nákazy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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) ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - proškolení - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - hygienické požadavky na provoz společného stravování - kritické body HACCP - seznámení s provozovnou a jejím zařízením	**1**
				Celkem za blok **B21**		**1**
B22	**T1**	**Organizační zajištění společenského setkání.** Stolničení pro číšníky Občanská nauka - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- odpovědnost	- žák ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - zajistí přípravu a realizaci společenské a gastronomické akce - sestaví nabídku pokrmů a nápojů, určí vhodný způsob obsluhy - připravuje teplé a studené nápoje - použije vhodné nástroje na podporu pordeje	- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- používat pojmy kvantifikujícího charakteru ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel	- organizační zajištění akcí, společenských setkání - způsob obsluhy při společenských setkání - estetika provozovny - gastronomická pravidla - online komunikace se zákazníkem - sezónní nabídka, práce s lokální surovinou - procvičování získaných dovedností.	**5**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B22	**T2**	**Obsluha v hotelové hale.Room service.Servis na pokojích.Vyúčtování s hostem.** Matematika Stolničení pro číšníky Informatika a výpočetní technika - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- náboženství ,- soudobý svět ,- odpovědnost ,- tolerance ,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život	- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou a normou - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta - komunikuje s hosty v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti - žák ovládá obsluhu v hotelové hale - žák navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb v systému - provede vyúčtování s hostem	- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků ,- využívat prostředky podpory prodeje ,- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou	- společenské chování a profesní vystupování - typologie hostů - online komunikace, prezentace a nové technologie - bsluha v hotelové hale /open bar/ - národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace . práce s připomínkami hostů a recenzemi - room service - zásady práce, vybavení office - vyúčtování s hostem	**5**
	T3	**Ubytovací zařízení.** Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- žákmuplatňuje a společenské chování a profesní vystupování, doržuje profesní etiku - pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje - žák charakterizuje ubytovací zařízení. - žák si uvědomuje důležitost funkce recepce v ubytovacích zařízení.	- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- využívat prostředky podpory prodeje ,- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah	- ubytovací zařízení - druhy ubytovacích zařízení, kategorizace - hotelová hala, funkce recepce, organizace práce - služby poskytované v ubytovacích zařízeních - internet, fitness apod. - další hotelové služby poskytované hostům.	**9**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B22	**T4**	**Hotelový a restaurační management.** Stolničení pro číšníky Anglický jazyk Český jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- žák charakterizuje hotelový a restaurační managament. - žák komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou.	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- 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 ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků ,- využívat prostředky podpory prodeje ,- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou	- hotelový a restaurační managment - jednotlivé funkce a jejich náplň - profesionalita v oblasti péče o hosta - komunikace s hostem hovořícím cizím jazykem - -procvičování získaných dovedností.	**6**
					Celkem za blok **B22**	**25**
B29	**T1**	**Opakování a procvičování získaných dovedností k závěrečné zkoušce ve cvičné kuchyni.** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky Potraviny a výživa Matematika Anglický jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- osvojuje si odborné a praktické dovednosti v oboru - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prstředí, charakteru akce a příležitosti	- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- ovládat druhy a techniku odbytu	- opakování a procvičování získaných dovedností k závěrečné zkoušce v odborné učebně - praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou v odborné učebně - hodnocení 2. pololetí - závěrečné hodnocení III. ročníku	**4**
					Celkem za blok **B29**	**4**
					Celkem za ročník **3**	**60**
					Celkem za předmět **Odborný výcvik pro číšníky**	**150**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B11	**T1**	**1.pol.Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.** Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - ři obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava - charakterizuje alimentární nákazy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - proškolení předpisy BOZP - hygiena na pracovišti - kritické body HACCP - alimentární nákazy	**1**
				Celkem za blok **B11**		**1**
B12	**T1**	**Seznámení s učebním plánem.Seznámení s provozovnou a jejím zařízením.Seznámení s pravidly systému HA** Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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 ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	- seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení výrobní středisko - rozdělení na jednotlivé úseky - povinnosti pracovníků v pohostinství - pravidla systému HACCP	**2**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B12 T2 **Hovězí maso** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z hovězího masa - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy u hovězího masa - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- hovězí maso: - rozdělení - nácvik příprav a předběžných úprav při zpracování hovězího masa - použití jednotlivých částí - krájení masa - příprava základů - tepelné úpravy hovězího masa vařením, dušením, pečením a zadělováním - technologické postupy tradičních pokrmů z hovězího masa - příprava pokrmů z hovězího masa na objednávku - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z hovězího masa	**13**
T3 **Telecí maso** Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z htelecího masa - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy u telecího masa - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy	- telecí maso: - rozdělení - nácvik příprav a předběžných úprav při zpracování telecího masa - použití jednotlivých částí - krájení masa - příprava základů - tepelné úpravy telecího masa vařením, dušením, pečením a zadělováním - technologické postupy tradičních pokrmů z telecího masa - příprava pokrmů z telecího masa na objednávku - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z telecího masa	**8**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B12 T4 Vepřové maso Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z vepřového masa - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy u vepřového masa - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- hvepřové maso: - rozdělení - nácvik příprav a předběžných úprav při zpracování vepřového masa - použití jednotlivých částí - krájení masa - příprava základů - tepelné úpravy vepřového masa vařením, dušením, pečením a zaděláváním - technologické postupy tradičních pokrmů z vepřového masa - příprava pokrmů z vepřového masa na objednávku - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z vepřového masa	**14**
T5 Skopové, jehněčí a králičí maso Technologie pro kuchaře Potravina a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů ze skopového, jehněčího a králičího masa - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy u skopového jehněčího a králičího masa - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- skopové, jehněčí a králičí maso: - rozdělení - nácvik příprav a předběžných úprav při zpracování skopového, jehněčího a králičího masa - použití jednotlivých částí - krájení masa - příprava základů - tepelné úpravy skopového, jehněčího a králičího masa vařením, dušením, pečením a zaděláváním - technologické postupy tradičních pokrmů ze skopového, jehněčího a králičího masa - příprava pokrmů zee skopového, jehněčího a králičího masa na objednávku - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů ze skopového, jehněčího a králičího masa	**3**
			Celkem za blok **B12**	**40**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B19	**T1**	**Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni.** Technologie Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou v odborné učebně	**4**
				Celkem za blok **B19**		**4**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B21 T1 **2.pol. Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.** Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- morálka ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - ři obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava - charakterizuje alimentární nákazy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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 ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- 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) ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - opětovné proškolení předpisy BOZP - hygiena na pracovišti - kritické body HACCP	**1**
			Celkem za blok **B21**	**1**
B22 T1 **Ryby, korýši, měkkýši** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů ze skopového masa - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy u skopového - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	- ryby, korýši, měkkýši - rozdělení - nácvik předběžných úprav při zpracování ryb, korýšů a měkkýšů - použití jednotlivých částí - krájení masa - příprava rybího masa vařením, dušením, pečením a zadělávaním - příprava pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů na objednávku, speciální úpravy	**11**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B22	**T2**	**Drůbež- nácvik předběžných úprav při zpracování drůbeže** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- svoboda	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z drůbežího masa - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy u drůbežího masa - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní	- drůbež - rozdělení: - nácvik příprav a předběžných úprav při zpracování drůbežího masa - použití jednotlivých částí - krájení masa - příprava základů - tepelné úpravy drůbežího masa vařením, dušením, pečením - technologické postupy tradičních pokrmů z drůbežího masa - příprava pokrmů z drůbežího masa na objednávku - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z drůbežího masa	**12**
	T3	**Zvěřina a další méně používaná masa (klokan, pštros)- nácvik předběžných úprav při zpracování zvěř** Technologie pro kuchaře - odpovědnost ,- osobnost a její rozvoj	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu ze zvěřiny a dalších méně používaných mas (klokan, pštros) - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy u zvěřiny a dalších méně používaných mas (klokan, pštros) - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky	- zvěřina a další méně používaná masa (klokan, pštros) - rozdělení: - nácvik příprav a předběžných úprav při zpracování zvěřiny a dalších méně používaných mas (klokan, pštros) - použití jednotlivých částí - krájení masa - příprava základů - tepelné úpravy zvěřiny a dalších méně používaných mas (klokan, pštros) vařením, dušením, pečením - technologické postupy tradičních pokrmů ze zvěřiny a dalších méně používaných mas - příprava pokrmů ze zvěřiny a dalších méně používaných mas na objednávku - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů ze zvěřiny a dalších méně používaných mas (klokan, pštros)	**4**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B22 T7 Mletá masa- nácvik předběžných úprav při zpracování mletých mas. Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu z mletých mas - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy u mletých mas - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - dohotovuje a expeduje pokrmy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností	- mletá masa - rozdělení: - nácvik příprav a předběžných úprav při zpracování mletých mas - použití jednotlivých částí - krájení a mletí masa - tepelné úpravy mletých mas vařením, dušením, pečením a smažením - technologické postupy tradičních pokrmů z mletých mas - příprava pokrmů z mletých mas na objednávku - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z mletých mas	**13**
		Celkem za blok **B22**		**40**
