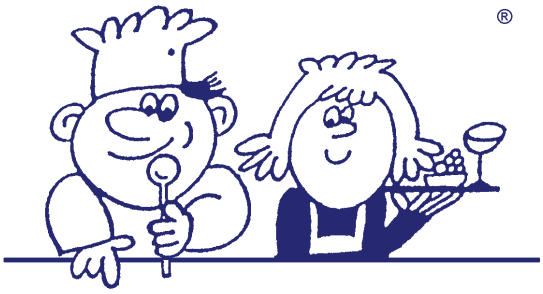
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař-číšník
Volitelná odborná zaměření:	Kuchař Číšník / barman
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Stupeň poskytovaného vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem EQF 3
Délka a forma studia:	Tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	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 / barman)

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

V Praze 29.7.2022

Č.j. SSGH-ŠVP-2/2022

Záznam o vydání a projednání ŠVP

Název ŠVP: Kuchař – číšník / barman
Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Forma vzdělávání: denní forma vzdělávání
Číslo jednací ŠVP: SSGH-ŠVP-2/2022

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 / barman
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Volitelná odborná zaměření:	Kuchař Číšník / barman
Stupeň poskytovaného vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem EQF 3
Délka a forma studia:	3-leté, denní
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 ... 15
2.4 Organizace výuky ... 17
2.4.1 Realizace praktického vyučování ... 17
2.5 Zajištění rozvoje klíčových a odborných kompetencí ve výuce ... 19
2.5.1 Klíčové kompetence ... 20
2.5.2 Odborné kompetence ... 23
2.6 Způsoby začlenění průřezových témat do výuky ... 26
2.6.1 Občan v demokratické společnosti ... 27
2.6.2 Člověk a životní prostředí ... 30
2.6.3 Člověk a svět práce ... 31
2.6.4 Informační a komunikační technologie ... 34
2.7 Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy ... 36
2.8 Způsoby a kritéria hodnocení žáků ... 38
2.8.1 Obecná charakteristika způsobů a kritérií hodnocení žáků ... 38
2.8.2 Obecná kritéria stupňů hodnocení v teoretických předmětech ... 38
2.8.3 Obecná kritéria stupňů hodnocení v předmětech praktického vyučování ... 40
2.9 Charakteristika obsahu a formy závěrečné zkoušky ... 42
2.10 Charakteristika přístupů ke vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami ... 45
2.10.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami ... 45
2.10.2 Vzdělávání žáků mimořádně nadaných ... 48
2.10.3 Vzdělávání žáků s odlišným mateřským jazykem ... 49
2.11 Bezpečnost a ochrana zdraví při vzdělávacích činnostech ... 50
2.12 Vzdělávání poskytované distančním způsobem ... 51
3 Učební plán ... 52
4 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP ... 55
5 Popis zajištění výuky v ŠVP ... 59
5.1 Materiální zajištění ... 59
5.2 Personální zajištění ... 60
6 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery ... 62
7 Kolektiv autorů ... 64
8 Učební osnovy předmětů ... 65

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 / barman
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník EQF 3
Volitelná odborná zaměření:	Kuchař Číšník / barman
Stupeň poskytovaného vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3-leté, denní
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 / barman** v praxi:

- Absolvent oboru Kuchař–číšník s odborným zaměřením Číšník / barman 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.

- 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 / barman** 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.:

- 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 na 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 / barman mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem, kteří netrpí nemocemi vylučujícími vydání zdravotního průkazu, a splňující podmínky nařízení vlády č. 211/2010 Sb. (Nařízení vlády 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. Její vzdělávací strategií 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 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 již během jejich středoškolského studia 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.

Součástí vzdělávacího procesu je i možnost účasti na různých soutěžích a seminářích v rámci regionu Praha, středočeského regionu i celé ČR, navazování kontaktů se sociálními partnery již v průběhu studia, kontakty mezi žáky stejného oboru z jiných škol v ČR. Vedení školy a její učitelé vytvářejí v žácích hrdost a kladný vztah ke škole, v níž se učí ovládat zvolený obor. Podporují jejich profesionální i osobní 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 charakter a specifičnost daného vyučovacího předmětu, konkrétní situaci v pedagogickém procesu i s ohledem na organizační a finanční možnosti školy.

Pedagogický sbor postupuje koordinovaně a vyvíjí neustálou snahu a péči o rozvíjení požadovaných profesních znalostí, vlastností a schopností žáků, rozvíjí jejich komunikační dovednosti, vystupování na veřejnosti, kultivované a konstruktivní vyjadřování, odpovědné jednání ve vztahu k sobě samému i ostatním lidem atd. V této souvislosti škola volí především tyto metodické přístupy ve výuce:

- výklad s návazností na znalost žáků
- řízený rozhovor
- samostatné řešení úkolů
- práce ve dvojicích
- týmová práce ve skupině
- práce s prostředky informačních a komunikačních technologií
- setkávání s odborníky
- prezentace dovedností žákovských dovedností před spolužáky
- odborné a vzdělávací exkurze
- individuální konzultace
- frontální vyučování
- rozsáhlá internetová podpora výuky

K žákům vyučující přistupují diferencovaně dle individuálních možností a věkových specifik žáků. Ve vyučování preferujeme autodidaktické metody s reflexí, žákům dáváme samostatné úkoly, učení přizpůsobujeme životním situacím, klademe před ně požadavek na řešení problémů a do výuky zařazujeme pravidelně týmovou práci.

V komunikaci uplatňujeme diskusi, brainstorming nebo brainwriting.

Při výuce průřezových témat zařazujeme aktivity a simulace podporující efektivnost nasazení průřezových témat ve výuce. Jsou vyučována difúzně.

Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na týdenní ucelené bloky teoretického vyučování a odborného výcviku, které se pravidelně v týdenním cyklu střídají. Do týdenní dotace teoretického vyučování jsou zařazeny jak předměty všeobecně vzdělávací, tak předměty odborné. Tyto časové dotace vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník.

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

Další formy výuky, např. projekty, sportovní dny, lyžařský výcvik, vodácký kurz, speciální exkurze, odborné kurzy nebo besedy aj., jsou začleňovány do vyučování tak, aby byla dodržena kontinuita probírané látky v jednotlivých předmětech. Žáci se mohou účastnit řady odborných soutěží či absolvovat zahraniční stáže.

V prvním ročníku v rámci předmětů Technologie a Stolničení probíhá cvičení v podobě nácviku praktických dovedností v kuchařském studiu školy a v učebně stolničení. Tato cvičení zajišťují učitelé praktického vyučování.

Formou cvičení je dále realizována výuka předmětu Informatika, Administrativa a Volba povolání. Tuto výuku zajišťují učitelé všeobecně vzdělávacích předmětů.

2.4 Organizace výuky

Výuka žáků je organizována jako tříleté denní 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.

Teoretická a praktická výuka probíhá v týdenních cyklech. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku, a to ve všech třech ročnících.

Teoretická výuka je zajišťována v učebnách, odborných učebnách (učebny ICT, učebny s interaktivními tabulemi, učebna stolničení nebo kuchařské studio).

Formou cvičení je realizována výuka předmětu Stolničení, Technologie, Informatika a dále Administrativa a Volba povolání. 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.

2.4.1 Realizace praktického vyučování

Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku a cvičení.

Odborný výcvik probíhá až na výjimky 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.

Praktickou výuku realizují učitelé odborného výcviku 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 1., 2. a 3. ročníku se koná Odborný výcvik; vyučovací hodina učební praxe trvá v souladu s § 26 odst. 1 školského zákona 60 minut; vyučování je organizováno tak, že se střídá týden učební praxe s týdnem teoretického vyučování spojeného se cvičením
- v 1. ročníku probíhají cvičení ve vyučovacích předmětech Technologie a Stolničení, a to v odborných učebnách školy
- ve 3. ročníku probíhají cvičení ve vyučovacím předmětu Volba povolání
- vyučovací předměty Informatika a Administrativa jsou také realizovány formou cvičení v odborných učebnách
- cizí jazyky jsou vyučovány v multimediálních jazykových učebnách

Žáci mají v průběhu vzdělávání možnost absolvovat různé odborné kurzy pořádané školou, které prohloubí jejich odborné znalosti a dovednosti v oblasti gastronomie nad rámec předepsaného odborného výcviku a odborné praxe.

2.5 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 úspěšný vstup na trh práce.

Škola dbá na pravidelné zařazování diskusí, besed, 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.

2.5.1 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

2.5.2 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

2.6 Způsoby začlenění průřezových témat do výuky

Průřezová témata - *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:

2.6.1 Občan v demokratické společnosti

Průřezové téma *Občan v demokratické společnosti* realizujeme především důslednou kultivací chování a jednání žáků, vytvářením demokratického klimatu školy a promyšleným a funkčním používáním různých strategií výuky. 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.

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. Daří se nám úspěšně bojovat se šikanou a výskytem drog a jiných návykových látek mezi žáky ve škole.

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti dále realizujeme také promyšleným a funkčním používáním různých strategií a metod výuky (např. aktivizační metody, diskusní metody, simulační metody, problémové učení…). Usilujeme rovněž o dobré znalosti žáků, které 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.

Toto průřezové téma realizujeme rovněž pomocí různých mezipředmětových a nadpředmětových aktivit, jakými jsou například besedy s odborníky, diskuze, tematicky zaměřené exkurze, školní výlety…

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 středoškolského studia.

Pokud se ve třídě setkáme s nějakým morálním problémem nebo prohřeškem žáka, například krádeží, podvodem, lží, vandalismem nebo náznaky šikany apod., snažíme se nikoli pouhým moralizováním nebo represemi vůči viníkovi, ale debatou s celým třídním kolektivem a třídním učitelem za přítomnosti výchovné poradkyně nebo školního metodika prevence, se žáky rozebrat vzniklou situaci, analyzovat ji a vyvodit z ní příslušné morální závěry. V žácích tak pěstujeme schopnost morálního úsudku. Nezastupitelnou úlohu hraje v takovýchto situací školní psycholog.

Některými aktivitami se snažíme také posilovat v oblasti průřezového tématu Občan v demokratické společnosti morální výchovu žáků. Mezi tyto aktivity patří například vytvoření kodexu chování a jednání žáka SSGH a současně vyučujícího SSGH. Na vytvoření těchto kodexů se podílejí od počátku samotní žáci a vyučující školy. Tyto kodexy vychází ze strany žáků. Jednotlivé třídy samy navrhují body těchto kodexů. Při jejich sestavování by pak žáci měli dokázat pod vedením třídního učitele najít kompromis mezi svou osobní svobodou jednotlivce a odpovědností za vývoj a stav celého společenství, ve kterém tráví velkou část svého času, totiž školy.

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. Škola, ale především rodina, by žákům měla vštípit pravidlo kompromisu a základy kritické tolerance k ostatním, která je vedle odpovědnosti, solidarity, empatie a morálky jednou z podmínek fungování demokratické občanské společnosti.

Realizujeme kromě pravidelného zapojení školy v rámci jejího Minimálního preventivního programu do projektu Jeden svět, který organizuje již mnoho let nezisková organizace Člověk v tísni, pravidelná setkání zástupců všech tříd s vedením školy. Žáky se tak snažíme více zapojit do chodu školy.

Těmito a dalšími aktivitami - každoroční dobrovolná účast žáků na charitativních akcích a sbírkách - posilujeme v žácích prosociální chování, solidaritu, empatii a probouzíme v nich kladné city a postoje k druhým lidem a pěstujeme v žácích občanské ctnosti, které úzce souvisí s tím, jaký je člověk ve svém soukromí.

Zároveň je učíme v rámci pravidelných třídnických hodin toleranci, nesobeckosti a kompromisu. Každý se musí naučit omezovat do jisté míry své vlastní individuální zájmy, které pochopitelně každý z nás sleduje, a respektovat veřejné společenské zájmy, aby mohl spokojeně žít ve fungující občanské společnosti současnosti. Každý žák musí být schopen tyto veřejné zájmy přijmout, prezentovat je a především prosazovat jejich dodržování ve společnosti, ve které žije. Žáci by se měli naučit žít a jednat podle společensky uznávaných pravidel.

U příležitosti voleb do poslanecké sněmovny, senátu nebo komunálních voleb organizujeme na škole i Žákovské volby. Při těchto volbách si žáci celé školy připomenou základní principy demokracie a občanské společnosti. Chceme žáky vést důsledně ke

kultivované a plodné diskuzi, v níž každý zná a uznává pravidla demokratické diskuze, ve které může každý vyjádřit veřejně svůj názor a předložit své argumenty.

2.6.2 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. Jeho základní myšlenky a principy 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. Žáci jsou vedeni ke zdravé stravě, pohybovým aktivitám a pravidelnému dodržování hygieny.

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. Na samém počátku pro žáky mimo jiné organizujeme adaptační dny v přírodě. V průběhu studia mají možnost zúčastnit se řady odborných přednášek z oblasti zvoleného oboru.

2.6.3 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 budoucí 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 jednak v samostatném vyučovacím předmětu Volba povolání a jednak difúzně, tj. začleněním jeho jednotlivých obsahových celků do odpovídajících vyučovacích předmětů (jak odborných tak všeobecně vzdělávacích, jak teoretických tak praktických) ve všech ročnících studia.