B29 T1 Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni. Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- navrhne vhodné formy odbytu výrobků aslužeb - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - respektuje společenská pravidla - správně využívá pomůcky pro obsluhující - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - doržuje pořádek a dbá na kvalituslužeb, usiluje o získání stálého zákazníka - je schopen přijmout objednávky pokrmů a nápojů - ovládá gastronomická pravidla a zásady výživy	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- kontrolovat kvalitu	- praktické vědomosti a dovednosti procvičené řízeným nácvikem v odborné učebně - zhodnocení II. pololetí 2. ročníku - zhodnocení 2. ročníku	**4**
		Celkem za blok **B29**		**4**
		Celkem za ročník **2**		**90**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B11	**T1**	**1.pol.Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.** - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii.	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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, 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 ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti	**1**
				Celkem za blok **B11**		**1**
B12	**T1**	**Seznámení s učebním plánem.Seznámení s provozovnou a jejím zařízením.** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Orientuje se v tématickém plánu na daný školní rok. Rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce. Vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi. Poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti.	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- seznámení s učebním plánem - seznámení s provozovnou a jejím zařízením - povinnosti pracovníků v pohostinství - seznámení s pravidly systému HACCP - seznámení s pravidly poskytování první pomoci	**1**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B12 T2 Příprava pokrmů studené kuchyně Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	Příprava pokrmů studené kuchyně - majonézy, aspiky, rosoly, marinády, pochoutková másla. - obložené chlebíčky, chuťovky, výrobky ze sýrů. - složité saláty, plněná zelenina, ovoce.	**10**
T3 Jídla z vajec, ryb.Podávání kaviáru - teorie.Masové pěny, paštiky, galantiny, huspeniny. Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů.	- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- správně uchovávat pokrmy ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	Pokrmy z vajec, ryb - podávání kaviáru - teorie - masové pěny, paštiky, galantiny, huspeniny - složité majonézy, koktejly.	**5**
T4 Příprava nářezů a studených mís.Speciality studené kuchyně. Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě	- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- používat vhodný inventář ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin	Příprava nářezů a studených mís - speciality studené kuchyně - příprava teplých předkrmů - rozdělení	**4**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B12	**T5**	**Předkrmy z vajec, sýrů, z drůbeže a ryb, z jatečních zvířat- z masa a vnitřností** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů.	- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- správně uchovávat pokrmy ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- předkrmy z vajec, sýrů. - předkrmy z drůbeže a ryb - předkrmy z jatečních zvířat	**5**
	T6	**Technologické postupy přípravy pokrmů národních, zahraničních kuchyní, vlastní kalkulace.** Technologie pro kuchaře Matematika Cizí jazyky - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů - ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí - orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsoby zpracování a podávání. - je schopen vytvářet vlastní kalkulace a je schopen převádět běžné měrné jednotky	- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- používat vhodný inventář ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž	Technologické postupy přípravy pokrmů národních, zahraničních kuchyní, vlastní kalkulace - Evropské a asijské kuchyně - Americká kuchyně	**10**
				Celkem za blok **B12**		**35**
B19	**T1**	**Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni.** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Sebehodnocení a evaluace za I. pololetí.	- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy ,- používat vhodný inventář ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin	- praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni - zhodnocení 1. pololetí III. ročníku	**4**
				Celkem za blok **B19**		**4**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B21	**T1**	**2.pol.Proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti.** Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii.	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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 a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- 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 ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti - opětovné proškolení	**1**
				Celkem za blok **B21**		**1**
B22	**T1**	**Restaurační moučníky a sladké pokrmy - praxe v cukrárně - Druhy těst a jejich přípravy** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Stolničení - odpovědnost ,- osobnost a její rozvoj	- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - orientuje se v základních typech cukrářských výrobků a je schopen je vyhotovovat	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	Restaurační moučníky a sladké pokrmy - druhy těst a jejich přípravy - korpusy a jejich náplně	**4**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B22	**T2**	**Polevy, pudinky, krémy a sladké omáčky, ovocné saláty, rosoly, zmrzliny, poháry** Technologie pro kuchaře Stolničení - odpovědnost	- orientuje se v základních typech cukrářských výrobků a je schopen je vyhotovovat - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě	- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- polevy, pudinky, krémy a sladké omáčky - ovocné saláty, rosoly, zmrzliny, poháry	**3**
	T3	**Studené nealkoholické a alkoholické nápoje.Teplé alkoholické nápoje a nealkoholické** Technologie pro kuchaře Stolničení pro kuchaře Matematika - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na jídelním lístku - vyzná se ve značení potravin a nápojů a v údajích na etiketě - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- studené nealkoholické nápoje - studené alkoholické nápoje - teplé alkoholické nápoje - teplé nealkoholické nápoje	**4**
	T4	**Diferencovaná strava. Progresivní příprava jídel** Technologie pro kuchaře Potravina a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě	- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- diferencovaná strava - progresivní příprava jídel	**4**
	T5	**Příprava dietních pokrmů a dietních moučníků. Další speciální diety** Technologie Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet	- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu	- příprava vybraných dietních pokrmů a dietních moučníků	**4**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B22	**T6**	**Příprava jídel z průmyslově opracovaných surovin.Příprava jídel z polotovarů..** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - odpovědnost	Orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin.	- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- příprava jídel z průmyslově opracovaných surovin. - příprava jídel z polotovarů a ze zmrazených surovin.	**4**
	T7	**Centralizace výroby pokrmů.** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů.	- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování ,- využívat prostředky podpory prodeje ,- správně uchovávat pokrmy ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- centralizace výroby pokrmů	**2**
					Celkem za blok **B22**	**25**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B29	**T1**	**Praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni.** Technologie pro kuchaře Stolničení Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	Procvičuje si získané dovednosti a vyjasňuje si nejasnosti.	- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- používat vhodný inventář ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- praktické vědomosti a dovednosti ověřené pololetní praktickou zkouškou ve cvičné kuchyni. - zhodnocení II. pololetí - závěrečné hodnocení III. ročníku	**4**
					Celkem za blok **B29**	**4**
					Celkem za ročník **3**	**70**
				Celkem za předmět	**Odborný výcvik pro kuchaře**	**160**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Potraviny a nápoje, složení potravin, energetická a biologická hodnota potravin** Základy přírodních věd Odborný výcvik - komunikace ,- řešení konfliktů ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji ,- získávat data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a získaná data a informace kriticky hodnotit, posuzovat jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost	- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - navrhuje způsoby konzervace - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě - vyjmenuje jednotlivé složky potravin a popíše jejich složení - orientuje se ve složení potravin a obsahu jednotlivých složek - odvozuje význam jednotlivých potravin pro zdravou výživu	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	Potraviny a nápoje - rozdělení - původ - druhy - charakteristika potravin, význam ve výživě - využití a zpracování potravin - skladování, ošetřování Složení potravin - sacharidy - bílkoviny - tuky - vitamíny - minerální látky - voda - vláknina - energetická a biologická hodnota potravin	**1**
				Celkem za blok **B1**		**1**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Potraviny rostlinného původu**	- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - orientuje se ve složení potravin a podle obsahu jednotlivých složek - navrhuje kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - navrhuje způsoby konzervace	- kontrolovat kvalitu ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	- ovoce - zelenina - brambory - luštěniny - obiloviny - houby - charakteristika, složení, rozdělení, druhy, význam ve výživě, využití a zpracování potravin, skladování, ošetřování, konzervac	**3**
Základy přírodních věd Odborný výcvik						
- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- orientovali se vaktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji ,- získávat data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a získaná data a informace kriticky hodnotit, posuzovat jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost						
				Celkem za blok	**B2**	**3**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T1 Pochutiny Základy přírodních věd Odborný výcvik - využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- rozlišuje a charakterizuje pochutiny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vyjmenuje jednotlivé pochutiny - na základě znalosti charakteristik jednotlivých druhů pochutin chápe jejich vliv na organismus - uvede správné způsoby skladování a ošetřování pochutin - stanoví jejich vhodné použití v optimálním množství při přípravě 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- kontrolovat kvalitu ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- koření - káva - čaj - kakao a čokoláda - ostatní pochutiny - charakteristika, rozdělení, druhy, význam ve výživě, skladování, ošetřování	**2**
			Celkem za blok **B3**	**2**
B4 T1 Kypřící prostředky, sladidla Základy přírodních věd Odborný výcvik - odpovědnost	- rozlišuje a charakterizuje kypřící prostředky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vyjmenuje jednotlivé druhy kypřících prostředků - vysvětlí jejich funkci a vliv na jakost výrobků - uvede správné způsoby skladování kypřících prostředků - stanoví jejich vhodné použití v optimálním množství při přípravě pokrmů - rozlišuje a charakterizuje sladidla z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí vliv sladidel na chuť, vzhled a jakost výrobků a pokrmů - uvede správné způsoby skladování a ošetřování sladidel - vysvětlí souvislost mezi spotřebou cukrů, zdravou výživou a zdravým životním stylem - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- kontrolovat kvalitu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování	Kypřící prostředky - rozdělení - druhy - použití - skladování - využití kypřících prostředků Sladidla - řepný cukr, včelí med - význam ve výživě, složení, skladování, použití při přípravě pokrmů - sladidla - druhy, význam ve výživě	**1**
			Celkem za blok **B4**	**1**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B5	**T1**	**Potraviny živočišného původu - tuky, mléko, vejce** Mezipředmětové vztahy: Základy přírodních věd; Odborný výcvik Průřezová témata: - využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- rozlišuje a charakterizuje tuky, mléko a vejce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - na základě vědomostí o složení a charakteru jednotlivých druhů tuků, mléka, mléčných výrobků a vajec chápe jejich vliv na lidský organismus a volí jejich vhodné a přiměřené množství a skladbu při přípravě pokrmů - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých potravin, navrhuje jejich správné uložení při skladování - ovládá hygienické předpisy pro skladování a zpracování uvedených potravin a manipuluje s nimi v souladu se zásadami HACCP	- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- tuky a rostlinné oleje - mléko a mléčné výrobky - vejce - charakteristika, rozdělení, druhy, význam ve výživě, skladování, ošetřování	**3**
					Celkem za blok **B5**	**3**
					Celkem za ročník **2**	**10**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Maso a masné výrobky**	- rozlišuje a charakterizuje maso z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozdělí masa do jednotlivých technologických skupin - správně zvolí způsob konzervace - rozliší masa a masné výrobky - zvolí jejich vhodnou kuchyňskou úpravu - rozliší masa dietního charakteru, zvolí jejich vhodnou kuchyňskou úpravu - uvědomuje si vliv tučných druhů mas na zdravotní stav obyvatelstva, jejich vliv na vznik civilizačních chorob - uvede správné způsoby skladování masa - rozlišuje a charakterizuje jateční maso z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozlišuje a charakterizuje drůbež z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozlišuje a charakterizuje zvěřinu z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozlišuje a charakterizuje maso studenokrevných živočichů z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- 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 ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- masné výrobky - jateční maso - drůbež - zvěřina - studenokrevní - ostatní maso - charakteristika, složení, obecné rozdělení masa na skupiny, druhy, význam ve výživě, nutriční hodnota, zrání masa, skladování, konzervace, využití při přípravě pokrmů	**9**
		Technologie Základy přírodních věd Odborný výcvik				
		- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje informační ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji				
				Celkem za blok **B1**		**9**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Konvenience**	- rozlišuje a charakterizuje polotovary z hlediska druhů a technologického využití - zná druhy konveniencí - má představu o jejich významu v gastronomii a jejich vlivu na zdravou výživu - sleduje novinky v oblasti konvenience zaváděné na trh a do potravinářské výroby - zdůvodní způsob a význam využívání polotovarů - uvede správné způsoby skladování polotovarů	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- charakteristika - druhy konvenience - zavádění nových surovin do výrobní praxe	**1**
Základy přírodních věd Odborný výcvik		- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart				
				Celkem za blok	**B2**	**1**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Nápoje, výroba piva, vína a lihovin**	- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání, významu ve výživě a podávání z různých hledisek - rozliší jednotlivé druhy nápojů podle jejich složení - správně zhodnotí význam vody v lidském těle - rozliší nápoje podle jejich významu pro organismus - zhodnotí vliv alkoholu na lidský organismus a nebezpečí závislostí - vysvětlí označení nápojů na etiketě - uvede správné způsoby skladování a ošetřování nápojů	- 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	Nápoje - charakteristika nápojů - rozdělení - význam ve výživě - vliv vody na lidský organismus - skladování, ošetřování Nealkoholické nápoje - voda, ovocné nápoje, limonády, sirupy, mléčné nápoje, káva, čaj, kakao, čokoláda - charakteristika, složení, skladování Alkoholické nápoje - vliv alkoholu na lidský organismus - výroba piva - výroba vína - bílého, červeného, růžového, sektu - výroba lihovin - rozdělení, druhy, skladování	**3**
Technologie Stolničení Odborný výcvik						
- odpovědnost ,- morálka ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků						
					Celkem za blok **B3**	**3**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**Racionální výživa, směry a diferenciace ve výživě, dietní stravování** Technologie Stolničení Odborný výcvik - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- náboženství ,- kultura ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb	- vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin - objasní podstatu racionální výživy - rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě včetně alternativních - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě - na příkladu uvede stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin, respektuje je - vysvětlí úlohu dietního stravování - charakterizuje hlavní typy léčebných diet	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	- trávicí soustava, proces trávení - metabolismus živin - racionální výživa - směry ve výživě včetně alternativních (vegetariánská strava, dělená strava) - diferenciace ve výživě - dietní stravování - stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin	**3**
					Celkem za blok **B4**	**3**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B5	**T1**	**Energetická a biologická hodnota potravin**	- stanoví pomocí potravinářských tabulek energetickou a biologickou hodnotu 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- používat pojmy kvantifikujícího charakteru ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)	- výpočet energetické a biologické hodnoty potravin a pokrmů - doporučené denní dávky - technologická využitelnost potravin - potravinářské tabulky	**1**
		Technologie Odborný výcvik Matematika Informatika				
				Celkem za blok **B5**		**1**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B6	**T1**	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** Technologie Stolničení Odborný výcvik - vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení; ,- trh práce - požadavky zaměstnavatelů	- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí účel kritických bodů HACCP - uvede možnosti nákazy a otravy z potravin, způsob prevence - dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí - charakterizuje doplňky v potravinách a vysvětlí důvody používání - vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách	- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty - alergeny v potravinách - potravinové doplňky - označování potravin a potravinářských výrobků	**3**
					Celkem za blok **B6**	**3**
					Celkem za ročník **3**	**20**
				Celkem za předmět	**Potraviny a výživa**	**30**

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Pozdravy, představení se, seznámení se** Český jazyk a literatura - komunikace ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji ,- vytvářet a spravovat jednu či více digitálních identit	Žák: - je schopen se představit a rozloučit se - používá ustálené fráze - pozdravy při zahájení a ukončení komunikace v ruském jazyce - rozumí krátkým zdvořilostním frázím - zeptá se, jak se komu daří - správně používá oslovování v ruskojazyčném prostředí - vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti - ovládá písemnou formu ruské abecedy - vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka	- 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 ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	Pozdravy, představení se, rozloučení se Obraty k zahájení a ukončení komunikace Oslovování v ruštině Osobní údaje Ruský přízvuk a intonace Grafická podoba jazyka a pravopis - azbuka Zvukové prostředky jazyka a výslovnost	**2**
	T2	**Rodina, dům a domov** - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- pracovat s daty získanými prostřednictvím různých nástrojů a služeb, v různém digitálním prostředí s ohledem na dobrou pověst svou i ostatních	Žák: - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy	Rodina Dům a domov Rozhovor o koupi dárků Rodinné oslavy (narozeniny, svatba, atd.) Psaní: Pozvánka na oslavu Osobní dopis Blahopřání Gramatika: - časování vybraných sloves - vazba podstatných jmen - vazba "je podobný na ...." - podstatná jména po číslovkách 2, 3, 4 - datum a letopočet	**2**

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T3**	**Volný čas a zábava, každodenní život** - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- uvést příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života ,- být si vědom neodvolatelnosti činů v online prostředí ,- pracovat s daty získanými prostřednictvím různých nástrojů a služeb, v různém digitálním prostředí s ohledem na dobrou pověst svou i ostatních	Žák: - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně - předá jednoduchý telefonický vzkaz	- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu ,- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým	Volný čas Zábava Režim dne Sport Diskuze o sportu Získání a poskytování informací o volnočasových aktivitách v okolí Sjednání schůzky, zanechání vzkazu Vyjádření souhlasu a nesouhlasu Produktivní ústní řečové dovednosti (mluvení zaměřené situačně i tematicky) Interakce ústní Gramatika: - tvoření ruské slovní zásoby - větná skladba	**2**
					Celkem za blok **B1**	**6**
B2	**T1**	**Jídlo a nápoje, gastronomie** Potraviny a výživa - komunikace ,- prevence negativních jevů ,- řešení konfliktů	Žák: - pojmenuje různé nápoje a jídla - objedná si v restauraci (kavárně) - pochválí jídlo, vyjádří, že mu chutná - použije vhodné fráze k reklamaci objednávky v restauraci (kavárně) - vyjádří cenu v různých měnách - pojmenuje a napíše slovy číslovky - popíše své stravovací návyky - vyčasuje slovesa "pít", "jíst" - osloví zákazníka, nabídne službu nebo produkt - zeptá se na spokojenost zákazníka	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	Jídlo a nápoje Gastronomie - objednávka, pochvala, reklamace v restauraci Menu, nabídka Ruská kuchyně Interaktivní řečové dovednosti (receptivní a produktivní činnosti) Gramatika: číslovky časování sloves "pít", "jíst" spojení číslovek s podstatnými jmény	**4**
	T2	**Cestování** - komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- soudobý svět ,- být si vědom neodvolatelnosti činů v online prostředí	Žák: - zeptá se na cestu - informuje se na služby - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - čte jednoduché texty, návody, nápisy a orientuje se v textu	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým	Cestování Nakupování jízdenek, vstupenek a suvenýrů Dotazy v informačním středisku Popis cesty Ptaní se na cestu Informační cedule, nápisy Česká republika Vyhledáníní informací o cíli cesty Produktivní řečová dovednost písemná (zpracovníní textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací) Gramatika: slovesa pohybu příslovce	**1**

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T3**	**Péče o zdraví** Základy přírodních věd - vliv prostředí na lidské zdraví	Žák: - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým	Zdraví Zdravý životní styl a zdravé stravování Péče o tělo a zdraví Gramatika: - rozkazovací způsob - vyjádření nutnosti, potřebnosti	**1**
	T5	**Nakupování, služby** - řešení konfliktů ,- vyjednávání ,- komunikace ,- orientovali se vaktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti	Žák: - zapojí se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma - omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji	- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- 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 ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	Služby a nákupy Dialog v obchodě při nakupování a reklamaci zboží Rozhovor v provozovně služeb - interaktivní řečové dovednosti (střídání receptivních a produktivních činností) - interakce ústní - nabídka a objednávka služby Gramatika: - časování vybraných sloves týkajících se tématu - podstatná jména "rubl", "kopějka" po číslovkách	**2**
				Celkem za blok **B2**		**8**
B3	**T1**	**Vzdělání, práce a zaměstnání** Český jazyk a literatura Administrativa - zpracování žádosti o zaměstnání ,- formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- přijímací pohovor a výběrové řízení ,- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům ,- být si vědom neodvolatelnosti činů v online prostředí	Žák: - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku - hovoří o své práci - zpracuje na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru - v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	Práce a zaměstnání Diskuse o povolání a pracovních zvyklostech Jednání s budoucím zaměstnavatelem Psaní: Interakce písemná Inzerát Životopis Oficiální dopis Gramatika: - skloňování podstatných jmen - osobní zájmena - přivlastňovací zájmena - slovesa "pracovat", "chtít", "hledat", "najít"	**2**