Předmět Volba povolání je vyučován v posledním ročníku vzdělávání a je koncipován částečně jako předmět teoretický a částečně jako předmět praktického vyučování. Žáci po

absolvování tohoto předmětu mají vytvořené vlastní profesionální portfolio, prakticky zvládají hledat práci na různých serverech nabízejících zaměstnání, mají vytvořený aktuální životopis s profesionální fotografií, mají založen aktivní profil na síti LinkedIn apod. Náplň tohoto vyučovacího předmětu vychází jednak z tohoto průřezového tématu a jednak z očekávaných výstupů rámcového vzdělávacího programu – z oblasti ekonomického vzdělávání. Žáci si také formou cvičení vyzkouší např. přijímací rozhovor do zaměstnání.

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 studia 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.

2.6.4 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.

Obsah kariérového poradenství na Střední škole gastronomické a hotelové lze rozdělit do několika tematických okruhů, a to:

- individuální příprava na pracovní trh (sebereflexe, tvorba osobního portfolia, písemná a verbální prezentace, formy hledání práce, plánování…)
- vzdělávání (celoživotní vzdělávání, formální a neformální vzdělávání…)
- svět práce (trh práce, nové formy a podmínky práce, technologický rozvoj v činnostech lidské práce, pracovní uplatnění po absolvování zvoleného oboru na střední škole, zákoník práce a další právní normy…)
- podpora státu ve sféře zaměstnanosti (služby kariérového poradenství…)

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. 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 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. Vedle osobní zóny má škola zřízenou i školní datovou schránku 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.

2.7 Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy

Škola připravuje a realizuje pro své žáky kromě aktivit přímo uvedených v kurikulu také celou řadu dalších vzdělávacích, kulturních a sportovních mimovyučovacích aktivit, které podporují vzdělávací záměr školy. Předběžný plán těchto akcí je sestavován na začátku každého školního roku vedením školy na návrh předsedů jednotlivých předmětových komisí. Samotná realizace těchto mimovyučovacích akcí je pak v režii dané předmětové komise. Jednotlivé akce jsou založeny na principu dobrovolnosti a vždy vychází z daného rámcového vzdělávacího programu, dále prohlubují klíčové a odborné kompetence či přispívají k realizaci průřezových témat. Při přípravě všech akcí pořádaných pro žáky školy škola nejen že doplňuje učivo tak, aby byly podpořeny dané cíle vzdělávání. Při plánování a realizaci všech těchto mimovyučovacách akcí se dbá na striktní dodržování pravidel BOZP a PO. Každý účastník je před akcí vždy náležitě poučen. Všichni vedoucí akcí a další pedagogičtí pracovníci se snaží o neformální přátelskou atmosféru a demokratický přístup ke všem účastníkům.

Tyto mimovyučovací akce lze rozdělit do dvou skupin:
- odborné akce
- další výchovně vzdělávací akce

V průběhu celého studia podle tohoto školního vzdělávacího programu jsou do výuky především odborných teoretických předmětů zařazovány jednak tematicky zaměřené exkurze do výrobních gastronomických podniků a jednak odborné přednášky odborníků z praxe. Obzvláště na poli odborných přednášek a besed na různá předem vybraná gastronomická témata škola využívá své bohaté spolupráce se sociálními partnery školy, tj. s předními pražskými hotely, restauracemi, cukrárnami a jinými pracovišti, na kterých žáci absolvují odborný výcvik.

Druhou část mimovyučovacích aktivit, které podporují záměr školy jsou akce připravované pro žáky v rámci jiných než odborných vyučovacích předmětů nebo akce, které nemají přímou vazbu na nějaký vyučovací předmět a jeho vzdělávací obsah.

Na škole funguje např. Klub mladého diváka, v jehož rámci vyučující především českého jazyka navštěvují se žáky různá divadelní představení, na které pak navazuje diskuze v hodině.

Při příležitosti voleb do Parlamentu ČR, Senátu ČR nebo voleb prezidenta republiky připravuje škola pro své žáky žákovské volby, kterým předchází v hodinách občanské nauky příprava, při které si žáci připomenou základní principy a hodnoty demokracie a občanské společnosti.

Mimovyučovacími aktivitami se snažíme také o morální výchovu žáků. Mezi tyto aktivity na tomto poli patří např. společné vytvoření kodexu chování a jednání žáka SSGH a současně vyučujícího SSGH. Na vytvoření těchto kodexů se podílejí od počátku samotní žáci a vyučující školy. Tyto kodexy vycházejí především ze strany žáků, kdy jednotlivé třídy samy navrhují body těchto kodexů.

Řada mimovyučovacích aktivit školy je realizována v rámci Minimálního preventivního programu školy. Jde např. o zapojení se do projektu Jeden svět a další spolupráce s neziskovou organizací Člověk v tísni.

Prosociální chování žáků se škola snaží pozitivně ovlivňovat např. každoroční dobrovolnou účastí žáků na charitativních akcích a sbírkách. Při příležitosti těchto akcí se žáky diskutujeme o solidaritě, empatii atd., čímž v nich probouzíme kladné city a postoje k druhým lidem a pěstujeme občanské ctnosti.

Kromě tohoto výběru z množství pořádaných akcí pro žáky organizujeme každoročně vánoční sportovní turnaj a turnaj u příležitosti konce školního roku, den se složkami integrovaného záchranného systému, dobrovolný lyžařský výcvik, jarní sportovní kurz a celou řadu tematických výletů jako např. školní výlety do předvánoční Vídně, Norimberku apod. nebo návštěvu filmových představení.

Pro žáky prvního ročníku výchovný poradce ve spolupráci s metodikem prevence organizuje a plánuje tzv adaptační kurs, jehož účelem je seznámení všech žáků třídy v jiném než školním prostředí. Snažíme se o vytvoření pevného přátelství a nastolení demokratického a přátelského klimatu ve třídě.

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 / barman**“ dva až tři 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.

Součástí zkoušky je i školní část závěrečné zkoušky zaměřená na téma orientované na její profilaci-barmanská dovednost. V této části zkoušky si žák z nabídkového listu míchaných nápojů vylosuje jeden nealkoholický a jeden alkoholický nápoj, které následně připraví a provede jejich prezentaci zkušební komisi.

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

65-51-H/01 Kuchař-číšník		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	2	2	1	5	
	Anglický jazyk / první	2	2	2	6	6
	Matematika	1,5	1,5	1	4	
	Základy přírodních věd	1,5	1,5		3	
	Občanská nauka	1	1	1	3	
	Informatika	1	1	1	3	3
	Administrativa			0,5	0,5	0,5
	Tělesná výchova	1	1	1	3	
	Ekonomika		2	0,5	2,5	
	Potraviny a výživa	1	1	1	3	
	Stolničení	1,5			1,5	
	Technologie	1,5			1,5	
	Volba povolání			0,5	0,5	
	Odborný výcvik	15			15	15
volitelné vyučovací předměty dle odborného zaměření žáka	**BLOK VOLITELNÝCH PŘEDMĚTŮ PRO ZAMĚŘENÍ „KUCHAŘ“**					
	Technologie pro kuchaře		1,5	1,5	3	
	Stolničení pro kuchaře		0,5	0,5	1	
	Odborný výcvik pro kuchaře		17,5	20	37,5	37,5
	BLOK VOLITELNÝCH PŘEDMĚTŮ PRO ZAMĚŘENÍ „ČÍŠNÍK/BARMAN“					
	Technologie pro číšníky		0,5	0,5	1	
	Stolničení pro číšníky		1,5	1,5	3	
	Odborný výcvik pro číšníky		17,5	20	37,5	37,5
volitelný druhý cizí jazyk	**VOLITELNÝ PŘEDMĚT CIZÍ JAZYK / DRUHÝ**					
	Německý jazyk / druhý	1,5	1,5	1,5	4,5	4,5
	Španělský jazyk / druhý	1,5	1,5	1,5	4,5	4,5
celkem	**Celkem pro zaměření pro výrobu pokrmů**	**30,5**	**34**	**33**	**97,5**	**66,5**
	Celkem pro zaměření pro obsluhu	**30,5**	**34**	**33**	**97,5**	**66,5**

V tabulce jsou uvedeny vyučovací předměty povinné a vyučovací předměty volitelné. Volitelné předměty jsou uspořádány do dvou bloků. Žák si povinně zvolí jeden z nich a tato volba současně představuje volbu odborného zaměření žáka.

Odborné zaměření „Číšník / barman“ 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, Německý jazyk / druhý, Matematika, Základy přírodních věd, Občanská nauka, Informatika, Administrativa a Tělesná výchova.
Mezi předměty odborné patří pak Ekonomika, Potraviny a výživa, Technologie, Stolničení, Odborný výcvik, 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	1.
	Odborný výcvik pro kuchaře	2. – 3.
	Odborný výcvik pro číšníky	2. – 3.
Cvičení	Informatika	1. – 3.
	Administrativa	3.
	Volba povolání	3.
	Technologie	na začátku 1.
	Stolničení	na začátku 1.

Cvičení v prvním ročníku v rámci předmětů Technologie a Stolničení zahrnuje nácvik praktických dovedností v kuchařském studiu školy a v učebně stolničení.

Vyučování je organizováno ve všech třech ročnících tak, že se střídá týden odborného výcviku a týden převážně teoretického vyučování spojeného se cvičeními. Prakticky to tedy znamená, že v týdnu odborného výcviku je vyučován pouze odborný výcvik, a to v dvojnásobné hodinové dotaci než ve výše uvedené tabulce. V týdnu teoretického

vyučování a cvičení jsou pak též všechny uvedené vyučovací předměty vyučovány v dvojnásobné hodinové dotaci než ve výše uvedené tabulce.

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.

Další vzdělávací aktivity mimo vyučovací předměty jsou realizovány během:

- nepovinných sportovních dnů a kurzů. V průběhu sportovních dnů a kurzů jsou zařazovány aktivity vycházející ze vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví, a to například: lyžování, plavání, bruslení, turistika
- exkurzí. Cílem exkurzí je spojit teoretické znalosti a dovednosti nabyté ve škole s reálnou praxí. Formou exkurzí jsou naplňovány rovněž průřezová témata a kompetence dle národní soustavy kvalifikací.
- výchovně-vzdělávacích akcí. Cílem výchovně-vzdělávacích akcí je zejména rozvíjet klíčové a odborné kompetence žáků a realizovat průřezová témata.

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	2
závěrečná zkouška			2
období po závěrečné zkoušce			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	3	0	0	3	*Celkem za předměty*	*3*
					Český jazyk a literatura	3
Dva cizí jazyky	6	3	1,5	10,5	*Celkem za předměty*	*10,5*
					Anglický jazyk / první	6
					Cizí jazyk / druhý	4,5
Společenskovědní vzdělávání	3	0	0	3	*Celkem za předměty*	*3*
					Občanská nauka	3
Přírodovědné vzdělávání	3	0	0	3	*Celkem za předměty*	*3*
					Základy přírodních věd	3
Matematické vzdělávání	4		0	4	*Celkem za předměty*	*4*
					Matematika	4
Estetické vzdělávání	2	0	0	2	*Celkem za předměty*	*2*
					Český jazyk a literatura	2
Vzdělávání pro zdraví	3	0	0	3	*Celkem za předměty*	*3*
					Tělesná výchova	3
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	0	0	3	*Celkem za předměty*	*3*
					Informatika	3
Ekonomické vzdělávání	3	0	0	3	*Celkem za předměty*	*3*
					Volba povolání	0,5
					Ekonomika	2,5
Výroba pokrmů	10	42,5		52,5	*Celkem za předměty*	*52,5*
					Technologie	1,5
					Technologie pro kuchaře	3
					Potraviny a výživa	3
					Odborný výcvik	7,5
					Odborný výcvik pro kuchaře	37,5
Odbyt a obsluha	7	1,5		8,5	*Celkem za předměty*	*8,5*
					Stolničení	1,5
					Stolničení pro kuchaře	1
					Odborný výcvik	6
Komunikace ve službách	2	0	0	2	*Celkem za předměty*	*2*
					Administrativa	0,5
					Odborný výcvik	1,5
Celkem	49	47	1,5	97,5		97,5

Zaměření „Číšník / barman“:

65-51-H/01 Kuchař-číšník se zaměřemín "Číšník / barman"	**Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.** Vrbova 1233, 147 00, Praha 4 – Braník					
Vzdělávací oblast	Základní počet hodin RVP	Počet disponi-bilních hodin RVP	Počet hodin přida-ných školou	Celkový počet hodin ŠVP	**Název předmětu ŠVP**	**Počet hodin ŠVP**
Český jazyk	3	0	0	3	*Celkem za předměty*	*3*
					Český jazyk a literatura	3
Dva cizí jazyky	6	3	1,5	10,5	*Celkem za předměty*	*10,5*
					Anglický jazyk / první	6
					Cizí jazyk / druhý	4,5
Společenskovědní vzdělávání	3	0	0	3	*Celkem za předměty*	*3*
					Občanská nauka	3
Přírodovědné vzdělávání	3	0	0	3	*Celkem za předměty*	*3*
					Základy přírodních věd	3
Matematické vzdělávání	4		0	4	*Celkem za předměty*	*4*
					Matematika	4
Estetické vzdělávání	2	0	0	2	*Celkem za předměty*	*2*
					Český jazyk a literatura	2
Vzdělávání pro zdraví	3	0	0	3	*Celkem za předměty*	*3*
					Tělesná výchova	3
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	0	0	3	*Celkem za předměty*	*3*
					Informatika	3
Ekonomické vzdělávání	3	0	0	3	*Celkem za předměty*	*2,5*
					Volba povolání	0,5
					Ekonomika	2,5
Výroba pokrmů	10	3		13	*Celkem za předměty*	*13*
					Technologie	1,5
					Technologie pro číšníky	1
					Potraviny a výživa	3
					Odborný výcvik	7,5
Odbyt a obsluha	7	41		48	*Celkem za předměty*	*48*
					Stolničení	1,5
					Stolničení pro číšníky	3
					Odborný výcvik	6
					Odborný výcvik pro číšníky	37,5
Komunikace ve službách	2	0	0	2	*Celkem za předměty*	*2*
					Administrativa	0,5
					Odborný výcvik	1,5
Celkem	49	47	1,5	97,5		97