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T2 **Rusko, Moskva, Petrohrad** Občanská nauka - současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí ,- stát, politický systém ,- kultura ,- orientovali se vaktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti	Žák - prokazuje znalosti prostředí zemí dané jazykové oblasti z pohledu zeměpisného, demografického, hospodářského, politického a kulturního atp. - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým	Země dané jazykové oblasti Moskva Petrohrad - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání Ruska, jeho kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o ČR Jednoduchý překlad - receptivní řečová dovednost sluchová (poslech s porozuměním monologických i dialogických textů) - receptivní řečová dovednost zraková (čtení a práce s textem včetně odborného)	**2**
			Celkem za blok **B3**	**4**
B4 T1 **Opakování učiva ročníku** Český jazyk a literatura - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	Žák: - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji - vyjadřuje se písemně i ústně ke známým a dobře procvičeným tématům - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a minimální odbornou slovní zásobou ze svého oboru	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)	Opakování učiva ročníku - receptivní řečová dovednost sluchová (poslech s porozuměním monologických i dialogických textů) - receptivní řečová dovednost zraková (čtení a práce s textem včetně odborného) - produktivní řečová dovednost ústní (mluvení zaměření situačně i tématicky) - interaktivní řečové dovednosti (střídání receptivních a produktivních činností) - jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru (vyjádření žásosti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání, naděje apod.)	**2**
			Celkem za blok **B4**	**2**
			Celkem za ročník **3**	**20**
			Celkem za předmět **Ruský jazyk/druhý**	**20**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Úvod do předmětu** Odborný výcvik pro číšníky - praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- orientuje se v obsahu učiva a v hodnocení předmětu - zná historii pohostinství - popíše požadavky na osoby pracující v pohostinstv - zná význam pracovního oblečení a pomůcek - orientuje se v zásadách hygieny a BOZP	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- úvod do předmětu (seznámení se s obsahem předmětu a s podmínkami hodnocení) - historie pohostinství - požadavky na osoby pracující v pohostinství, pracovní oblečení, pomůcky - zásady hygieny, BOZP	**2**
			Celkem za blok **B1**	**2**
B2 T1 **Společenské chování** Odborný výcvik pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura	- respektuje společenská pravidla - zná základní společenská pravidla chování, zdravení, představování - zná zásady chování u stolu a při konzumaci pokrmů a nápojů - vysvětlí pravidla chování ve styku s kolegy, umí komunikovat s hosty, řešit různé konfliktní situace	- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu	- základní společenská a profesní pravidla - společenské chování u stolu při konzumaci pokrmů a nápojů - pravidla chování obsluhujících, základní profesní pravidla - řešení konfliktních situací	**3**
			Celkem za blok **B2**	**3**
B3 T1 **Inventář** Odborný výcvik pro číšníky Matematika - odpovědnost	- zná význam inventáře a jeho použití - rozlišuje malý a velký stolní inventář - popíše, co vše zahrnuje pomocný inventář - umí používat správný inventář ke konzumaci pokrmů a nápojů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- používat vhodný inventář	- inventář - rozdělení, druhy, údržba - malý a velký stolní inventář, pomocný inventář	**6**
			Celkem za blok **B3**	**6**
B4 T1 **Odbytová střediska, pravidla obsluhy** Odborný výcvik pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- tolerance ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků	- rozlišuje jednotlivé druhy odbytových středisek a jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - umí aplikovat 2-3 talířový způsob servisu - používá překládací příbor - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů - zná základní pravidla přípravy pracoviště na provoz - popíše, v čem spočívá práce po skončení provozu	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- využívat prostředky podpory prodeje ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	- odbytová střediska - význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - estetika provozovny - zásady a technika obsluhy - příprava pracoviště na provoz - práce po skončení provozu	**3**
			Celkem za blok **B4**	**3**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B5 T1 Systémy a způsoby obsluhy Odborný výcvik pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- charakterizuje systémy a způsoby obsluhy - zná význam různých systémů obsluhy a jejich využití v praxi - zná význam různých způsobů obsluhy a jejich využití v praxi	- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- systémy obsluhy - jednoduché systémy obsluhy - složitý systém obsluhy (Francouzský systém obsluhy) - způsoby obsluhy - restaurační, kavárenský, vinárenský a barový způsob obsluhy - banketní a rautový způsob obsluhy - etážový způsob obsluhy - mezinárodní způsob obsluhy - table d'hôte	**3**
			Celkem za blok **B5**	**3**
B6 T1 Pololetní písemná práce - osobnost a její rozvoj	- interpretuje získané znalosti a dovednosti - vyjadřuje svůj názor a dokáže ho obhájit	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- pololetní písemná páce	**1**
			Celkem za blok **B6**	**1**
B7 T1 Jídelní a nápojové lístky Odborný výcvik pro číšníky Potraviny a výživa - komunikace ,- vyjednávání ,- navrhovat taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která pomohou vylepšit postupy či technologie	- rozlišuje druhy a náležitosti jídelních lístků - umí sestavit jídelní lístek pro různé příležitosti podle potřeb provozovny - zná druhy a náležitosti nápojových lístků - zvládne sestavit nápojový lístek pro různé příležitosti dle požadavků provozovny	- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	- gastronomická pravidla - jídelní a nápojové lístky - jídelní lístky - rozdělení, náležitosti - pořadí pokrmů na jídelním lístku - základní pravidla sestavování jídelních lísků - nápojové lístky - druhy, náležitosti - pořadí nápojů na nápojovém lístku - základní pravidla sestavování nápojových lísků - sezonní nabídky - práce s lokálními surovinami	**4**
			Celkem za blok **B7**	**4**
B8 T1 Menu Český jazyk a literatura Potraviny a výživa Odborný výcvik pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat	- vyjmenuje druhy menu a uvede jejich využití v prax - zná sled chodů v menu podle gastronomických pravidel - zná hlediska, která ovlivňují sestavení menu - umí kombinovat vybrané pokrmy s vhodnými nápoji	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	- menu - druhy, náležitosti, hlediska při sestavování menu - sled chodů v menu - vhodnost pokrmů a nápojů v menu	**4**
			Celkem za blok **B8**	**4**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B9	**T1**	**Snídaně** Potraviny a výživa Odborný výcvik pro číšníky - komunikace	- zná druhy snídaní - dokáže vysvětlit, co obsahuje jednoduchá a složitá snídaně - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců - charakterizuje snídaňový jídelní lístek - vysvětlí založení inventáře podle druhu snídaně - umí popsat brunch a uvede konkrétní nabídku pokrmů a nápojů, které tam nalezneme	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- používat vhodný inventář	- snídaně - rozdělení - složení jednotlivých druhů snídaní (jednoduchá snídaně, složitá snídaně, cizinecké snídaně, slavnostní snídaně, sektová snídaně) - snídaňový jídelní lístek - snídaně na hotelovém pokoji hosta - brunch - charakteristika, nabídka pokrmů a nápojů a jejich servis	**3**
				Celkem za blok **B9**		**3**
B10	**T1**	**Pololetní písemná práce** - osobnost a její rozvoj	- interpretuje získané znalosti a dovednosti - vyjadřuje svůj názor a dokáže ho obhájit	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- pololetní písemná páce	**1**
				Celkem za blok **B10**		**1**
				Celkem za ročník **2**		**30**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Úvodní hodina** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - komunikace ,- vyjednávání	- orientuje se v obsahu učiva a v hodnocení předmětu - zná sortiment pokrmů podávaných během přesnídávek a svačin - vysvětlí způsob podávání přesnídávek a svačin	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky	- úvod do předmětu (seznámení se s obsahem předmětu a podmínkami hodnocení) - přesnídávky a svačiny (sortiment, způsob podávání)	**2**
		Celkem za blok **B1**		**2**
B2 T1 **Podávání obědů a večeří** Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- vysvětlí podstatu podávání obědů a večeří - umí popsat podávání studených a teplých nápojů - chápe, v čem spočívá příprava pracoviště na podávání obědů a večeří	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- podávání obědů a večeří - podávání studených a teplých nápojů - příprava pracoviště na podávání obědů a večeří	**2**
		Celkem za blok **B2**		**2**
B3 T1 **Pivo** Potraviny a výživa Odborný výcvik pro číšníky - morálka ,- odpovědnost	- umí charakterizovat pivo - zná suroviny potřebné k výrobě piva - orientuje se v jednotlivých druzích piva - vysvětlí výrobu piva - ovládá pivní hospodářství - umí rozlišit inventář na podávání piva - dodržuje stanovené teploty podávaných piv a pravidla servisu	- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- používat vhodný inventář	- pivo - suroviny potřebné k výrobě piva - druhy piva - výroba piva - pivní hospodářství - servis piva	**4**
		Celkem za blok **B3**		**4**
B4 T1 **Slavnostní menu** Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky	- zná gastronomická pravidla při sestavování menu - umí sestavit slavnostní menu dle druhu slavnostní příležitosti	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru	- slavnostní menu - pravidla sestavování - kombinace vhodných pokrmů a nápojů v menu - sestava menu dle požadavků zákazníka	**2**
		Celkem za blok **B4**		**2**
B5 T1 **Složitá obsluha** Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- umí rozlišit základní a vyšší formu složité obsluhy - zná druhy speciálních pokrmů, umí je připravit a provádět jejich servis - vysvětlí, v čem spočívá dokončování pokrmů u stolu hosta	- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- používat vhodný inventář ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- složitá obsluha - základní a vyšší forma - základní pravidla při práci - servis speciálních předkrmů (servis kaviáru, ústřic, hlemýždů, raků, humrů) - dokončování pokrmů u stolu hosta (míchání salátů, ochucování, zjemňování, flambování pokrmů, vykosťování a dranžírování, Chateaubriand)	**8**
		Celkem za blok **B5**		**8**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B6 T1 **Kavárny, káva** Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků	- zná historii kaváren - charakterizuje kavárny a umí vyjmenovat druhy kaváren - orientuje se v jednotlivých druzích káv - popíše kavárenský jídelní a nápojový lístek - zná vhodné pokrmy a nápoje podávané v kavárnách - vysvětlí podstatu kavárenského způsobu obsluhy	- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	- historie kaváren - kavárny - druhy, zařízení - příprava a servis jednotlivých druhů káv - kavárenský jídelní a nápojový lístek - kavárenský způsob obsluhy	**3**
			Celkem za blok **B6**	**3**
B7 T1 **Vinárny, víno** Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky - komunikace ,- kultura ,- odpovědnost ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků	- zná jednotlivé typy vináren a jejich zařízení - orientuje se ve vinařských oblastech - zná rozdělení a výrobu vína - umí charakterizovat vinárenský jídelní lístek a vinný lístek - orientuje se v nabídce a v servisu vín	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	- vinárny - druhy, zařízení - víno - vinařské oblasti, rozdělení a výroba vína - vinárenský jídelní lístek, vinný lístek - nabídka a servis vín	**3**
			Celkem za blok **B7**	**3**
B8 T1 **Společensko - zábavní zařízení** Technologie pro číšníky - komunikace ,- kultura	- zná jednotlivé typy společensko - zábavních středisek a jejich vybavení - popíše nabídku pokrmů a nápojů ve společensko - zábavních zařízení a vysvětlí jejich servis	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- společensko - zábavní zařízení - druhy, zařízení - nabídka pokrmů a nápojů, servis	**2**
			Celkem za blok **B8**	**2**
B9 T1 **Míchané nápoje** Potraviny a výživa Matematika - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura ,- morálka ,- odpovědnost	- zná historii a druhy míchaných nápojů - popíše rozdělení míchaných nápojů - uvede suroviny potřebné k přípravě míchaných nápojů - orientuje se v přípravě a servisu jednotlivých druhů míchaných nápojů - rozliší druhy a vybavení barů - ovládá barový inventář	- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- používat vhodný inventář	- historie míchaných nápojů - rozdělení míchaných nápojů - suroviny potřebné k přípravě míchaných nápojů - příprava a servis jednotlivých druhů míchaných nápojů - bar - druhy, vybavení, barový inventář	**4**