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	96	96		0
dva cizí jazyky	192	336		144
společenskovědní vzdělávání	96	96		0
přírodovědné vzdělávání	96	96		0
matematické vzdělávání	128	128		0
estetické vzdělávání	64	64		0
vzdělávání pro zdraví	96	96		0
vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	96	96		0
ekonomické vzdělávání	96	96		0
výroba pokrmů	320	1680		1360
odbyt a obsluha	224	272		48
komunikace ve službách	64	64		0
disponibilní hodiny	1504			
celkem	**3072**	**3120**	**0**	**1552**

Zaměření „Číšník / barman“:

65-51-H/01 Kuchař-číšník se zaměřením "Číšník / barman"	**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	96	96		0
dva cizí jazyky	192	336		144
společenskovědní vzdělávání	96	96		0
přírodovědné vzdělávání	96	96		0
matematické vzdělávání	128	128		0
estetické vzdělávání	64	64		0
vzdělávání pro zdraví	96	96		0
vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	96	96		0
ekonomické vzdělávání	96	96		0
výroba pokrmů	320	416		96
odbyt a obsluha	224	1536		1312
komunikace ve službách	64	64		0
disponibilní hodiny	1504			
celkem	**3072**	**3120**	**0**	**1552**

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 vyučován 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 používali 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 třetího ročníku.
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 a 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. Při výuce se pracuje s multimediálními výukovými programy a internetem, navazují se kontakty a spolupráce mezi školami doma i v zahraničí - k tomu se využívá například platforma European School Education Platform. Ve výuce jsou využívány dokumentární filmy a výukové materiály například vzdělávacího programu JSNS Člověka v tísni, o.p.s. Výuka je orientována prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Žáci jsou motivováni ke studiu jazyků.

Hodnocení:

Hodnocení žáků 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 pracoviště, 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, aby 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 žáci pozitivní 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

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. V 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 informacemi 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 spojené 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 ve všech ročnících 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 vyučovacím předmětem Občanská nauka a Cizí jazyk.

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 průběhu 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

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, 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 druhém a třetím ročníku studia. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu. Výsledky vzdělávání v předmětu Ekonomika jsou odvozeny ze vzdělávací oblasti Ekonomické vzdělání, z klíčových kompetencí a profilu absolventa. Předmět Ekonomika souvisí rovněž s předměty Občanská nauka a Matematika.
Učivo v předmětu Ekonomika obsahuje témata, týkající se základů podnikání, finančního vzdělání 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:

Učitel podle typu 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, učitel formuluje problém a žáci jsou vedeni k tomu, aby na základě svých teoretických i praktických vědomostí rozhodli o způsobu řešení. V hodinách jsou žáci krátce přezkušování z probírané látky, a to jak písemně, tak i ústně. Učitel se snaží zbavit žáky ostychu. 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. V samotné výuce však musí být disproporce vyrovnány a to zejména skupinovou prací. Tato metoda učí žáky nejenom sledovat výklad učitele, ale i vzájemně komunikovat. Pozitivní soutěživost, která musí být základem výuky, podněcuje spolupráci mezi žáky a slouží k vyšším výkonům žáků v daném předmětu.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Ekonomika vychází z klasifikačního řádu školy. Žáci se hodnotí z písemných prací i ústního projevu. 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 a diskutovat,
- celková připravenost a s tím související aktivita v hodinách.

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, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání. Učitel motivuje žáky k učení, jednak praktickými ukázkami, a jednak vysvětlováním, že s ekonomickými tématy se budou setkávat každodenně, jak v pracovním, tak i rodinném životě. Pomocí užívané literatury žáci poznávají možnosti svého dalšího vzdělávání. Učitel vede žáky k tomu, aby si uvědomili roli kritického přístupu k různým informačním zdrojům s ohledem na život v současné společnosti. Žáci se učí odlišovat spolehlivé a nespolehlivé informační zdroje, podstatné a druhotné informace.
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, případně svůj postoj obhájit v diskusi. Učitel také podněcuje žáky k realizaci různých komunikačních situací (učebních, životních i pracovních), k řízené diskusi v rámci třídy, k vzájemné výměně postojů a názorů.
Kompetence k řešení problémů - Učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy pomocí skupinových prací a diskusí. Žák je veden k obezřetnému posuzování problémových situací, ke schopnosti nahlížet na problém z různých úhlů pohledu (a nepřijímat tak automaticky jediný myšlenkový postup či jedinou interpretaci), zvažovat různé formy řešení a navrhnout řešení (primárně na základě již osvojených ekonomických poznatků).
Personální a sociální kompetence - Učitel vede žáky k připravenosti řešit své sociální i ekonomické záležitosti (finanční gramotnost). Rozvíjení kompetencí vede k připravenosti žáků stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní. Žáci se učí spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření dobrých mezilidských vztahů. Učitel vede žáky k rozvíjení schopnosti spolupráce, kooperace a uvědomění si významu této kooperace pro úspěšné zvládání různých problémových situací.
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 rozvoj odpovědnosti, samostatnosti a iniciativy nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu, 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).
Matematické kompetence - Učitel vede žáky 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 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 atd.
Odborné kompetence:
Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje - Učitel vede žáky k efektivnímu hospodaření s finančními prostředky.

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 a Matematiky. Předmět Ekonomika naplňuje ve svém pojetí především průřezové téma Člověk a svět práce, dále i průřezové téma Občan v demokratické společnosti a Informační a komunikační technologie.
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.

Informační a komunikační technologie - Učitel vede žáky k řešení úkolů, při nichž je nutné užívat internetové zdroje. Počítačová technika je využívána zejména při vyhledávání, zpracovávání, uchovávání a předávání informací, potřebných pro vypracování domácích úkolů a vlastní studium. To vede k rozvoji celkové počítačové gramotnosti, která je na trhu práce považována za standard.

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.

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, ve 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 (textový editor, tabulkový procesor). Tematicky je druhý ročník uzavřen prací žáků s grafickým editorem a seznámením s 3D tiskem. Ve třetím ročníku žáci uzavírají práci s kancelářským softwarem (tabulkový procesor, prezentační manažer). V každém ročníku je v závěru dán prostor pro souhrnné opakování za celý školní rok. 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

- vytvářet jednotlivé dokumenty a písemnosti, na běžná i odborná témata
- 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 ve všech ročnících 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; Odborné kreslení (CU), Cukrářská výroba (CU, 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, vytrvalost, 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
- 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

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

Matematika se vyučuje v 1. - 3. ročníku. V 1. a 2. ročníku 1,5 hodiny za týden, ve 3. ročníku 1 hodina týdně. 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 i skupinová 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. Žáci píší v průběhu roku větší množství menších písemných testů zahrnujících právě probíranou oblast učiva.
Další částí hodnocení je aktivita žáků v hodině nebo ústní zkoušení jednotlivce. 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:
- hloubku 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 tříletého 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 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, Technologie pro kuchaře, Technologie pro číšníky, Stolničení, Stolničení pro kuchaře, Stolničení pro číšníky, Cukrářská výroba, Odborný výcvik - jednotky SI (převody), lineární rovnice (výpočty), přepočítávání receptur
Odborné kreslení - geometrické tvary, symetrické a asymetrické dělení plochy

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 komunikační technologie
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 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 minimální jazykové úrovně A1 podle Společného evropského rámce. Předmět Německý jazyk úzce souvisí především s předmětem Český jazyk a literatura a Anglický jazyk.
Učivo v předmětu Německý jazyk obsahuje řečové dovednosti receptivní i produktivní, jazykové prostředky, tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce, 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. Za tímto účelem se žáci kromě obecné slovní zásoby učí odbornou slovní zásobu týkající se např. pojmenování důležitých surovin, přípravy pokrmů, vybavení kuchyně a restaurace apod. Dále žáky seznamuje s některými tradicemi a společenskými zvyklostmi zemí příslušné jazykové oblasti.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- měli přiměřenou míru sebevědomí v komunikaci v cizím jazyce
- byli schopni sebehodnocení
- měli pozitivní vztah k výuce cizích jazyků a chápali znalost dalšího cizího jazyka jako důležitou součást osobního a profesního života
- chápali národní kulturu jako součást kultury evropské a světové (reálie týkající se geografie, jazyka, historie, gastronomie a tradic).

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 se užívá 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 a Odborného výcviku. Jedná se o projekty odborného charakteru, které umožní žákům propojit teoretické znalosti s reálným životem a lépe se uplatnit na trhu práce. V minulých letech byl např. realizován projekt Sestavení jídelního lístku. Žáci při něm vypracovali jídelní lístek v němčině, s náležitou grafickou úpravou na PC. Téma a druh projektu jsou voleny konkrétním vyučujícím v konkrétní jazykové skupině dle jejího složení a zájmů žáků. Vyučující při přípravě daného projektu vychází z vybraných poznatků především odborného charakteru. Hlavním cílem všech projektů je bližší poznání německy mluvících zemí, především co se týče jejich zvyků a tradic v oblasti stravování.
Dále jsou ve výuce používány různé formy výuky, a to především práce ve dvojicích, samostatná práce žáků a individualizovaná výuka (k žákům je přistupováno jako k jednotlivci). 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 Pravidlel 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, okrajově také poznatky německy mluvících zemí.

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

Při hodnocení písemného projevu studentů 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.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Německý jazyk rozvíjí především kompetence komunikativní (viz. níže). Dále pak rozvíjí personální a sociální kompetence, kompetence k učení, kompetence k řešení problémů, občanské kompetence a kulturní povědomí, a dále kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi.

Konkrétní rozvíjené komunikativní kompetence jsou především tyto:
- 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
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - žáci napíší například email či pohlednici
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata - studenti vyplní formulář nebo sestaví jídelní a nápojový lístek
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - žáci aktivně používají obecnou i odbornou slovní zásobu a fráze a gramatiku - (pracovní listy)
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - žáci uplatňují při rozhovorech 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) - žáci popíší složení pokrmů, přípravu pokrmů, jídelní a nápojový lístek, vybavení restaurace a kuchyně, pracovní pozice v restauraci, vytvoří objednávku jídla atd.
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Německý jazyk je široký, neboť prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Českého jazyka a literatury, Anglického jazyka, Občanské nauky a Odborného výcviku. Vzájemné vztahy však tento předmět vykazuje i s odbornými předměty jako např. Potraviny a výživa, Technologie nebo Stolničení. Znalosti Českého jazyka a literatury a Anglického jazyka využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Praktické znalosti z Odborného výcviku aplikují při osvojování odborné slovní zásoby a frází. Znalosti z Občanské nauky propojí s poznatky o některých zvyklostech zemí dané jazykové oblasti.

Ve výuce realizujeme především průřezová témata Občan v demokratické společnosti a to zejména témata osobnost a její rozvoj, komunikace, vyjednávání, kultura, dále pak průřezové téma Člověk a svět práce, a to především co se týče oblasti vzdělávání, psaní životopisů a ucházení se o zaměstnání. Okrajově je zmíněno také průřezové téma Člověk a životní prostředí, kdy se žáci zabývají vlivem prostředí na lidské zdraví. Významnou

součástí je také průřezové téma Informační a komunikační technologie, toto je využíváno zvláště při tvorbě projektů.

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 především při práci 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. Důležitým tématem je kultura, kde si žáci pomocí textů, videí a prezentací osvojují poznatky o německy 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.
Kromě ústní komunikace spojené s profesním životem se žáci učí komunikovat písemnou formou, například sepsáním vlastního životopisu.

Při přípravě na výuku i ve výuce samotné žáci používají notebooky a počítače. Jejich využitím ve výuce tak prohlubujeme rovněž kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi a současně realizujeme průřezové téma Informační a komunikační technologie.

Občanská nauka Forma: **Denní** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **96**

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 klasifikačního řádu školy. Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu.

Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje:
- schopnost myslet v souvislostech
- míra porozumění poznatkům, schopnost je aplikovat při řešení problémů
- schopnost výstižně formulovat myšlenky, srozumitelně a slušně vyjádřit svůj vlastní názor, argumentovat a diskutovat
- dovednost práce s texty a kritický přístup k nim
- schopnost samostatné práce i spolupráce ve dvojici či skupině
- aktivní přístup v hodině, řádné vedení zápisů z hodiny i plnění domácích úkolů

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 sounáležitosti 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. Žáci si během studia mohou získané vědomosti, ale především dovednosti ověřit během školních i soukromých praxí

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 všech třech ročnících 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 Základy technologie, Technologie pro kuchaře/číšníky, Základy stolničení, Stolničení pro kuchaře/číšníky, Odborný výcvik, Informatika, Základy přírodních věd, 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 prvního ročníku se žáci seznámí s hodnocením jakosti surovin, základním rozdělením poživatin a jejich základními složkami. Dále se seznamují se složením, výrobou, zpracováním, skladováním a konzervací potravin rostlinného původu.
Ve druhém ročníku se v předmětu Potraviny a výživa věnujeme složení, výrobě, zpracování, skladování, konzervaci a využití při přípravě pokrmů potravin živočišného původu.
Ve třetím ročníku se v předmětu Potraviny a výživa žáci seznámí s charakteristikou, významem, složením a skladováním nápojů a s hygienickými předpisy.
Významným tematickým 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 power pointovou 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, získávat informace

dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet, pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních).