			Celkem za blok **B9**	**4**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B10	**T1**	**Pololetní písemná práce** - osobnost a její rozvoj	- interpretuje získané znalosti a dovednosti - vyjadřuje svůj názor a dokáže ho obhájit	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- pololetní písemná páce	**1**
				Celkem za blok **B10**		**1**
B11	**T1**	**Slavnostní hostiny** Ekonomika - komunikace	- zná druhy slavnostních hostin - uvede význam a jednotlivé druhy slavnostních hostin - umí založit příslušný inventář na slavnostní tabuli	- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář	- slavnostní hostiny - význam a druhy slavnostních hostin - založení inventáře na slavnostní tabuli	**1**
				Celkem za blok **B11**		**1**
B12	**T1**	**Banket a banketní obsluha** Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky Matematika Ekonomika	- umí charakaterizovat banket - zvládne sestavit objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz - uvede způsoby vyúčtování s hostem - zná specifika banketní obsluhy	- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- používat vhodný inventář	- banket - charakteristika, objednávka, potvrzení objednávky, pracovní příkaz - banketní obsluha	**8**
				Celkem za blok **B12**		**8**
B13	**T1**	**Slavnostní hostiny s nabídkovými stoly** Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky - kultura ,- komunikace ,- vyjednávání ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat	- rozlišuje slavnostní hostiny s nabídkovými stoly - dokáže připravit a popsat jednotlivé nabídkové stoly - vysvětlí, v čem spočívá podstata cateringu	- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	- slavnostní hostiny s nabídkovými stoly - jednotlivé druhy slavnostních hostin s nabídkovými stoly - nabídkové stoly - nabídka, servis - catering	**4**
				Celkem za blok **B13**		**4**
B14	**T1**	**Společenská setkání** Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- tolerance	- orientuje se v jednotlivých druzích společenských setkání - dokáže popsat nabídku pokrmů a nápojů u jednotlivých společenských setkání	- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- používat vhodný inventář	- společenská setkání - druhy a charakteristika společenských setkání - nabídka pokrmů a nápojů, servis	**3**
				Celkem za blok **B14**		**3**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B15	**T1**	**Obsluha v dopravních prostředcích** Technologie pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost ,- tolerance	- orientuje se v obsluze v dopravních prostředcích	- používat vhodný inventář	- obsluha v dopravních prostředcích (letadlo, vlak, loď, autobus)	**1**
				Celkem za blok **B15**		**1**
B16	**T1**	**Ubytovací zařízení** Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky Ekonomika - vliv prostředí na lidské zdraví ,- principy udržitelnosti rozvoje ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura ,- náboženství ,- odpovědnost	- umí charakterizovat jednotlivé druhy ubytovacích zařízení - dokáže vysvětlit pojmy klasifikace, kategorizace, hotelová hala, fronf office, housekeeping - umí se orientovat v hotelovém a restauračním managementu - vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt - použije vhodné nástroje pro podporu prodeje - zná specifika jednotlivých skupin (děti, VIP hosté, tělesně postižení)	- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata	- druhy ubytovacích zařízení, kategorizace, klasifikace - hotelová hala - front office, housekeeping - obsluha na hotelovém pokoji hosta - hotelový a restaurační management - formy prodeje, způsoby nabídky - produkt - podpora prodeje - propagace - reklama, konkurence - online komunikace se zákazníkem - zásady aktivního prodeje - skupiny - děti, VIP hosté, tělesně postižení	**6**
				Celkem za blok **B16**		**6**
B17	**T1**	**Organizace práce v odbytových a ubytovacích střediscích** Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- vysvětlí specifiku gastronomických akcí - orientuje se v jednotlivých druzích skladů a ve vedení evidence zásob - popíše sekteretářské služby - zná pravidla práce s internetem	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování	- služby - gastronomické akce - sklady - druhy, charakteristika, evidence zásob - sekretářské služby - práce s internetem - nabídka hotelů	**2**
				Celkem za blok **B17**		**2**
B18	**T1**	**Opakování učiva k závěrečné zkoušce** - osobnost a její rozvoj	- žák si uceluje všechny znalosti a dovednosti získané ve 2. a ve 3. ročníku	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	- opakování učiva k závěrečné zkoušce	**13**
				Celkem za blok **B18**		**13**
B19	**T1**	**Pololetní písemná práce** - osobnost a její rozvoj	- interpretuje získané znalosti a dovednosti - vyjadřuje svůj názor a dokáže ho obhájit	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- pololetní písemná práce	**1**
				Celkem za blok **B19**		**1**
				Celkem za ročník **3**		**70**
				Celkem za předmět **Stolničení pro číšníky**		**100**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 Úvod do předmětu Odborný výcvik pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- orientuje se v obsahu učiva a v hodnocení předmětu - zná historii pohostinství - popíše požadavky na osoby pracující v pohostinstv - zná význam pracovního oblečení a pomůcek - orientuje se v zásadách hygieny a BOZP	- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- úvod do předmětu (seznámení se s obsahem předmětu a s podmínkami hodnocení) - historie pohostinství - požadavky na osoby pracující v pohostinství, pracovní oblečení, pomůcky - zásady hygieny, BOZP	**1**
			Celkem za blok **B1**	**1**
B2 T1 Společenské chování Občanská nauka - řešení konfliktů ,- praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem ,- komunikace ,- vyjednávání ,- kultura	- respektuje společenská pravidla - zná základní společenská pravidla chování, zdravení, představování - zná zásady chování u stolu a při konzumaci pokrmů a nápojů - vysvětlí pravidla chování ve styku s kolegy, umí komunikovat s hosty, řešit různé konfliktní situace	- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- základní společenská a profesní pravidla - společenské chování u stolu při konzumaci pokrmů a nápojů - pravidla chování obsluhujících, základní profesní pravidla - řešení konfliktních situací	**1**
			Celkem za blok **B2**	**1**
B3 T1 Inventář Odborný výcvik pro kuchaře Matematika Technologie pro kuchaře - odpovědnost	- zná význam inventáře a jeho použití - rozlišuje malý a velký stolní inventář - popíše, co vše zahrnuje pomocný inventář - umí používat správný inventář ke konzumaci pokrmů a nápojů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- používat vhodný inventář	- inventář - rozdělení, druhy, údržba - malý a velký stolní inventář, pomocný inventář	**1**
			Celkem za blok **B3**	**1**
B4 T1 Odbytová střediska, pravidla obsluhy Odborný výcvik pro kuchaře Technologie pro kuchaře - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- tolerance ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků	- rozlišuje jednotlivé druhy odbytových středisek a jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů - zná základní pravidla přípravy pracoviště na provoz - popíše, v čem spočívá práce po skončení provozu	- využívat prostředky podpory prodeje ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	- odbytová střediska - význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - estetika provozovny - zásady a technika obsluhy - příprava pracoviště na provoz - práce po skončení provozu	**1**
			Celkem za blok **B4**	**1**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B5 T1 Systémy obsluhy Technologie pro kuchaře - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- charakterizuje systémy obsluhy - zná význam různých systémů obsluhy a jejich využití v praxi	- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář	- systémy obsluhy - jednoduché systémy obsluhy - složitý systém obsluhy (Francouzský systém obsluhy)	**1**
		Celkem za blok **B5**		**1**
B6 T1 Způsoby obsluhy Technologie pro kuchaře - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- charakterizuje způsoby obsluhy - zná význam různých způsobů obsluhy a jejich využití v praxi	- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- způsoby obsluhy - jednotlivé druhy způsobů obsluhy a jejich charakteristika	**1**
		Celkem za blok **B6**		**1**
B7 T1 Jídelní a nápojové lístky Odborný výcvik pro kuchaře Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře - vyjednávání ,- komunikace ,- navrhovat taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která pomohou vylepšit postupy či technologie	- rozlišuje druhy a náležitosti jídelních lístků - umí sestavit jídelní lístek pro různé příležitosti podle potřeb provozovny - zná druhy a náležitosti nápojových lístků - zvládne sestavit nápojový lístek pro různé příležitosti dle požadavků provozovny	- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	- gastronomická pravidla - jídelní a nápojové lístky - jídelní lístky - rozdělení, náležitosti - pořadí pokrmů na jídelním lístku - základní pravidla sestavování jídelních lísků - nápojové lístky - druhy, náležitosti - pořadí nápojů na nápojovém lístku - základní pravidla sestavování nápojových lísků - sezonní nabídky - práce s lokálními surovinami	**2**
		Celkem za blok **B7**		**2**
B8 T1 Menu Potraviny a výživa Odborný výcvik pro kuchaře Technologie pro kuchaře - komunikace ,- vyjednávání ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat	- vyjmenuje druhy menu a uvede jejich využití v prax - zná sled chodů v menu podle gastronomických pravidel - zná hlediska, která ovlivňují sestavení menu - umí kombinovat vybrané pokrmy s vhodnými nápoji	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	- menu - druhy, náležitosti, hlediska při sestavování menu - sled chodů v menu - vhodnost pokrmů a nápojů v menu	**1**
		Celkem za blok **B8**		**1**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B9 T1 Snídaně Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře - komunikace	- zná jednotlivé druhy snídaní - dokáže vysvětlit, co obsahuje jednoduchá a složitá snídaně - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- používat vhodný inventář	- snídaně - rozdělení - složení jednotlivých druhů snídaní (jednoduchá snídaně, složitá snídaně, cizinecké snídaně, slavnostní snídaně, sektová snídaně) - snídaně na hotelovém pokoji hosta	**1**
		Celkem za blok **B9**		**1**
B10 T1 Pololetní písemná páce - osobnost a její rozvoj	- interpretuje získané znalosti a dovednosti - vyjadřuje svůj názor a dokáže ho obhájit	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- pololetní písemná páce	**1**
		Celkem za blok **B10**		**1**
B11 T1 Přesnídávky a svačiny, podávání obědů a večeří Technologie pro kuchaře Odborný výcvik pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů	- zná sortiment pokrmů podávaných během přesnídávek a svačin - popíše přípravu pracoviště na podávání obědů a večeří - ovládá pravidla podávání obědů a večeří - vysvětlí servis studených a teplých nápojů	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- přesnídávky a svačiny - konkrétní sortiment při podávání přesnídávek a svačin - příprava pracoviště na podávání obědů a večeří - podávání obědů a večeří - podávání studených a teplých nápojů	**1**
		Celkem za blok **B11**		**1**
B12 T1 Pivo Potraviny výživa - odpovědnost	- umí charakterizovat pivo - zná suroviny potřebné k výrobě piva - orientuje se v jednotlivých druzích piva - vysvětlí výrobu piva	- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- používat vhodný inventář	- pivo - suroviny potřebné k výrobě piva - druhy piva - výroba piva	**1**
		Celkem za blok **B12**		**1**
B13 T1 Složitá obsluha Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Obdorný výcvik pro kuchaře - komunikace ,- vyjednávání ,- osobnost a její rozvoj	- umí rozlišit základní a vyšší formu složité obsluhy - zná druhy speciálních pokrmů, umí je popsat a vysvětlit jejich servis - uvede, v čem spočívá dokončování pokrmů u stolu hosta	- používat vhodný inventář ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní	- složitá obsluha - základní a vyšší forma - základní pravidla při práci - servis speciálních předkrmů (servis kaviáru, ústřic, hlemýžďů, raků, humrů) - dokončování pokrmů u stolu hosta (míchání salátů, ochucování a zjemňování pokrmů, flambování pokrmů, vykosťování a dranžírování)	**1**
		Celkem za blok **B13**		**1**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B14 T1 **Kavárny, káva** Technologie pro kuchaře Odborný výcvik pro kuchaře - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat	- charakterizuje kavárny a zná jejich rozdělení - orientuje se v jednotlivých druzích káv - popíše kavárenský jídelní a nápojový lístek - zná vhodné pokrmy a nápoje podávané v kavárnách	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	- kavárny - druhy, zařízení - základní druhy káv - kavárenský jídelní a nápojový lístek	**1**