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 Základy technologie a Základy stolničení v prvním ročníku a s učivem předmětů Stolničení pro kuchaře, Stolničení pro číšníky, Technologie pro kuchaře, Technologie pro číšníky a v druhém a třetím ročníku výuky. 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.

Stolničení Forma: **Denní** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **48**

Preambule:

Předmět Stolničení poskytuje žákům znalosti o technice odbytu a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s technikou jednoduché a složité obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky a různé typy menu podle gastronomických pravidel. Jsou vedeni k uplatňování zásad společného chování a profesního jednání.

Obecné cíle:

Předmět Stolničení se vyučuje v prvním ročníku vzdělávání. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Odbyt a obsluha. V rámci tohoto předmětu jsou rozvíjeny klíčové i odborné kompetence a jsou uplatňovány mezipředmětové vztahy s celou řadou předmětů - Technologie, Potraviny a výživa, Anglický a Německý jazyk, Český jazyk a literatura, Občanská nauka, Základy přírodních věd, Matematika, Informatika a Odborný výcvik.
V průběhu prvního ročníku si žáci osvojí základy společenského chování a vystupování, seznámí se s rozdělením inventáře, charakteristikou různých systémů a forem obsluhy, sestavováním jídelních, nápojových lístků a menu a s podáváním jednoduchých snídaní.
V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- měli představu o zvoleném oboru
- uplatňovali pravidla společenského chování
- zvládali řešení různých komunikativních a interpersonálních situací
- byli kritičtí a ochotní tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech a praktických dovednostech
- formovali svůj žebříček hodnot
- byli připraveni se celoživotně vzdělávat

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

Základní výukovou metodou předmětu Stolničení je výklad, který se snažíme žákům zprostředkovat zajímavou formou. Tento výklad však nemá podobu pouze statické frontální výuky, ale je převážně doplněn o power pointovou 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 Stolničení vychází z klasifikačního řádu školy a platných norem. Při hodnocení klademe důraz na:
- hloubku porozumění učivu a schopnost popsat využití poznatků v praxi
- využívat ke svému učení různé informační zdroje
- schopnost žáků charakterizovat a popsat sortiment jídelních a nápojových lístků a menu
- schopnost rozčlenit, popsat použití jednotlivých druhů inventáře
- 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 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:

V rámci výuky předmětu Stolničení rozvíjíme zejména tyto kompetence:
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.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Učivo předmětu Stolničení se prolíná s učivem předmětů Technologie v prvním ročníku a s učivem předmětů Potraviny a výživa, Technologie pro kuchaře / číšníky, Stolničení pro kuchaře / číšníky a Odborný výcvik ve všech třech ročnících vzdělávání. Vědomosti získané v těchto předmětech si žáci prakticky ověřují v průběhu studia na Odborném výcviku.

Preambule:

Předmět Španělský 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 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 minimální jazykové úrovně A2 podle Společného evropského rámce. Předmět Španělský jazyk úzce souvisí především s předmětem Český jazyk a literatura a Anglický jazyk.
Učivo v předmětu Španělský jazyk obsahuje řečové dovednosti receptivní i produktivní, jazykové prostředky, tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce, 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 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 odbornou slovní zásobu týkající se např. přípravy pokrmů, vybavení kuchyně a restaurace apod. Odborná slovní zásoba tvoří minimálně 15% z celkové slovní zásoby. Dále žáky seznamuje s kulturou, geografií, tradicemi a společenskými zvyklostmi zemí příslušné jazykové oblasti.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- měli vhodnou míru sebevědomí v komunikaci v cizím jazyce
- byli schopni sebehodnocení
- měli pozitivní vztah k výuce cizích jazyků a chápali znalost cizího jazyka jako důležitou součást osobního a profesního života
- chápali národní kulturu jako součást kultury evropské a světové (reálie týkající se geografie, jazyka, historie, gastronomie a tradic).

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. 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 a Odborného výcviku. Jedná se o projekty odborného charakteru, které umožní žákům propojit teoretické znalosti s reálným životem a lépe se uplatnit na trhu práce. V minulých letech byl např. realizován projekt Příprava pokrmů. Žáci při něm uvařili pokrm dle španělských instrukcí a následovala společná prezentace postupů, jak pokrm uvařili a jejich následná degustace. Téma a druh projektu jsou voleny konkrétním vyučujícím v konkrétní jazykové skupině dle jejího složení a zájmů žáků. Vyučující při přípravě daného projektu vychází z vybraných poznatků jak všeobecného tak i odborného charakteru. Hlavním cílem všech projektů je bližší poznání španělsky mluvících zemí, jejich kultury, historie, geografie, umění, tradic a společenských zvyklostí.
Dále jsou ve výuce používány různé formy výuky, a 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.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Španělský jazyk vychází z Pravidlel 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 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)

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

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Španělský jazyk rozvíjí především kompetence komunikativní (viz. níže). Dále pak rozvíjí kompetence k učení, kompetence k řešení problémů, kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi, kompetence k pracovnímu uplatnění aj.

Konkrétní rozvíjené komunikativní kompetence jsou především tyto:
- 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 - žáci napíší formální a neformální email, dopis, pohlednici, popis, vyprávění
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - využívá se brainstorming, panelová diskuze
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata - žáci vyplní formulář, přihlášku, odpoví na inzerát, sestaví jídelní a nápojový lístek
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - žáci aktivně používají obecnou i odbornou slovní zásobu a fráze a gramatiku - (pracovní listy)
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad atd.) - vedeme žáky k tomu, aby si žáci 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) - žáci popíší složení pokrmů, přípravu pokrmů, jídelní a nápojový lístek, vybavení restaurace a kuchyně, pracovní pozice v restauraci, vytvoří objednávku jídla atd.
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení

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, Anglického jazyka, Občanské nauky a Odborného výcviku. Znalosti Českého jazyka a literatury a Anglického jazyka využijí

žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Praktické znalosti z Odborného výcviku aplikují při osvojování odborné slovní zásoby a frází. Znalosti z Občanské nauky propojí s poznatky o zemích dané jazykové oblasti.

Ve výuce realizujeme především průřezová témata Občan v demokratické společnosti a to zejména témata osobnost a její rozvoj, komunikace, vyjednávání kultura. A téma Člověk a svět práce.

Občan v demokratické společnosti:
Žáci jsou ve výuce vedeni k tomu, aby chápali důležitost znalosti španělského 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 španělsky 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 .
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.

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 v prvním 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 Technologie je výklad, který se snažíme žákům zprostředkovat zajímavou formou. Tento výklad však nemá podobu pouze statické frontální výuky, ale je převážně doplněn o power pointovou prezentaci s praktickými ukázkami, video portál Kulinářské umění 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 vyučovacích 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 řízenou diskusí. 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 Technologie vychází z klasifikačního řádu školy a platných norem. 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 a zdůvodnit technologické postupy vlastními slovy
- schopnost analyzovat možné vady vznikající při přípravě pokrmů a navrhnout jejich nápravu
- 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 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:

V rámci předmětu Technologie 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.

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 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 (tabulky receptur, normovací list, schémata technologických postupů, žádanky, odbytové listy, výčetky a pod.)

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - žák by měl pracovat s běžným základním aplikačním programovým vybavením a učit se používat nové aplikace, získávat informace z různých zdrojů - z textů (odborných publikací, odborných článků).

Z odborných kompetencí v Základech technologie rozvíjíme zejména:
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 v prvním ročníku a s učivem předmětů Potraviny a výživa, Stolničení pro kuchaře / číšníky, Technologie pro kuchaře / číšníky a Odborný výcvik ve všech třech ročnících vzdělávání. 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, 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
V rámci tohoto tématu se žáci seznamují s charakteristickými znaky práce, pracovní činností, pracovními prostředky a charakteristickými znaky

pracoviště. Zároveň si ujasní rozdíly ve výkonu pracovních činností na různých pracovních pozicích jednotlivých úseků výroby.

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.

Preambule:

Učivo předmětu Tělesná výchova vychází ze vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví s časovou dotací jedné vyučovací hodiny týdně. Obsahuje nejen opakování a prohloubení učiva z předchozího vzdělávání, ale i získání nových dovedností a poznatků. Důraz je kladen na rozvoj obecné zdatnosti a koordinace především ve sportovních hrách. Dále učivo obsahuje základy první pomoci a bezpečnosti, zdravotní TV, teoretické znalosti, gymnastiku, úpoly, atletiku, pohybové hry a sport v přírodě atd.. Předmětem se prolíná v první řadě průřezové téma Občan v demokratické společnosti, tím si klade za cíl harmonický rozvoj osobnosti žáka nejen po stránce fyzické, ale i duševní vštěpováním společenských hodnot a postojů.

Obecné cíle:

Předmět Tělesná výchova slouží k osvojování, upevňování a rozvoji pohybových návyků, schopností a dovedností. Žákům umožňuje uvědomělou kultivaci vlastního pohybového projevu a vede je k rozvoji zdravotně orientované zdatnosti v souladu se získanými poznatky a zkušenostmi. Při výuce žáci získávají základy bezpečnosti při tělesných cvičeních, v teoretické části pak také péči o vlastní zdraví, tedy etiku v partnerských vztazích a odpovědném přístupu k pohlavnímu životu, osvojují si základní hygienické návyky. Rozvíjejí také vědomosti o situacích ohrožujících zdraví, jako jsou mimořádné události, ale i sociálně patologické jevy, učí se je rozpoznávat, adekvátně a bezpečně na ně reagovat a případně také poskytnout neodkladně první pomoc. Předmět Tělesná výchova by měl žáky vést k aktivnímu vyhledávání příležitostí ke zdravotně vhodným aktivitám, k pravidelné péči o svou tělesnou zdatnost a k pochopení, že začlenění pravidelných pohybových aktivit do svého života je nezbytná součást zdravého životního stylu moderního člověka.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- Vnímali pohybovou činnost jako nedílnou součást zdravého životního stylu
- Jednali adekvátně v situacích ohrožujících duševní a veřejné zdraví
- Poskytli neodkladně první pomoc
- Sledovali aktuální trendy v oblasti zdraví a kriticky je posuzovali
- Odhadovat působení životního prostředí na lidské zdraví a eliminovat jeho negativní vlivy
- Zvládali rychle řešit vzniklé situace, případně nalézat jiná řešení
- Dokázali jednat podle zásad "fair play" nejenom ve sportovních situacích
- Chápali pohybovou činnost jako prostředek duševní hygieny
- Zvládali a usměrňovali své jednání v tělovýchovné činnosti
- Uměli kompenzovat jednostrannou zátěž a prováděli pohybové aktivity s cílem pozitivně působit na zdraví organismu

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

V předmětu Tělesná výchova rozvíjíme pomocí učiva klíčové kompetence žáků. Ve vyučovací jednotce se klade důraz na čtyři fáze - úvodní, průpravná, hlavní a závěrečná. V úvodní a průpravné fázi probíhá aktivizace žáků a příprava na hlavní část pomocí pozitivní motivace. Naopak v závěrečné fázi probíhá zklidnění organismu po zátěži a kompenzace zatěžovaných částí těla. Výuku zefektivňujeme používáním různých didaktických řídicích stylů a organizačních forem práce, převážně skupinových. Vyučovací jednotku vedeme podle bezpečnostních zásad a učíme žáky dopomoci a sebezáchraně. Při výuce se snažíme nejen o rozvoj pohybových schopností a dovedností, ale i o získání teoretických poznatků z oblasti tělesné výchovy a sportu (pravidla sportů, sportovní osobnosti, anatomie a fyziologie těla, první pomoc, hygienické návyky, odpovědný přístup k partnerskému životu, předcházení sociálně patologických jevů, zásady sportovního tréninku, a jiné).

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Tělesná výchova vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení má nejenom informační charakter, ale i motivační a výchovný. Hodnotí se vlastní výkon, změna výkonu, ale i snaha o změnu. Dále vztah k tělesné výchově a pohybu. Žák je také veden k vlastnímu sebehodnocení.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět tělesná výchova rozvíjí vědomosti, schopnosti a dovednosti, hodnoty i postoje, které jsou důležité v osobním rozvoji žáka a jeho uplatnění ve společnosti. Jedná se především o kompetence komunikativní, personální a sociální a občanské.

Kompetence k učení
Žáky vedeme k:
- pozitivnímu vztahu k učení (nácvik nových dovedností probíhá s pozitivní motivací netradičními způsoby)
- sledování a hodnocení pokroku při dosahování cílů svého učení, přijímání hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí (žák se učí správnému postupu při provádění pohybových dovedností, tím dokáže zhodnotit svůj výkon a kriticky přijmout hodnocení od ostatních)

Kompetence k řešení problémů
Žáky vedeme k:
- volbě prostředků a způsobů (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodných pro splnění jednotlivých aktivit, využívání zkušeností a vědomostí nabytých dříve (žák vhodně vyhledává informace v elektronických zdrojích při teoretické části; při nácviku složitějších technik uplatňuje základní, již naučené dovednosti)
- spolupracování při řešení problémů s jinými lidmi (žák rozvíjí tuto kompetenci především při spolupráci v týmu ve sportovních hrách)

Kompetence komunikativní
Žáky vedeme k:
- vyjadřování se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených a vhodné sebeprezentaci (žák se učí usměrňovat svůj projev při vypjatých situacích především ve sportovních hrách)
- formulování svých myšlenek souvisle a srozumitelně (žák se snaží o souvislý a odborný projev především při průpravných cvičeních, která s určitou mírou samostatnosti vede)
- vyjadřování se a vystupování v souladu se zásadami kultury projevu a chování (žák se učí usměrňovat svůj projev při vypjatých situacích především ve sportovních hrách)

Kompetence personální a sociální
Žáky vedeme k:
- posuzování svých fyzických a duševních možností, odhadování důsledků svého jednání a chování v různých situacích (žák se učí zhodnotit dosaženou úroveň svých schopností a dovedností, a tím i volit obtížnost jednotlivých prvků při nácviku; žák rozvíjí své dovednosti při dopomoci a záchraně u obtížných prvků a snaží se, aby neohrozil sebe i ostatní)
- stanovování si cílů a priorit podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace (žák je veden k dosažení co nejvyšší úrovně jeho pohybových schopností a dovedností v hodinách tělesné výchovy)
- reagování adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímání rady i kritiky (žák se učí správnému postupu při provádění pohybových dovedností, tím dokáže zhodnotit svůj výkon a kriticky přijmout hodnocení od ostatních)
- ověřování si získaných poznatků, kritickému zvažování názorů, postojů a jednání jiných lidí (žák se učí správnému postupu při provádění pohybových dovedností, tím dokáže zhodnotit svůj výkon a kriticky přijmout hodnocení od ostatních)
- zodpovědnému vztahu ke svému zdraví, pečování o svůj fyzický i duševní rozvoj, vědomí důsledků nezdravého životního stylu a závislostí (žákovi jsou během hodin tělesné výchovy pravidelně poskytovány informace ohledně zdravého způsobu života a nové trendy v oblasti zdravého životního stylu)
- adaptování se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých možností a schopností jejich pozitivnímu ovlivňování (žákovi jsou během hodin tělesné výchovy pravidelně poskytovány informace ohledně zdravého způsobu života a nové trendy v oblasti zdravého životního stylu)
- pracování v týmu a podílení se na realizaci společných pracovních i jiných činností (žák rozvíjí tuto kompetenci především při spolupráci v týmu ve sportovních hrách nebo při pohybových aktivitách v rytmické gymnastice)

sportovních hrách nebo při pohybových sestavách v rytmické gymnastice)
- přispívání k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům (žák se učí usměrňovat svůj projev při vypjatých situacích především ve sportovních hrách)

Občanské a kulturní kompetence
Žáky vedeme k:
- jednání odpovědnému, samostatnému a iniciativnímu nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu (žák se učí organizovat hlavní část vyučovací jednotky, rozdělení do družstev, vymýšlet a uspořádávat sestavy ve sportovní a rytmické gymnastice)
- jednání v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování (žák se učí usměrňovat svůj projev při vypjatých situacích především ve sportovních hrách a jednat v duchu "fair play")
- chápání významu životního prostředí pro člověka a jednání v duchu udržitelného rozvoje (v teoretické části žák získává vědomosti o tom, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví člověka a naopak)
- uznávání hodnoty života, uvědomění si odpovědnosti za vlastní život a spoluodpovědnosti při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních (žák se učí zhodnotit dosaženou úroveň svých schopností a dovedností, a tím i volit obtížnost jednotlivých prvků při nácviku; žák rozvíjí své dovednosti při dopomoci a záchraně u obtížných prvků a snaží se, aby neohrozil sebe i ostatní)

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Občan v demokratické společnosti (osobnost a její rozvoj, morálka) - žák se učí usměrňovat svůj projev při vypjatých situacích především ve sportovních hrách a jednat v duchu "fair play"; žákovi jsou během hodin tělesné výchovy pravidelně poskytovány informace ohledně zdravého způsobu života a nové trendy v oblasti zdravého životního stylu

Člověk a životní prostředí (vliv prostředí na lidské zdraví) - v teoretické části žák získává vědomosti o tom, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví člověka a naopak

Na poli mezipředmětových vztahů realizujeme při výuce Tělesné výchovy především vztahy s těmito vyučovacími předměty:
- Základy přírodních věd (žák získává poznatky o anatomii, fyziologii a chemických procesech v lidském těle a učí se je aplikovat v pohybových cvičeních)
- Občanská nauka (žák se učí usměrňovat svůj projev při vypjatých situacích především ve sportovních hrách a jednat v duchu "fair play")

Preambule:

Předmět Volba povolání poskytuje žákům základní znalosti v oblasti orientace na trhu práce a možnosti dalšího vzdělávání. Napomáhá orientaci v možnostech tvorby osobního profesionálního portfolia s použitím ITC technologií a s ohledem na vývojové trendy současného rychle se měnícího trhu práce sjednocené Evropy. Přispívá k osvojení dovedností komunikace a praktického nácviku pracovních, hodnotících a dalších pohovorů, se kterými se absolventi budou setkávat ve svém pracovním životě. Tento předmět seznamuje žáky rovněž se základy etikety a společenského chování, vystupování a projevů. Předmět pozitivně ovlivňuje samostatné rozhodování žáků a přispívá k jejich celkovému intelektuálnímu rozvoji. Přispívá také k formování žádoucích rysů osobnosti žáků, jako je vystupování, komunikace, plánování, vytrvalost, pečlivost, kritičnost a výrazně se podílí na rozvoji jejich logického a společenského myšlení.

Obecné cíle:

Obsah učiva vyučovacího předmětu Volba povolání se vyučuje v posledním ročníku vzdělávání. Žáci zhodnocují a prezentují výsledky svého úsilí věnovaného studiu a praktickým zkušenostem a dovednostem získaných během svého středoškolského vzdělávání. Staví na znalostech a dovednostech, které si postupně osvojili. Orientují se dále na současném trhu práce, požadavcích zaměstnavatelů. Orientují se a zvládají administrativní úkony potřebné v pracovně právním prostředí. Pozornost je rovněž věnována komunikačním dovednostem žáků, projevu na veřejnosti, vystupování, zhodnocení možností a stanovování si adekvátních cílů svého profesního růstu. Žáci si uvědomují význam a strukturu osobního portfolia, jeho tvorby a aktualizaci.
V rámci mezipředmětových vztahů jsou poznatky získané v předmětu Volba povolání využívány zejména v předmětech Ekonomie, Administrativa, Informatika a Občanská nauka.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- jednali odpovědně, samostatně, vyjadřovali svoje názory a úvahy na dané téma a situaci
- dodržovali legislativu, jednali v souladu s morálními principy a podnikatelskou etikou
- uměli vyhledat aktuální informace o trhu práce a možnosti dalšího vzdělávání
- poznatky podrobili kritickému výběru v závislosti na konkrétních podmínkách a tvůrčím způsobem je vnesli do života
- byli ochotní tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech a intelektových dovednostech
- byli vedeni k přesnosti, pečlivosti a zodpovědnosti za svěřenou práci a úkoly

Na konci 2. pololetí má každý žák sestavené profesní portfolio a založen profil na síti LinkedIn (nebo obdobné).

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

Učivo předmětu Volba povolání předáváme žákům zajímavou formou, která je stimuluje a vede je k rozvoji klíčových kompetencí. Důraz je kladen především na praktické ukázky a nácviky modelových situací, se kterými se žáci setkají nejenom při vstupu na trh práce. Žáci se s učivem seznamují prostřednictvím reálných ukázek. Je zde využívána forma dramatické výchovy.
Výuka se zaměřuje jak na jednotlivce, tak na skupinovou práci.
Prožitková výuka připravuje žáky na různé životní situace.
K žákům nadaným a s poruchami učení je přistupováno individuálně zejména formou konzultací. Nadaní žáci mají možnost pracovat na samostaných projektech nad rámec běžné výuky. Žáci jsou během výuky vedeni k hodnocení ostatních a k sebehodnocení.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Volba povolání vychází z pravidel pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání žáků. Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Součástí klasifikace žáka je i hodnocení úrovně zpracování samostatných úkolů. Přihlíží se i k aktivitě v hodinách.

Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:
- schopnost myslet v souvislostech
- plánovat osobní rozvoj
- zpracování osobního portfolia
- orientace na trhu práce
- schopnost kritického myšlení
- schopnost samostatně řešit praktické úkoly
- samostatnost úsudku a schopnost výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat
- pojetí praktických ukázek

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Volba povolání rozvíjí zejména tyto klíčové a odborné kompetence a učí žáky:
- 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
- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek
- 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
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata
- 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
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- 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, 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
- 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
- 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
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Volba povolání je široký, prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Ekonomiky, Administrativy, Informatiky a Občanské nauky a dále do vyučovacích předmětů praktického vyučování. Žáci si během studia mohou získané znalosti a dovednosti osvojit pomocí prožitkové výuky.

Předmět Volba povolání naplňuje ve svém pojetí především průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti
- výuka klade důraz na osvojení si potřebných znalostí z oblasti ekonomické, společenské a politické problematiky. Žák by si měl uvědomovat svoje možnosti a význam osobního růstu. Význam a tvorbu osobního portfolia jako sebeprezentačního prostředku. 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. Průřezové téma je realizováno formou diskusí, praktických ukázek nebo formou skupinových prací. Průřezové téma je v neposlední řadě rozvíjeno pomocí kontinuálního seznamování žáků s legislativními normami.

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. Žák je veden k tomu, aby neplýtval zdroji jak ekonomickými tak přírodními. Učitel žáky vede tak, aby si uvědomili oboustrannost interakce člověk - příroda, pochopili význam lidských aktivit ve vztahu k přírodě a porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty (ve vztahu k udržitelnému rozvoji). Učitel klade důraz na vedení diskusí, realizace průřezového tématu je založena na uvědomění si vztahu trhu práce, ekonomiky, společenské odpovědnosti a přírody.

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 a Evropské unii. Prostřednictvím kontinuálního zařazování ukázek možného pracovního uplatnění žáci přijímají za svou potřebu pružně reagovat na požadavky pracovního trhu a potřebu celoživotního vzdělávání a zdokonalování se. Měli by si uvědomit význam pracovních a vzdělávacích aktivit pro fungování moderního ekonomického systému a pracovat s příslušnou právní úpravou. Znát pracovně právní vztahy a orientovat se v národní soustavě povolání a národní soustavě kvalifikací.
Průřezové téma je realizováno např. formou projektu, který se týká tvorby vlastního osobnostního portofia. Kontinuálně jsou zařazována zadání simulující formální sociální interakci a také úkoly, prostřednictvím nichž si žáci osvojují vhodnou formu sebeprezentace.

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

Těžiště vyučování předmětu Volba povolání spočívá v pochopení pojmů, vztahů, vazeb, souvislostí a procesů. Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby.

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
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.

Na úvod hodin jsou využívány jako motivační nebo procvičovací úkoly různé kvízy a individuální nebo skupinová zadání např. formou doplňovacích cvičení, tvorbou myšlenkových map či interaktivních her. Předávání informací o nových poznatcích (učivu) je uskutečňováno především výkladovou formou, která je velmi často doplňována užitím prostředků moderních informačních technologií (videa, animace, obrázky). Pro upevnění a začlenění nových poznatků do kontextu běžného života je používána forma diskuse mezi žáky, skupinové práce s problémovými úlohami nebo práce s pracovními listy. 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 průběžnými písemnými testy, hodnocením projektů a prezentací případně zkoušením ústním. Součástí hodnocení žáka je i aktivita v hodině, svědomitost při plnění zadaných úkolů, pravidelnost domácí přípravy.
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 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 Odborný výcvik 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. Získají znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí se způsoby a systémy obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky, různé typy menu. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti. Žáci porozumějí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb. Žáci se orientují ve způsobech předběžné přípravy a úpravy surovin. Žáci získají základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku podle zaměření oboru, seznámí se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci si osvojí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a využívají je při přípravě tradičních pokrmů a při vytváření receptur.

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 praktické předvedení všech činností, které navazují na práci žáků v teoretické výuce s učebnicemi, texty z odborných časopisů, práci s internetem, návštěvami odborných provozů, výstav a soutěží. Samotnou výuku doplňuje procvičování vědomostí a dovedností žáků pod vedením a dozorem instruktorů.
Hlavními výukovými strategiemi jsou v předmětu Odborný výcvik:
- skupinová i 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 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 učivu a schopnost využití teoretických poznatků v praxi
- důsledné a pečlivé plnění zadaných úkolů
- aktivní přístup k práci
- dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů
- kvalita provedení práce, schopnost spolupráce

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Odborný výcvik rozvíjí zejména:
Odborné kompetence:

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:
Žáci jsou vedeni k cíli 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. Učitel vede žáky k pozitivnímu vztahu k práci, dodržování bezpečnosti práce, včetně dodržování základních právních předpisů, týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Žák je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při onemocnění nebo úrazu.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce:
Žák je veden k tomu, aby chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku, dokázal dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti, dbal na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňoval požadavky klienta (zákazníka, občana).