		Celkem za blok **B14**		**1**
B15 T1 **Vinárny, víno** Technologie pro kuchaře Odborný výcvik pro kuchaře Potraviny a výživa - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost ,- kultura ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků	- zná jednotlivé typy vináren a jejich zařízení - orientuje se ve vinařských oblastech - zná rozdělení a výrobu vína - umí charakterizovat vinárenský jídelní lístek a vinný lístek	- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	- vinárny - rozdělení, zařízení - víno - vinařské oblasti, rozdělení a výroba vína - vinárenský jídelní lístek, vinný lístek	**1**
		Celkem za blok **B15**		**1**
B16 T1 **Slavnostní hostiny, společenská setkání** Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Ekonomika Odborný výcvik pro kuchaře - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost ,- tolerance ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat	- rozlišuje druhy slavnostních hostin - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - umí charakaterizovat banket - zvládne sestavit objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz - uvede způsoby vyúčtování s hostem - zná specifika banketní obsluhy - rozlišuje slavnostní hostiny s nabídkovými stoly - dokáže připravit a popsat jednotlivé nabídkové stoly - orientuje se v jednotlivých druzích společenských setkání	- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	- slavnostní hostiny a společenská setkání - význam a druhy slavnostních hostin - organizační zajištění akcí - banket - charakteristika, objednávka, potvrzení objednávky, pracovní příkaz - banketní obsluha - slavnostní hostiny s nabídkovými stoly - společenská setkání	**2**
		Celkem za blok **B16**		**2**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B17	**T1**	**Ubytovací zařízení, obsluha v dopravních prostředcích** Technologie pro kuchaře Odborný výcvik pro kuchaře Ekonomika - principy udržitelnosti rozvoje ,- vliv prostředí na lidské zdraví ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- umí charakterizovat jednotlivé druhy ubytovacích zařízení - dokáže vysvětlit pojmy klasifikace, kategorizace, hotelová hala, fronf office, housekeeping - umí se orientovat v hotelovém a restauračním managementu - vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt - použije vhodné nástroje pro podporu prodeje - zná specifika jednotlivých skupin (děti, VIP hosté, tělesně postižení) - orientuje se v obsluze v dopravních prostředcích	- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	- druhy ubytovacích zařízení, kategorizace, klasifikace - hotelová hala - front office, housekeeping - hotelový a restaurační management - formy prodeje, způsoby nabídky - produkt - podpora prodeje - propagace - reklama, konkurence - online komunikace se zákazníkem - zásady aktivního prodeje - skupiny - děti, VIP hosté, tělesně postižení - obsluha v dopravních prostředcích (letadlo, vlak, loď, autobus)	**1**
				Celkem za blok **B17**		**1**
B18	**T1**	**Pololetní písemná práce** - osobnost a její rozvoj	- interpretuje získané znalosti a dovednosti - vyjadřuje svůj názor a dokáže ho obhájit	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- pololetní písemná práce	**1**
				Celkem za blok **B18**		**1**
				Celkem za ročník **3**		**20**
				Celkem za předmět **Stolničení pro kuchaře**		**20**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Pravidla výslovnosti a pravopisu.Pořádek slov v oznamovací větě..** Anglický jazyk Český jazyk Občanská nauka Odborný výcvik - kultura ,- komunikace ,- vytvářet a spravovat jednu či více digitálních identit ,- znát a uplatňovat právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti ,- pracovat s daty získanými prostřednictvím různých nástrojů a služeb, v různém digitálním prostředí s ohledem na dobrou pověst svou i ostatních	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka - rozlišuje člen určitý a neurčitý - rozumí známým a každodenním výrazům - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti sloves, tato slovesa časuje a používá ve větách	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce	Pravidla výslovnosti a pravopisu Pořádek slov v oznamovací větě Pořádek slov v tázací větě, otázky doplňovací a zjišťovací Rod, číslo a členy podstatných jmen Časování pravidelných sloves v přítomném čase - slovesa zakončená na -ar, -er, -ir Časování nepravidelného slovesa být - ser Časování sloves v přítomném čase - slovesa tener, hacer a poder	**2**
				Celkem za blok **B1**		**2**
B2	**T1**	**Představování.Popis osoby a charakteru.Základní číslovky.Shoda podstatného a přídavného jména..** Občanská nauka Odborný výcvik Matematika - komunikace ,- kultura ,- osobnost a její rozvoj ,- vytvářet a spravovat jednu či více digitálních identit ,- znát a uplatňovat právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti ,- pracovat s daty získanými prostřednictvím různých nástrojů a služeb, v různém digitálním prostředí s ohledem na dobrou pověst svou i ostatních	- sdělí ústně i písemně základní údaje o sobě i o jiné osobě -používá základní číslovky při početních operacích, spočítá španělské jednoduché příklady - vyjádří shodu v rodě a čísle při použití podstatného a přídavného jména - zeptá se španělsky kolik je hodin a na tuto otázku dokáže odpovědět - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti sloves, tato slovesa časuje a používá ve větách - zaznamená vzkazy volajících	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat	Představování Popis osoby a charakteru Základní číslovky Shoda podstatného a přídavného jména Určování času Časování sloves v přítomném čase - sloveso estar, užití sloves estar x ser Předložky pro označení místa Telefonické rozhovory	**2**
				Celkem za blok **B2**		**2**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T1 **Moje rodina.Osobní dopis.** Český jazyk Občanská nauka Odborný výcvik - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- uvést příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života ,- nastavovat digitální technologie a způsob jejich použití a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby ,- být si vědom neodvolatelnosti činů v online prostředí	- užívá správně osobních zájmen - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti zvratných sloves, tato slovesa časuje a používá ve větách - časuje nepravidelné sloveso ir - vytvoří jednoduchý slovesný tvar vyjadřující blízkou budoucnost a užívá ho v jednoduchých větách - přivlastňuje věci konkrétním osobám, za splnění podmínky respektování vyjádření českého "svůj" - sdělí ústně i písemně základní údaje o své osobě a své rodině - zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy ,- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým	Tematický celek: Rodina Osobní zájmena ve funkci podmětu Časování zvratných sloves v přítomném čase Vazba ir a + infinitiv Přímý a nepřímý předmět vyjádřený podstatným jménem Přivlastňovací zájmena Vyjadřování českého "svůj"	**2**
			Celkem za blok **B3**	**2**
B4 T1 **Byt a dům.** Český jazyk Občanská nauka Odborný výcvik - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- soudobý svět ,- aktivně pracovat s návody k použití	- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu - uplatňuje různé techniky čtení textu - sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené - rozumí obsahu a smyslu jednoduchého textu, vyhledá a formuluje odpověď na otázku - používá abecední slovník učebnice a dvojjazyčný slovník - používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci - stupňuje přídavná jména a užívá je v jednoduchých větách	- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce	Tematický celek: Byt a dům Gramatické jevy: - stupňování přídavných jmen - existenciální vazba hay, užití hay x estar x ser	**2**
			Celkem za blok **B4**	**2**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B5	**T1**	**Rezervace v hotelu.** Mezipředmětové vztahy: Občanská nauka; Český jazyk; Odborný výcvik Průřezová témata: - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- formální a neformální vzdělávací příležitosti ,- možnosti vzdělávání v zahraničí ,- být si vědom neodvolatelnosti činů v online prostředí ,- komunikovat prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu ,- sdílet prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními a používat digitální technologie pro spolupráci	- rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu - domluví se v běžných situacích, získá i poskytne požadované informace - vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí - nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace - vytvoří příčestí minulé - vytvoří složený minulý čas a užívá ho v jednoduchých větách - napíše jednoduchá sdělení a odpověď na sdělení za správného použití základních gramatických struktur a vět - zeptá se španělsky na datum a na tuto otázku dokáže odpovědět - vyplní jednoduchý neznámý formulář	- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy ,- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým	Tematické celky: - rezervace v hotelu - oslavy a svátky - časové údaje, dny, měsíce, roční období Gramatické jevy: - příčestí minulé a jeho užití - složený minulý čas a jeho užití - přímý a nepřímý předmět vyjádřený nepřízvučným tvarem osobního zájmena	**2**
					Celkem za blok **B5**	**2**
B6	**T1**	**Konverzace v obchodě.** Mezipředmětové vztahy: Občanská nauka; Český jazyk; Anglický jazyk Průřezová témata: - komunikace ,- kultura ,- politika ,- orientovali se vaktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti ,- znát a uplatňovat právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti ,- rozeznávat běžný technický problém a běžnou provozní závadu a poradit si s ní, vpřípadě závažného problému vyhledat pomoc	vyjadřující imperativ a užívá ho v jednoduchých větách - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti ukazovacích zájmen, tato zájmena užívá ve větách - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	Tematický celek: Konverzace v obchodě Gramatické jevy: - rozkazovací způsob kladný a záporný - ukazovací zájmena	**1**
					Celkem za blok **B6**	**1**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B7 T1 **U doktora.** Občanská nauka Český jazyk Odborný výcvik - komunikace ,- řešení konfliktů ,- kultura ,- odpovědnost ,- předcházet při používání digitálních technologií situacím ohrožujícím zdraví, přizpůsobovat své digitální i fyzické pracovní prostředí v souladu s bezpečnostními zásadami	- vytvoří slovesný tvar vyjadřující imperativ a užívá ho v jednoduchých větách - rozumí jednoduchým pokynům a adekvátně na ně reaguje - stupňuje příslovce a užívá je v jednoduchých větách - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti přivlastňovacích a neurčitých zájmen, tato zájmena užívá ve větách	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	Tematický celek: U lékaře Gramatické jevy: - rozkazovací způsob - stupňování příslovcí - přízvučné tvary přivlastňovacích zájmen - neurčitá zájmena	**1**
		Celkem za blok **B7**		**1**
B8 T1 **Životopis.** Anglický jazyk Občanská nauka Odborný výcvik - komunikace ,- kultura ,- vyjednávání ,- možnosti vzdělávání v zahraničí ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji ,- rozeznávat běžný technický problém a běžnou provozní závadu a poradit si s ní, vpřípadě závažného problému vyhledat pomoc ,- sdílet prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními a používat digitální technologie pro spolupráci	- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele - používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci - vytvoří jednoduchý slovesný tvar vyjadřující minulý čas a užívá ho v jednoduchých větách - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti neurčitých a záporných zájmen, tato zájmena užívá ve větách - užívá správně předložek s časovým významem a chápe jejich význam a použití - vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života ,- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	Tematický celek: Práce, životopis Gramatické jevy: - jednoduchý minulý čas - neurčitá a záporná zájmena - dvojí zápor ve větě - předložky s časovým významem	**2**
		Celkem za blok **B8**		**2**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B9	**T1**	**Volný čas.Sport.**	- vytvoří jednoduchý slovesný tvar vyjadřující budoucí čas a užívá ho v jednoduchých větách - vyjadřuje trpný rod ve španělštině pomocí zvratného tvaru slovesa - tvoří tvary řadových číslovek od doposud známých základních číslovek - užívá zkrácených tvarů některých přídavných jmen, číslovek a zájmen - komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí	Tematické celky: - sport - volný čas Gramatické jevy: - jednoduchý budoucí čas - řadové číslovky - zvratné pasivum - krácení tvarů přídavných jmen, číslovek a zájmen - podmínková souvětí reálná - nepřímá otázka zjišťovací	**2**