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje:
Žák je veden znát význam, účel a užitečnost své práce, její finanční, popřípadě společenské ohodnocení. Zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady. Je veden k efektivnímu hospodaření s finančními prostředky, k nakládání se surovinami, materiály a odpady, energiemi a vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích:
Žák je veden k tomu, aby měl přehled o výživě a nových trendech ve stravování, zná zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní

Žák je veden k tomu, aby měl přehled o výživě a novým trendech ve stravování, znal zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování, sestavoval menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.

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

Ovládat technologii přípravy pokrmů:
Žáci se učí používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu, znát podstatu jednotlivých kulinářských technika postupů při přípravě pokrmů, ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české i zahraničních kuchyní.

Vykonávat obchodně - provozní aktivity:
Učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb. Při normování pokrmů a sestavování nabídkových listů výrobků se učí připravit podklad pro nákup surovin a dalšího materiálu, jsou vedeni k orientaci v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování.

Klíčové kompetence:
Kompetence k učení:
Učitel se snaží motivovat žáky k tomu, aby měli pozitivní vztah k učení, ovládali různé techniky učení, uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky..

Kompetence k řešení problémů:
Učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence:
Učitel vede žáky k tomu, aby se vyjadřovali a vystupovali přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovali. Aby jednali v souladu se zásadami kultury projevu a chování, formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, 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 podílu 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 nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu a vytvořili si pozitivní vlastní kulturní, národní a osobní identitu, přistupovali s aktivní tolerancí k identitě druhých.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:
Smyslem rozvíjení těchto kompetencí je vybudovat u žáků odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomění si významu celoživotního učení a připravenosti přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

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. Žáci si osvojí práci s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Odborný výcvik prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů jako je předmět Základy stolničení, Základy technologie, Potraviny a výživa, Základy přírodních věd, Zařízení provozoven, Matematika, 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 komunikovat v týmu, řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě. Zároveň jsoužáci vedeni k odpovědnosti, toleranci a disciplíně.

Člověk a životní prostředí:
V rámci tématu jsou žáci vedeni ke znalostem o ekologické přizpůsobivosti, o vlivu prostředí na lidské zdraví, o prevenci negativních jevů a o principech udržitelnosti rozvoje.

Člověk a svět práce:
Žáci jsou vedeni k pochopení významu celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart. Zároveň jsou žáci vedeni k sebereflexi ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům.

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.

Stolničení pro číšníky Forma: **Denní** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **96**

Preambule:

Předmět Stolničení pro číšníky poskytuje žákům znalosti o technice odbytu a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s technikou jednoduché a složité obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky a různé typy menu podle gastronomických pravidel. Jsou vedeni k uplatňování zásad společného chování a profesního jednání. Získají znalosti o nápojích a společensko zabavných střediscích.

Obecné cíle:

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

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

Základní výukovou metodou předmětu Stolničení pro číšníky je výklad, který se snažíme žákům zprostředkovat zajímavou formou. Tento výklad však nemá podobu pouze statické frontální výuky, ale je převážně doplněn o power pointovou 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 Stolničení vychází z klasifikačního řádu školy a platných norem. Při hodnocení klademe důraz na:
- hloubku porozumění učivu a schopnost popsat využití poznatků v praxi
- využívat ke svému učení různé informační zdroje
- schopnost žáků charakterizovat a popsat sortiment jídelních a nápojových lístků a menu
- schopnost rozčlenit, popsat použití jednotlivých druhů inventáře
- 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 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:

V rámci výuky předmětu Stolničení pro číšníky rozvíjíme zejména tyto kompetence:
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.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Učivo předmětu Stolničení pro číšníky se prolíná s učivem předmětů Technologie v prvním ročníku a s učivem předmětů Potraviny a výživa, Technologie pro kuchaře / číšníky, Stolničení pro kuchaře / číšníky a Odborný výcvik ve všech třech ročnících vzdělávání. Vědomosti získané v těchto předmětech si žáci prakticky ověřují v průběhu studia na Odborném výcviku.

Technologie pro číšníky Forma: **Denní** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **32**

Preambule:

Předmět Technologie pro číšníky 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 pro číšníky se vyučuje ve druhém a 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 pro číšníky, 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 Technologie pro číšníky je výklad, který se snažíme žákům zprostředkovat zajímavou formou. Tento výklad však nemá podobu pouze statické frontální výuky, ale je převážně doplněn o power pointovou prezentaci s praktickými ukázkami, video portál Kulinářské umění 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 vyučovacích 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 řízenou diskusí. 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 Technologie pro číšníky vychází z klasifikačního řádu školy a platných norem. 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 a zdůvodnit technologické postupy vlastními slovy
- schopnost analyzovat možné vady vznikající při přípravě pokrmů a navrhnout jejich nápravu
- 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 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:

V rámci předmětu Technologie pro číšníky 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.

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 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 (tabulky receptur, normovací list, schémata technologických postupů, žádanky, odbytové listy, výčetky a pod.)

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - žák by měl pracovat s běžným základním aplikačním programovým vybavením a učit se používat nové aplikace, získávat informace z různých zdrojů - z textů (odborných publikací, odborných článků).

Z odborných kompetencí v Základech technologie rozvíjíme zejména:
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 pro číšníky se prolíná s učivem předmětů Stolničení v prvním ročníku a s učivem předmětů Potraviny a výživa, Stolničení pro kuchaře / číšníky, Technologie pro kuchaře / číšníky a Odborný výcvik ve všech třech ročnících vzdělávání. Vědomosti získané v těchto předmětech si žáci ověřují v průběhu studia při praktickém vyučování.
V předmětu Technologie 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" 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

V rámci tohoto tématu se žáci seznamují s charakteristickými znaky práce, pracovní činností, pracovními prostředky a charakteristickými znaky pracoviště. Zároveň si ujasní rozdíly ve výkonu pracovních činností na různých pracovních pozicích jednotlivých úseků výroby.

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.

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 Odbyt a obsluha a Komunikace ve službách v Rámcovém vzdělávacím programu oboru Kuchař - číšník.
V druhém ročníku Odbyt a obsluha v rozsahu 510 hodin a Komunikace ve službách v rozsahu 50 hodin.
Ve třetím ročníku Odbyt a obsluha v rozsahu 588 hodin a Komunikace ve službách v rozsahu 52 hodin.
Ve druhém ročníku jsou vedeni k uplatňování teoretických a praktických dovedností získaných v prvním. Dále se seznamují se základní formou složité obsluhy při servisu pokrmů. Učí se sestavovat slavnostní menu, podávat jednotlivé chody, připravovat a servírovat teplé a studené nápoje. Žáci jsou vedeni ke správné komunikaci s hosty, k respektování zásad společenského chování a profesního vystupování, které mají uplatňovat na pracovištích odborného výcviku.
Ve třetím ročníku jsou vedeni k uplatňování teoretických a praktických dovedností získaných v prvním a druhém ročníku. Seznámí se se slavnostními hostinami a s jejich organizačním zajištěním, s hotelovým a restauračním managementem a trendy moderní gastronomie.
V rámci mezipředmětových vztahů jsou poznatky získané v předmětu Odborný výcvik využívány zejména v předmětech Stolničení pro číšníky, Technologie pro číšníky, Potraviny a výživa, Základy přírodních věd, Matematika, Zařízení provozoven, Cizí jazyk, Český jazyk a literatura.
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 odborné literatury
-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, výstav a soutěží. Samotnou výuku učitele odborného výcviku doplňuje procvičování vědomostí a dovedností žáků za vedení a dozoru instruktorů.
Hlavními výukovými strategiemi jsou:
- skupinová i 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 pro číšníky rozvíjí zejména tyto klíčové a odborné kompetence:

Odborné kompetence:

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci-
učitel vede žáky k pozitivnímu vztahu k práci, dodržování bezpečnosti práce, včetně dodržování základních právních předpisů týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Žáci si osvojí zásady a návyky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s různým zařízením, znají systém péče o zdraví pracujících, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s vykonávanou prací. Žák je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám sobě poskytnout.

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích-
učitel vede žáky 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, mít přehled o výživě.

Ovládat techniku odbytu-
žáci jsou vedeni, aby dbali na estetiku při pracovních činnostech, volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář. Žák se učí společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky, ovládat druhy a techniku odbytu.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb-
učitel se snaží, 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, aby dbal na zabezpečování standardů kvality procesů, výrobků nebo služeb a uměl zohlednit požadavky hosta.
.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje-
žák se učí znát význam, účel a užitečnost vykonané práce, efektivně hospodařit s finančními prostředky, nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou ekonomicky a s ohledem na životní prostředí, zvažovat při plánování možné náklady, výnosy a zisk.

Vykonávat obchodně - provozní aktivity-
Učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni sjednávat odbyt výrobků a služeb, orientovali se v kalkulaci cen výrobků a služeb, využívali ekonomických

Učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni sjednávat odbyt výrobků a služeb, orientovali se v kalkulaci cen výrobků a služeb, využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu, využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování, vyhotovovali písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem.

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, učitel vede žáky k uplatňování různých metod při práci s textem a efektivně zpracovávat informace.

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, na pracovištích jsou vedeni k dosažení jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce, žák se učí zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty.
Personální a sociální kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby přijímali a odpovědně plnili svěřené úkoly a zprávě odhadovali důsledky svého jednání v různých situacích.
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 a k pochopení potřeby celoživotního vzdělávání, mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesi, žák si osvojuje obecná práva 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 pro číšníky, prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Stolničení, Technologie pro číšníky, Potraviny a výživa, Základy přírodních věd, Zařízení provozoven, Matematiky, Anglický jazyk, Německý jazyk, Občanská nauka.

Předmět Odborný výcvik pro číšníky 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 ní setkávají při objednávce a vyúčtování se zákazníkem, při vedení skladových zásob a při vyhledávání a získávání nových, zajímavých informací s oboru.

Stolničení pro kuchaře Forma: **Denní** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **32**

Preambule:

Předmět Stolničení pro kuchaře poskytuje žákům znalosti o technice odbytu a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznání s technikou jednoduché a složité obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky a různé typy menu podle gastronomických pravidel. Jsou vedeni k uplatňování zásad společného chování a profesního jednání. Získají znalosti o nápojícha společensko zabavných střediscích.

Obecné cíle:

Předmět Stolničení pro kuchaře se vyučuje ve druhém a třetím ročníku vzdělávání. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Odbyt a obsluha. V rámci tohoto předmětu jsou rozvíjeny klíčové i odborné kompetence a jsou uplatňovány mezipředmětové vztahy s celou řadou předmětů - Technologie, Potraviny a výživa, Anglický a Německý jazyk, Český jazyk a literatura, Občanská nauka, Základy přírodních věd, Matematika, Informatika a Odborný výcvik.

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

Základní výukovou metodou předmětu Stolničení pro kuchaře je výklad, který se snažíme žákům zprostředkovat zajímavou formou. Tento výklad však nemá podobu pouze statické frontální výuky, ale je převážně doplněn o power pointovou 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 Stolničení pro kuchaře vychází z klasifikačního řádu školy a platných norem. Při hodnocení klademe důraz na:
- hloubku porozumění učivu a schopnost popsat využití poznatků v praxi
- využívat ke svému učení různé informační zdroje
- schopnost žáků charakterizovat a popsat sortiment jídelních a nápojových lístků a menu
- schopnost rozčlenit, popsat použití jednotlivých druhů inventáře
- 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 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:

V rámci výuky předmětu Stolničení pro kuchaře rozvíjíme zejména tyto kompetence:
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.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Učivo předmětu Stolničení pro kuchaře se prolíná s učivem předmětů Technologie v prvním ročníku a s učivem předmětů Potraviny a výživa, Technologie pro kuchaře / číšníky, Stolničení pro kuchaře / číšníky a Odborný výcvik ve všech třech ročnících vzdělávání. Vědomosti získané v těchto předmětech si žáci prakticky ověřují v průběhu studia na Odborném výcviku.

Technologie pro kuchaře Forma: **Denní** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **96**

Preambule:

Předmět Technologie pro kuchaře 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 pro kuchaře se vyučuje ve druhém a 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 pro číšníky, 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 Technologie pro kuchaře je výklad, který se snažíme žákům zprostředkovat zajímavou formou. Tento výklad však nemá podobu pouze statické frontální výuky, ale je převážně doplněn o power pointovou prezentaci s praktickými ukázkami, video portál Kulinářské umění 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 vyučovacích 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 řízenou diskusí. 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 Technologie pro kuchaře vychází z klasifikačního řádu školy a platných norem. 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 a zdůvodnit technologické postupy vlastními slovy
- schopnost analyzovat možné vady vznikající při přípravě pokrmů a navrhnout jejich nápravu
- 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 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:

V rámci předmětu Technologie pro kuchaře 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.

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 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 (tabulky receptur, normovací list, schémata technologických postupů, žádanky, odbytové listy, výčetky a pod.)

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - žák by měl pracovat s běžným základním aplikačním programovým vybavením a učit se používat nové aplikace, získávat informace z různých zdrojů - z textů (odborných publikací, odborných článků).

Z odborných kompetencí v Základech technologie rozvíjíme zejména:
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 pro kuchaře se prolíná s učivem předmětů Stolničení v prvním ročníku a s učivem předmětů Potraviny a výživa, Stolničení pro kuchaře / číšníky, Technologie pro kuchaře / číšníky a Odborný výcvik ve všech třech ročnících vzdělávání. Vědomosti získané v těchto předmětech si žáci ověřují v průběhu studia při praktickém vyučování.
V předmětu Technologie pro kuchaře 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" 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

V rámci tohoto tématu se žáci seznamují s charakteristickými znaky práce, pracovní činností, pracovními prostředky a charakteristickými znaky pracoviště. Zároveň si ujasní rozdíly ve výkonu pracovních činností na různých pracovních pozicích jednotlivých úseků výroby.

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.

Preambule:

Předmět Odborný výcvik pro kuchaře 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 pro kuchaře vychází z požadavků vzdělávací oblasti Výroba pokrmů v Rámcovém vzdělávacím programu oboru Kuchař - číšník.
Výroba pokrmů je v II. ročníku v rozsahu 560 hodin a ve III. ročníku 634 hodin, Komunikace ve službách 6 hodin.
Ve druhém ročníku jsou žáci vedeni k uplatňování teoretických a praktických dovedností získaných v prvním ročníku při přípravě pokrmů různými tepelnými úpravami. Dále se seznamují s přípravou pokrmů z mas jatečních zvířat, ryb, drůbeže, mletých mas a méně používaných mas.
Ve třetím ročníku jsou vedeni k uplatňování teoretických a praktických dovedností získaných v prvním a druhém ročníku. Žáci se seznamují s přípravou minutkových pokrmů z jatečních mas, dále s přípravou pokrmů studené kuchyně, teplých předkrmů, pokrmů mezinárodní kuchyně, české kuchyně a krajových specialit. Dále se seznamují s novými trendy v gastronomii a alternativní stravou.

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 odborné literatury
- 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 s odborných časopisů, práci s internetem, návštěvami odborných provozů, výstav a soutěží. Samotnou výuku učitele odborného výcviku doplňuje procvičování vědomostí a dovedností žáků za vedení a dozoru instruktorů.
Hlavními výukovými strategiemi jsou:
- skupinová i 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 kuchaře 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:

Odborné kompetence:

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci-
učitel vede žáky k pozitivnímu vztahu k práci, dodržování bezpečnosti práce, včetně dodržování základních právních předpisů týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Žáci si osvojí zásady a návyky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s různým zařízením, znají systém péče o zdraví pracujících, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s vykonávanou prací. Žák je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám sobě poskytnout.

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích-
učitel vede žáky k důkladnému dodržování hygieny v gastronomii.
Žák je veden k dodržování gastronomických pravidel při sestavě nabídky pokrmů, učí se rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů, znát způsoby skladování potravin a nápojů, mít přehled o výživě, znát zásady alternativního způsobu stravování.

Ovládat technologii přípravy pokrmů-
žák se učí ovládat způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky. Dále se naučí používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb-
učitel se snaží, 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, aby dbal na zabezpečování standardů kvality procesů, výrobků nebo služeb a uměl zohlednit požadavky hosta.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje-
žák se učí znát význam, účel a užitečnost vykonané práce, efektivně hospodařit s finančními prostředky, nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou ekonomicky a s ohledem na životní prostředí, zvažovat při plánování možné náklady, výnosy a zisk.

Vykonávat obchodně - provozní aktivity-
učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni připravit podklad pro nákup surovin a potravin, sestavovali nabídkové listy výrobků, využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu, využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, vyhotovovali písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem

stravovacím provozem

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, na pracovištích jsou vedeni k dosažení jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce, žák se učí zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty.

Personální a sociální kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby přijímali a odpovědně plnili svěřené úkoly a zprávě odhadovali důsledky svého jednání v různých situacích.
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 a k pochopení potřeby celoživotního vzdělávání, mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesi, žák si osvojuje obecná práva zaměstnavatelů a pracovníků.
Matematické kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni správně používat a převádět běžné jednotky a uměli přepočítávat receptury.
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 pro kuchaře, prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Technologie pro kuchaře, Stolničení pro kuchaře, Potraviny a výživa, Základy přírodních věd, Zařízení provozoven, Matematiky, Anglický jazyk, Německý jazyk, Občanská nauka.

Předmět Odborný výcvik pro kuchaře 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: **Administrativa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Základní výcvik ovládání klávesnice** Informatika - informační a komunikační technologie	- píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- učit se používat nové aplikace ,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením	- seznámení s psacím zařízením a ergonomií - desetiprstá hmatová metoda	**6**
				Celkem za blok **B1**		**6**
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 ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- 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 ,- 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 ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- 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)	**2**
	T3	**Personální písemnosti** Český jazyk a literatura Informatika Občanská nauka - 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; ,- komunikace ,- informační a komunikační technologie ,- vyjednávání ,- vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení	- 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 o pracovní činnosti, výpověď - textový procesor (ms word)	**4**

Předmět: **Administrativa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

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 život	- má přehled o základních písemnostech právního charakteru - vytvoří právní písemnosti v textovém procesoru	- 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	- plná moc - dlužní 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	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty	- jídelní a nápojový lístek	**2**
			Celkem za blok **B2**	**10**
			Celkem za ročník **3**	**16**
			Celkem za předmět **Administrativa**	**16**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Popis osoby, mezilidské vztahy** Český jazyk a literatura Občanská nauka Matematika - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje 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, představení vlastní osoby - abeceda, číslovky, datum, vyjádření času, dny v týdnu, země a národnosti - hudební nástroje - členové rodiny - mezilidské vztahy - oblečení, móda, módní doplňky - 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	**10**
	T2	**Každodenní život** 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	- 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: - domácí práce - volný čas a zábava - každodenní život, denní program - školní předměty, školní události - 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	**10**
				Celkem za blok **B1**		**20**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Řečové dovednosti** 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;	- 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	- 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 ,- 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	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	**10**
	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 have to a should - rozkazovací způsob - přítomný čas průběhový - rozdíl mezi přítomným časem prostým a průběhovým - vyjádření budoucnosti pomocí přítomného času průběhového	**10**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T3 Komunikační situace a jazykové funkce Odborný výcvik Český jazyk a literatura Matematika Občanská nauka - komunikace ,- přijímací pohovor a výběrové řízení ,- masová média ,- informační a komunikační technologie ,- osobnost a její rozvoj	- 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, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči - vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- 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 ,- 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 ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování	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	**16**
			Celkem za blok **B2**	**36**
B3 T1 Opakování učiva 1. ročníku Odborný výcvik Český jazyk a literatura Občasnká nauka - 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 dopisu 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 ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně	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	**8**
			Celkem za blok **B3**	**8**
			Celkem za ročník **1**	**64**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Opakování učiva 1. ročníku** Český jazyk a literatura Odborný výcvik Občanská nauka - písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- odpovědnost	- 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	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých	Tematický okruh: - opakování gramatických jevů, tvarosloví a větné skladby - opakování slovní zásoby a jejího tvoření - poslech s porozuměním - jednoduchý překlad - ústní interakce - písemná interakce	**6**
			Celkem za blok **B1**	**6**
B2 T1 **Stravování a zdraví** Český jazyk a literatura Ekonomika Základy přírodních věd Odborný výcvik - vliv prostředí na lidské zdraví ,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje informační ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- přijímací pohovor a výběrové řízení	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vylsovuje 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 ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje ,- 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	Tematický okruh: - jídlo a nápoje - péče o tělo a 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	**10**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**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 ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- 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	Tematický okruh: - město a venkov - dopravní prostředky - cestování - prázdninové aktivity - divoká zvířata, příroda - popis krajiny a přírody - 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	**10**
Český jazyk a literatura Matematika Základy přírodních věd Ekonomika						
- kultura ,- odpovědnost ,- tolerance ,- 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 ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce						
				Celkem za blok **B2**		**20**
B3	**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	- 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 ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat 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	**10**
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;						
	T2	**Jazykové prostředky**	- 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	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	**10**
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						

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T3**	**Komunikační situace a jazykové funkce** Odborný výcvik Český jazyk a literatura Občasnká nauka - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- masová média ,- přijímací pohovor a výběrové řízení ,- informační a komunikační technologie	- 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, 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 ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím 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 životního stylu a závislostí	Komunikační situace: - získávání a předávání informací - 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, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti	**12**
				Celkem za blok **B3**		**32**
B4	**T1**	**Opakování učiva 2. ročníku** Český jazyk a literatura Odborný výcvik Občanská nauka - 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 popisu 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 ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií ,- 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 ,- 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 ,- 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	**6**
				Celkem za blok **B4**		**6**
				Celkem za ročník **2**		**64**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Opakování učiva 2. ročníku** Český jazyk a literatura Odborný výcvik Občanská nauka - písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- odpovědnost	- 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	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých	Tematický okruh: - opakování gramatických jevů, tvarosloví a větné skladby - opakování slovní zásoby a jejího tvoření - poslech s porozuměním - jednoduchý překlad - ústní interakce - písemná interakce	**6**
		Celkem za blok **B1**		**6**
B2 T1 **Sporty** Tělesná výchova Ekonomika Odborný výcvik - vliv prostředí na lidské zdraví ,- odpovědnost ,- tolerance ,- masová média ,- osobnost a její rozvoj	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje 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 zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních	Tematický okruh: - sporty, vybavení pro sport - sportovní vybavení a oděv - péče o tělo a zdraví - národnosti - venkovní aktivity - 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 a zvyklosti	**12**
T2 **Bydlení** Ekonomika Informatika Český jazyk a literatura - principy udržitelnosti rozvoje ,- odpovědnost ,- vliv prostředí na lidské zdraví ,- kultura	- 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.	- 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 ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých	Tematický okruh: - bydlení, dům a domov - přístroje, elektronika - 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	**10**
		Celkem za blok **B2**		**22**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**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; ,- formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- formy motivačních dopisů a jejich vytvoření	- 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	- 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 ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- 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 ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií	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	**10**
	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	- 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 - minulý čas prostý - nepravidelná slovesa - příslovce - vazba be going + to - budoucí čas prostý - účelové věty - předpřítomný čas prostý	**10**
	T3	**Komunikační situace a jazykové funkce** Odborný výcvik Občanská nauka Český jazyk a literatura Informatika - masová média ,- informační a komunikační technologie ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- přijímací pohovor a výběrové řízení	- 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, 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 ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím 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 životního stylu a závislostí	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, blahopřání jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení komunikace: pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod.	**16**
					Celkem za blok **B3**	**36**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**Opakování učiva 3. ročníku** Český jazyk a literatura Informatika Odborný výcvik - informační a komunikační technologie ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- komunikace ,- masová média ,- tolerance	- 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 - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- 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) ,- 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 ,- 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 ,- 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 ,- 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	**6**
					Celkem za blok **B4**	**6**
					Celkem za ročník **3**	**70**
				Celkem za předmět	**Anglický jazyk/první**	**198**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Obecné výklady o českém jazyce** Cizí jazyk - komunikace ,- osobnost a její rozvoj	- rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka - orientuje se v soustavě jazyků - má přehled o knihovnách a jejich službách	- 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 ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování	Národní jazyk a jeho útvary Jazyková kultura Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky Informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet Práce s různými příručkami pro školu i veřejnost	**4**
	T2	**Tvarosloví** Cizí jazyk - komunikace ,- řešení konfliktů	- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví - správně třídí slovní druhy, tvoří spisovné tvary slov a vědomě jich používá ve vhodné komunikační situaci	- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)	Slovní druhy ohebné a neohebné Gramatické tvary a konstrukce a jejich sématnické funkce	**10**
	T3	**Pravopis** Cizí jazyk - komunikace ,- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům	- 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 ,- 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	Hlavní principy českého pravopisu	**10**
				Celkem za blok **B1**		**24**
B2	**T1**	**Komunikační a slohová výchova. Funkční styly** - osobnost a její rozvoj ,- vyjednávání ,- komunikace ,- řešení konfliktů	- se vhodně prezentuje a obhajuje svá stanoviska - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar	- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- 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 ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle	Slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní Komunikační situace a komunikační strategie Funkční styly Slohové postupy	**6**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T2**	**Projevy mluvené a psané** - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- osobnost a její rozvoj	- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - přednese krátký projev - řídí se zásadami správné výslovnosti - vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska - umí klást otázky a vhodně formulovat odpověď - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)	- 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 ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný	Vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka	**3**
	T3	**Vypravování v běžné komunikaci a v uměleckém projevu** - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- se vyjadřuje věcně správně, jasně a srozumitelně - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu	- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- 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	Vyprávění	**5**
				Celkem za blok **B2**		**14**
B3	**T1**	**Funkce a význam literatury. Literární druhy a žánry** - osobnost a její rozvoj ,- kultura	- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve	Umění jako specifická výpověď o skutečnosti Základy teorie literatury, literární druhy a žánry Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě	**3**
	T2	**Nejstarší starověká literatura** Občanská nauka - kultura ,- náboženství ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- interpretuje text a debatuje o něm - samostatně vyhledává infromace v této oblasti	- 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	Starověká literatura Bible - metody interpretace textu - četba a interpretace literárního textu	**2**
	T3	**Literatura v době antiky** Občanská nauka - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- náboženství	- interpretuje text a debatuje o něm - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - samostatně vyhledává informace v této oblasti	- 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	Antická literatura - mytologie - divadlo - Homér - Ezop	**3**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T4 Středověká literatura Občanská nauka - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- náboženství ,- morálka ,- svoboda ,- tolerance	- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu	Konstantin a Metoděj Kroniky Jan Hus - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě	**4**
T5 Renesance Občanská nauka - kultura ,- náboženství ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - text interpretuje a debatuje o něm - postihne sémantický význam textu - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- 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.)	Renesance - charakteristika uměleckého směru - Dante Alighieri - Giovanni Boccaccio - William Shakespeare - Miguel de Cervantes Y Saavedra Literární druhy a žánry ve vybraných dílech Četba a interpretace literárního textu Metody interpretace textu Tvořivé činnosti	**7**
T6 Baroko Občanská nauka - kultura ,- náboženství ,- svoboda	- na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- 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 - charakteristika uměleckého směru - Jan Ámos Komenský Tvořivé činnosti Četba a interpretace literárního textu	**2**
T7 Literatura klasicismu, osvícenství, preromantismu Občanská nauka - osobnost a její rozvoj ,- kultura ,- svoboda	- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele ve světové literatuře	- 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.)	Základní znaky klasicismu, osvícenství a preromantismu Moliere Daniel Defoe Johann Wolfgang Goethe Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury Četba a interpretace literárního textu	**3**
T8 Národní obrození Občanská nauka - stát, politický systém ,- svoboda ,- tolerance ,- kultura	- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	- 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 ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah	Národní obrození Josef Dobrovský Josef Jungmann RKZ Kultura národnostní na našem území Ochrana a využívání kulturních hodnot Opakování učiva 1. ročníku	**2**
			Celkem za blok **B3**	**26**
			Celkem za ročník **1**	**64**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Procvičování a upevňování pravopisu** Cizí jazyk - komunikace ,- odpovědnost ,- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům	- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- 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	Procvičování a upevňování pravopisu	**14**
T2 **Slovní zásoba, slovotvorba** Cizí jazyk - komunikace ,- osobnost a její rozvoj	- používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu	Tvoření slov, stylové rozvrstvení a obohacování slovní zásoby Slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie	**10**
T3 **Porozumění textu** Cizí jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- uvědomuje si strukturovanost textů, zejména mezivětné vztahy - samostatně zpracovává informace - rozumí obsahu textu i jeho částem - pořizuje z odborného textu výpisky - postihne sémantický význam textu	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- 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 různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně	Techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní) Orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu Zpětná reprodukce textu Získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení	**4**
		Celkem za blok **B1**		**28**
B2 T1 **Prostěsdělovací styl** - komunikace ,- osobnost a její rozvoj ,- vyjednávání ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce	- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	- 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.)	Projevy prostě sdělovací, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké informační útvary, inzerát a odpověď na něj) Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů Popis - osoby, věci, pracovního postupu, děje	**4**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T2 **Administrativní styl** Administrativa Informatika - komunikace ,- odpovědnost ,- vyjednávání ,- 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	- 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata	Projevy administrativní, jejich základní znaky, postupy a prostředky (životopis, zápis z porady, jednoduché úřední dokumenty) Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů	**4**
		Celkem za blok **B2**		**8**
B3 T1 **Romantismus český a světový** Občanská nauka - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- náboženství ,- svoboda ,- tolerance	- 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 daného uměleckého směru	- 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	Charakteristika uměleckého směru Bratři Grimmové Victor Hugo Edgar Allan Poe Karel Hynek Mácha Karel Jaromír Erben Josef Kajetán Tyl - literární druhy a žánry ve vybraných dílech - četba a interpretace literárního textu - metody interpretace textu - tvořivé činnosti Lidové umění a užitá tvorba	**8**
T2 **Realismus český a světový** Občanská nauka - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- morálka ,- tolerance	- uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře - samostatně vyhledává informace v této oblasti - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- 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 ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný	Charakteristika uměleckého směru Charles Dickens Nikolaj Vasiljevič Gogol Fjodor Michajlovič Dostojevskij Emile Zola Božena Němcová Karel Havlíček Borovský Alois Jirásek a jeho pověsti Bratři Mrštíkové - literární druhy a žánry ve vybraných dílech - četba a interpretace literárního textu - metody interpretace textu - tvořivé činnosti Umění jako specifická výpověď o skutečnosti	**15**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T3**	**Básnické generace 2. pol. 19. stol.**	- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimy - 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 ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný	Májovci - Jan Neruda - Karolina Světlá Lumírovci - Jaroslav Vrchlický Ruchovci - Svatopluk Čech Buřiči - Viktor Dyk Četba a interpretace literárního textu Kulturní instituce v ČR a v regionu Opakování učiva 2. ročníku	**5**
Občanská nauka						
- morálka ,- svoboda ,- odpovědnost ,- tolerance ,- solidarita ,- kultura						