Občanská nauka Anglický jazyk Český jazyk Odborný výcvik						
- komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- soudobý svět ,- tolerance ,- solidarita						
				Celkem za blok **B9**		**2**
B10	**T1**	**Cestování.**	- tvoří slovesný tvar imperfekta a užívá ho v jednoduchých větách - při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele - požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení - tvoří tvar gerundia u doposud známých sloves a používá ho v jednoduchých větách - chápe význam opisných vazeb a užívá je v jednoduchých větách složených ze známé slovní zásoby - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti neurčitých a záporných zájmen, tato zájmena užívá ve větách - nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- 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 ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým	Tematický celek: Cestování Gramatické jevy: - imperfektum - imperfektum opisných vazeb - gerundium - opisné vazby - neurčitá a záporná zájmena	**1**
Občanská nauka Odborný výcvik						
- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- kultura ,- soudobý svět ,- zapojovat se do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady ,- uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí ,- respektovat při interakcích v digitálním prostředí pravidla chování a jednat eticky, respektovat kulturní rozmanitost						
				Celkem za blok **B10**		**1**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B11 T1 **Jídlo a kuchyně.** Občanská nauka Technologie Stolničení Odborný výcvik - komunikace ,- řešení konfliktů ,- kultura ,- odpovědnost ,- tolerance ,- orientovali se vaktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti	- používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu - sestaví jednoduché věty, tvoří otázky a odpovědi - seznamuje se s pravidly o souslednosti časů v nepřímé řeči - vyhledá, zformuluje a zaznamená informace nebo fakta týkající se studovaného oboru - zapojí se do hovoru bez přípravy - zapojí se do odborné debaty nebo argumentace, týká-li se známého tématu - vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	Tematický celek: Jídlo a kuchyně Gramatické jevy: - plusquamperfektum - souslednost časů	**2**
			Celkem za blok **B11**	**2**
B12 T1 **Podmiňovací způsob jednoduchý.Souslednost časů při vyjádření následnosti dějů..** Český jazyk Odborný výcvik - komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- soudobý svět ,- respektovat při interakcích v digitálním prostředí pravidla chování a jednat eticky, respektovat kulturní rozmanitost	- tvoří jednoduchý slovesný tvar vyjadřující podmiňovací způsob a užívá ho v jednoduchých větách - používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek - seznamuje se s pravidly o souslednosti časů pro vyjádření následnosti dějů - chápe význam polovětných vazeb s infinitivem a užívá je v jednoduchých větách složených ze známé slovní zásoby - užívá cizojazyčných zeměpisných názvů, blíže se seznamuje s vybranými španělsky mluvícími zeměmi -	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy	Podmiňovací způsob jednoduchý Souslednost časů při vyjádření následnosti dějů Polovětné vazby s infinitivem Zeměpisné názvy, jména obyvatel, přídavná jména odvozená od geografických názvů Člen u zeměpisných jmen	**1**
			Celkem za blok **B12**	**1**
			Celkem za ročník **3**	**20**
			Celkem za předmět **Španělský jazyk/druhý**	**20**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Předběžná úprava surovin a tepelné úpravy.** Ekonomika Stolničení Odborný výcvik - uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí	- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - definuje tepelné úpravy - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a umí je využít	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- příprava a předběžná úprava potravin - odstraňování nejedlých částí ze sucha a za mokra - tepelné úpravy pokrmů - vaření-způsoby vaření - dušení-základy, princip dušení, způsoby - pečení-různé formy pečení, zapékání - smažení-způsoby	**2**
				Celkem za blok **B1**		**2**
B2	**T1**	**Úprava vývarů a polévek.** Ekonomika Stolničení Odborný výcvik Matematika - odpovědnost ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy polévek - uvede základní rozdělení polévek - uvede příklady vývaru, popíše vložky a zavářky do polévky	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje	- úprava vývarů a polévek - druhy vývarů, příprava, čištění a zesilován - druhy polévek, způsob podávání, dávkování - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**2**
				Celkem za blok **B2**		**2**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Úprava omáček.** Ekonomika Stolničení Odborný výcvik - odpovědnost ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- uvede základní rozdělení a příklady jednotlivých omáček. - zná recepty všech základních omáček -zvolí vhodné doplňky a přílohy.	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje	- úprava omáček - druhy omáček, význam dávkování, způsob podávání - klasické omáčky česká kuchyně - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**1**
				Celkem za blok	**B3**	**1**
B4	**T1**	**Úprava příloh a příkrmů.** Ekonomika Stolničení Odborný výcvik Matematika - odpovědnost ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- charakterizuje jednotlivé přílohy podle úprav a surovin - uvede příklady příloh.	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje	- úprava příloh a příkrmů - příkrmy a přílohy k hlavním pokrmům, význam, zásady racionální výživy - přílohy připravované průmyslově	**1**
				Celkem za blok	**B4**	**1**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B5	**T1**	**Bezmasá jídla.** Mezipředmětové vztahy: Ekonomika, Stolničen, Odborný výcvik, Potraviny a výživa Průřezová témata: - využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- uvede rozdělení a příklady bezmasých pokrmů - ovládá jednotlivé recepty bezmasých pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje	- druhy a význam bezmasých pokrmů - úprava slaných a sladkých bezmasých pokrmů ze zeleniny, z vajec, hub, brambor, sýrů, luštěnin a obilovin	**1**
				Celkem za blok **B5**		**1**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B6	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů.**	- charakterizuje pokrmy jatečního masa - zvolí vhodné doplňky a přílohy k pokrmům - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbonou literaraturou - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technika postupů při přípravě pokrmů	- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje	- hovězího masa, telecího masa, vepřového masa, jehněčího masa, skopového masa, kůzlečího masa a králičího masa - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - přípravy pokrmů z vnitřností.	**4**
Ekonomika Stolničení Odborný výcvik Potraviny a výživa						
- odpovědnost ,- náboženství ,- řešení konfliktů ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji						
				Celkem za blok	**B6**	**4**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B7	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů.** Ekonomika Stolničení Odborný výcvik Potraviny a výživa - využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- charakterizuje pokrmy z drůbeže, z ryb, ze zvěřiny podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje	- technologické postupy přípravy pokrmů z drůbeže - technologické postupy přípravy pokrmů z ryb - technologické postupy přípravy pokrmů ze zvěřiny - technologické postupy přípravy pokrmů z vnitřností	**2**
				Celkem za blok **B7**		**2**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B8	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů z mletých mas.** Ekonomika Stolničení Odborný výcvik Potraviny a výživa - odpovědnost ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- charakterizuje mleté pokrmy - vysvětlí podstau jednotlivých kulinářských technika postupů při přípravě pokrmů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje	- mletá masa - způsoby mletí, sekání, škrábání masa - sestavení mlýnku - skladování mletého masa - tepelné úpravy pokrmů z mletého masa	**1**
				Celkem za blok	**B8**	**1**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B9	**T1**	**Technologické postupy - příprava na objednávku.**	- charakterizuje a popíše jídla na objednávku - zvolí vhodné přílohy a doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postup při přípravě pokrmů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje	- příprava na objednávku - druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávku - předběžná příprava krájení, marinování, tvarování - vhodné tepelné úpravy	**2**
Ekonomika Stolničení Odborný výcvik Potraviny a výživa						
- náboženství ,- tolerance ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji						
				Celkem za blok **B9**		**2**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B10	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně.** Ekonomika Stolničení Odborný výcvik Potravivy a výživa - odpovědnost ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- charakterizuje výrobky studené kuchyně - uvede příklady studených předkrmů a pokrmů, druhy majonéz,chlebíčků, studených mís - zvolí vhodné doplňky	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje	- základní výrobky majonézy - předkrmy plněná vejce - studené pokrmy - galantiny, paštiky, huspeniny	**2**
				Celkem za blok **B10**		**2**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B11	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů zahraničních kuchyní.** Ekonomika Stolnišení Odborný výcvik Potraviny a výživa - náboženství ,- odpovědnost ,- tolerance ,- kultura ,- respektovat při interakcích v digitálním prostředí pravidla chování a jednat eticky, respektovat kulturní rozmanitost	- charakterizujezahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání - sestaví nabídku pokrmů podle jejich tradic a náboženských zvyklostí	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně uchovávat pokrmy ,- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy	- pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly - regionální kuchyně	**1**
				Celkem za blok **B11**		**1**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B12	**T1**	**Dietní stravování.** Ekonomika Stolničení Odborný výcvik Potraviny a výživa - odpovědnost ,- tolerance ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet. - vyjmenuje vhodné a nevhodné suroviny - charakterizuje specigika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy	- vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu dietní stravy - dietní pokrmy - diferencovaná strava	**1**
					Celkem za blok **B12**	**1**
					Celkem za ročník **3**	**20**
				Celkem za předmět	**Technologie pro číšníky**	**20**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Hygiena a bezpečnost práce.** Základy přírodních věd - vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků	- 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 - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP- příjem , skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace - charakterizuje alimentární nákazy - hygienické předpisy, s pracovními postupy y odbornou literaturou	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, 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, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik ,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence a právní předpisy týkající se krizových situací souvisejících s pracovní činností ,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- hygiena osobní - hygienické předpisy spojené s pracemi ve výrobním středisku - bezpečnost při práci - kritické body HACCP - alimentární nákazy	**3**
				Celkem za blok **B1**		**3**
B2	**T1**	**Výrobní středisko a jeho vybavení.Základy administrativy.** Odborný výcvik - odpovědnost ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků	- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práci ve výrobním středisku. - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- rozdělení výrobního střediska - základy administrativy - seznámení s recepturami používanými ve veřejném stravováním - normování - žádanky, výdejky - druhy skladů	**3**
				Celkem za blok **B2**		**3**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Předběžná úprava surovin a tepelné úpravy.**	- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - definuje tepelné úpravy - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a umí je využít - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel	- příprava a předběžná úprava potravin a surovin - odstraňování nejedlých částí ze sucha a za mokra - tepelné úpravy pokrmů - vaření-způsoby vaření - dušení-základy, princip dušení, způsoby - pečení-různé formy pečení, zapékání - smažení-způsoby	**3**
Potraviny a výživa Základy přírodních věd						
				Celkem za blok **B3**		**3**
B4	**T1**	**Úprava vývarů a polévek.**	- charakterizuje jednotlivé druhy polévek - uvede základní rozdělení polévek - uvede příklady vývaru, popíše vložky a zavářky do polévky - vysvětlí podstatujednotlivých kulinářských technika postupů při přípravě pokrmů	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje	- druhy vývarů, příprava, čištění a zesilován - druhy polévek, způsob podávání, dávkování - typiscké suroviny a pokrmy	**5**
Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji						
				Celkem za blok **B4**		**5**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B5	**T1**	**Úprava omáček.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- uvede základní rozdělení a příklady jednotlivých omáček - aplikuje znalosti na recepty všech základních omáček - zvolí vhodné doplňky a přílohy - vysvětlí podstatujednotlivých kulinářských technika postupů při přípravě pokrmů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	- druhy omáček, význam dávkování, způsob podávání - klasické omáčky česká kuchyně - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**4**
					Celkem za blok **B5**	**4**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B6	**T1**	**Úprava příloh a příkrmů.** Mezipředmětové vztahy Potraviny a výživa Odborný výcvik Průřezová témata - využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- charakterizuje jednotlivé přílohy podle úprav a surovin - uvede příklady příloh - vysvětlí podstatujednotlivých kulinářských technika postupů při přípravě pokrmů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu	- příkrmy a přílohy k hlavním pokrmům, význam, zásady racionální výživy - přílohy připravované průmyslově - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**4**
				Celkem za blok **B6**		**4**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B7	**T1**	**Bezmasá jídla.**	- uvede rozdělení a příklady bezmasých pokrmů - ovládá jednotlivé recepty bezmasých pokrmů - vysvětlí podstatujednotlivých kulinářských technika postupů při přípravě pokrmů	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy	- druhy a význam bezmasých pokrmů - úprava slaných a sladkých bezmasých pokrmů ze zeleniny, z vajec. - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**5**
		Potraviny a výživa Odborný výcvik				
		- odpovědnost ,- kultura ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji				
				Celkem za blok **B7**		**5**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B8	**T1**	**Technologické postupy přípravy moučníků a nápojů.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost ,- kultura ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- vyjmenuje cukrářské výrobky včetně zmrzlin a zmrzlinových pohárů - uvede studené a teplé nápoje - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy	- základní druhy těst - jednoduché a složité moučníky - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů - technologické postupy přípravy nápojů	**3**
				Celkem za blok	**B8**	**3**
				Celkem za ročník	**2**	**30**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - řešení konfliktů ,- náboženství ,- odpovědnost ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- charakterizuje pokrmy jatečního masa - zvolí vhodné doplňky a přílohy k pokrmům - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- hovězího masa- technologické postupy přípravy pokrmů - telecího masa- technologické postupy přípravy pokrmů - vepřového masa- technologické postupy přípravy pokrmů - jehněčího masa, skopového masa, kůzlečího masa a králičího masa- technologicképostupy přípravy pokrmů - přípravy pokrmů z vnitřností	**20**
					Celkem za blok **B1**	**20**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - řešení konfliktů ,- odpovědnost ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- charakterizuje pokrmy z drůbeže,z ryb, ze zvěřiny podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- drůbeže- technologické postupy přípravy pokrmů - ryby- technologické postupy přípravy pokrmů - zvěřina- technologické postupy přípravy pokrmů - přípravy pokrmů z vnitřností - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**10**
					Celkem za blok **B2**	**10**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů z mletých mas.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - náboženství ,- odpovědnost ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- charakterizuje mleté pokrmy - uvede příklady pokrmů podle jednotlivých úprav. - zvolí vhodné přílohy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- mleté maso- technologické postupy přípravy pokrmů - způsoby mletí, sekání, škrábání masa - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**4**
					Celkem za blok **B3**	**4**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**Technologické postupy - příprava na objednávku.** Potraviny a výživa Odborný výcvik Občanská nauka - odpovědnost ,- náboženství ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- charakterizuje minutkové pokrmy podle druhu mas - uvede příklady pokrmů a tepelné zpracování - charakterizuje přípravu pokrmů před hostem -zvolí vhodné přílohy doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- příprava na objednávku - druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávku - předběžná příprava krájení, marinování, tvarování - vhodné tepelné úpravy - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**12**
					Celkem za blok **B4**	**12**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B5	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- charakterizuje výrobky studené kuchyně - uvede příklady studených předkrmů a pokrmů, druhy majonéz, chlebíčků, studených mís - zvolí vhodné doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- základní výrobky majonézy -předkrmy plněná vejce - studené pokrmy - galantiny, paštiky, huspeniny - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**12**
				Celkem za blok **B5**		**12**
B6	**T1**	**Příprava teplých předkrmů.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- charakterizuje teplé předkrmy - uvede předkrmy z masa, vnitřností, z vajec, ze zeleniny a sýrů - zvolí vhodné doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování	- ragú, salpikony, salmi, krokety -předkrmy z masa a vnitřností, z vajec, sýrů, zeleniny - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**5**
				Celkem za blok **B6**		**5**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B7	**T1**	**Technologické postupy přípravy pokrmů zahraničních kuchyní.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat	- orientuje se v kuchyních cizích zemí - charakterizuje zahraniční kuhyně, používá suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů -sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje	- technologické postupy přípravy pokrmů zahraničních kuchyní - charakteristika vybraných kuchyní Evropy, Asie. - krajové speciality - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů - pokrmy zahraničních kuchyní vsouvislosti s gastronomickými pravidly	**6**
				Celkem za blok **B7**		**6**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B8	**T1**	**Dietní stravování.**	- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet - vyjmenuje vhodné a nevhodné suroviny - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy	- vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu dietní stravy - dietní pokrmy - diferencovaná strava - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**8**
Potraviny a výživa Odborný výcvik						
- odpovědnost ,- tolerance ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat						
				Celkem za blok **B8**		**8**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B9	**T1**	**Progresivní příprava pokrmů.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura ,- náboženství ,- odpovědnost ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- uvede jednotlivé druhy konveniencí a význam použití - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů vjednotlivých pokrmechv souvislosti s platnými předpisy	- dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy	- progresivní příprava pokrmů - příprava z průmysl.polotovarů - nové trendy v gastronomii - zážitková gastronomie - regionální gastronomie - příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách	**3**
					Celkem za blok **B9**	**3**
					Celkem za ročník **3**	**80**
				Celkem za předmět	**Technologie pro kuchaře**	**110**

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Biochemie** Potraviny a výživa (obor Kuchař - číšník) Odborný výcvik - současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí ,- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace ,- vliv prostředí na lidské zdraví ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji ,- získávat data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a získaná data a informace kriticky hodnotit, posuzovat jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost	- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky - popíše vybrané biochemické děje	- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- chemické složení živých organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory - biochemické děje	**3**
					Celkem za blok **B1**	**3**
B2	**T1**	**Základy biologie** Stolničení pro kuchaře / Stolničení pro číšníky (obor Kuchař - číšník) Cukrářská výroba (obor Cukrář) Odborný výcvik - znalosti o vzájemných vztahů organismů a prostředí ,- vliv prostředí na lidské zdraví ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji ,- získávat data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a získaná data a informace kriticky hodnotit, posuzovat jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost	- charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života - vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly - uvede základní skupiny organismů a porovná je - objasní význam genetiky - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav - vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence	- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc	**6**

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T2**	**Ekologie**	- vysvětlí základní ekologické pojmy - charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu - uvede příklad potravního řetězce - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického - charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy ,- 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.) ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života ,- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy ,- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým	- základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny	**1**
		Občanská nauka				
		- biosféra v ekosystémovém pojetí ,- znalosti o biotických a biotických podmínkách života ,- znalosti o ekologické přizpůsobivosti ,- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí ,- klimatické změny ,- znalosti o struktuře a funkci ekosystémů ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji ,- získávat data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a získaná data a informace kriticky hodnotit, posuzovat jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost				

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Dálková** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-6/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T3**	**Člověk a životní prostředí** Občanská nauka - klimatické změny ,- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace ,- vliv prostředí na lidské zdraví ,- 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 - organizační nástroje ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji ,- získávat data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a získaná data a informace kriticky hodnotit, posuzovat jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost	- popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí - charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí - popíše způsoby nakládání s odpady - charakterizuje globální problémy na Zemi - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci - uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu - uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí - vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí - zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí - na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému.	- používat pojmy kvantifikujícího charakteru ,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života	- vzájemné vztahy mezi člověkem a životnír prostředím - dopady činností člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpady - globální problémy - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostře	**2**
					Celkem za blok **B2**	**9**
					Celkem za ročník **2**	**12**
				Celkem za předmět	**Základy přírodních věd**	**12**