Celkem za blok	**B3**	**28**
Celkem za ročník	**2**	**64**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Pravopis** Cizí jazyk - komunikace ,- osobnost a její rozvoj	- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii	Hlavní principy českého pravopisu Procvičování a upevňování pravopisu	**4**
T2 **Skladba** Cizí jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- orientuje se ve výstavbě textu - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- 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 ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	Větná skladba, větné členy Druhy vět z gramatického a kumunikačního hlediska Stavba a tvorba komunikátu	**8**
			Celkem za blok **B1**	**12**
B2 T1 **Řečnický styl** Občanská nauka Cizí jazyk - komunikace ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- řešení konfliktů ,- vyjednávání ,- kultura	- rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - řídí se zásadami správné výslovnosti - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - přednese krátký projev - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi - vhodně prezentuje a obhajuje své stanovisko - popíše vhodné společenské chování v dané situaci	- 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 ,- 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.)	Základní charakteristika řečnického stylu Druhy řečnických projevů Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů Společenská kultura - principy a normy chování, společenská výchova	**2**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T2 Publicistický styl, média Občanská nauka - masová média ,- komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- politika ,- soudobý svět	- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - samostatně zpracovává informace - rozumí obsahu textu i jeho části	- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- 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 ,- 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	Základní charakteristika stylu a slohové útvary Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů Funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl	**4**
T3 Odborný styl Občanská nauka - morálka ,- odpovědnost	- odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového - má přehled o knihovnách a jejich službách - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - pořizuje z odborného textu výpisky - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	- 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 ,- 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) ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání	Základní charakteristika stylu a slohové útvary Projevy prakticky odborné, odborné dokumenty Výklad nebo návod k činnosti Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů, osnova	**2**
			Celkem za blok **B2**	**8**
B3 T1 Prokletí básníci Občanská nauka - tolerance ,- svoboda ,- morálka ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura	- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - text intepretuje a debatuje o něm	- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	Prokletí básníci - Paul Verlaine - Arthur Rimbaud Četba a interpretace literárního textu	**1**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T2**	**Dobrodružná literatura, detektivky, cestopisy (1. pol. 20. století)** Občanská nauka - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- náboženství ,- soudobý svět ,- politika	- popíše vhodné společenské chování v dané situaci - text interpretuje a debatuje o něm - samostatně vyhledává informace v této oblasti - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území	- 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 ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)	Karel Čapek Jonathan Swift Arthur Conan Doyle, Agatha Christie Umění jako specifická výpověď o skutečnosti Kultura bydlení a odívání	**3**
	T3	**Science-fiction, fantasy** Občanská nauka - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- soudobý svět ,- svoboda ,- politika ,- stát, politický systém	- text interpretuje 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 ,- 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	Jules Verne, George Orwell Literární druhy a žánry ve vybraných dílech světové literatury Metody interpretace textu Četba a interpretace literárního textu	**3**
	T4	**Lidské vztahy v literatuře** Občanská nauka - odpovědnost ,- tolerance ,- solidarita ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- morálka ,- svoboda	- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - rozliší konkrétní 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	Kamarádství, přátelství - Karel Poláček John Steinbeck Milenecké dvojice, láska k ženě a matce - Romain Rolland	**2**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T5**	**Války 20. století v literatuře** Občanská nauka - odpovědnost ,- solidarita ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- stát, politický systém ,- politika ,- soudobý svět ,- morálka ,- svoboda	- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - uvede hlavní literární směry (proudy) a jejich významné představitele v české a světové literatuře - samostatně vyhledává informace v této oblasti - popíše vhodné společenské chování v dané situaci	- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- 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 ,- 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.) ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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	Erich Maria Remarque Ernest Hemingway Anna Franková Jaroslav Hašek	**2**
	T6	**Divadlo 1. poloviny 20. století** Občanská nauka - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- politika	- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - samostatně vyhledává informace z tého oblasti - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - text interpretuje a debatuje o něm - orientuje se v nabídce kulturních institucí	- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný	Osvobozené divadlo Kulturní instituce v ČR a v regionu Kultura národnostní na našem území Ochrana a využívání kulturních hodnot Opakování učiva 3. ročníku	**1**
				Celkem za blok **B3**		**12**
				Celkem za ročník **3**		**32**
				Celkem za předmět **Český jazyk a literatura**		**160**

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

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Základy tržní ekonomiky**	- správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy		- základní ekonomické pojmy - statky, služby, potřeby, spotřeba - výrobní faktory	**5**
	T2	**Trh**	- vyjádří formou grafu určení rovnovážné ceny - posoudí správně vliv ceny na nabídku a poptávku - na příkladu popíše fungování tržního mechanismu	- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)	- trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena	**6**
				Celkem za blok **B1**		**11**
B2	**T1**	**Podnikání** Matematika	- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- 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	**12**
				Celkem za blok **B2**		**12**
B3	**T1**	**Hospodaření podniku**	- 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	- 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 hospodařit s finančními prostředky ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích	- podnik - majetek podniku - struktura majetku - vlastní a cizí zdroje financování majetku - náklady, výnosy, zisk/ztráta	**12**
				Celkem za blok **B3**		**12**
B4	**T1**	**Personální činnost** Občanská nauka - trh práce - požadavky zaměstnavatelů ,- trh práce - všeobecné vývojové trendy ,- zákoník práce ,- formy pracovního vztahu ,- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele	- popíše náležitosti pracovní smlouvy - orientuje se v pracovně právních vztazích - na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele	- 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 zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- 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 ,- 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	**8**

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

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T2**	**Mzda**	- vypočítá čistou mzdu - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění	- 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 ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích	- mzda časová a úkolová a jejich výpočet - zdravotní pojištění - sociální pojištění	**10**
				Celkem za blok	**B4**	**18**
B5	**T1**	**Peníze** - informační a komunikační technologie ,- morálka ,- odpovědnost	- 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 sazbu a RPSN a vyhledá akutální 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	- 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	- peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk - úroková míra, RPSN - inflace - úvěrové produkty	**9**
				Celkem za blok	**B5**	**9**
B6	**T1**	**Opakování učiva 2. ročníku**	- žák aktivně ovládá učivo 2. ročníku		- opakování učiva 2. ročníku	**2**
				Celkem za blok	**B6**	**2**
				Celkem za ročník	**2**	**64**

Předmět: **Ekonomika** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Státní rozpočet a daně** - stát, politický systém ,- odpovědnost ,- solidarita ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát	- 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	- státní rozpočet - daně a daňová soustava	**5**
	T2	**Účetní doklady a daňová přiznání** - odpovědnost ,- informační a komunikační technologie	- provede jednoduchý výpočet daní - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad - vysvětlí zásady daňové evidence	- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou	- výpočet daní - přiznání k dani - zásady daňové evidence - daňové a účetní doklady	**6**
				Celkem za blok	**B1**	**11**
B2	**T1**	**Pojišťovací soustava** - odpovědnost	- orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	- 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)	- pojištění, pojistné produkty	**3**
				Celkem za blok	**B2**	**3**
B3	**T1**	**Opakování učiva 3. ročníku**	- žák aktivně ovládá učivo 3. ročníku		- souhrnné opakování učiva za 3. ročník	**2**
				Celkem za blok	**B3**	**2**
				Celkem za ročník	**3**	**16**
				Celkem za předmět	**Ekonomika**	**80**

Předmět: **Informatika** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Seznámení s vyučovacím předmětem a obsahem učiva, souhrnné cíle**	- 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	**5**

Předmět: **Informatika** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T2 Algoritmizace - informační a komunikační technologie	- sestavuje a testuje symbolické zápisy postupů - popíše jednoduchý problém, navrhne a popíše jednotlivé kroky jeho řešení - v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; rozpozná opakující se vzory, používá opakování a připravené podprogramy - ověří správnost jím navrženého postupu či programu, najde a opraví v něm případnou chybu - v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví přehledný program k vyřešení problému - po přečtení programu vysvětlí, co vykoná - ověří správnost programu, najde a opraví v něm chyby - diskutuje různé programy pro řešení problému - vybere z více možností vhodný program pro řešený problém a svůj výběr zdůvodní - řeší problém jeho rozdělením na části pomocí vlastních bloků - hotový program upraví pro řešení příbuzného problému - zvažuje přístupnost vytvořeného programu různým skupinám uživatelů a dopady na ně	- 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 ,- učit se používat nové aplikace	- základy programování - příkazy, opakující se vzory - blokové programování: MakeCode/Scratch/Code.org...	**5**
		Celkem za blok **B2**		**10**
B3 T1 Textový editor - MS Word Stolničení Technologie Český jazyk a literatura - informační a komunikační technologie	- používá běžné základní a aplikační programové vybavení - vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty	- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením. Textový editor - MS Word	**10**
		Celkem za blok **B3**		**10**
B4 T1 Práce v lokální síti, elektronická komunikace - informační a komunikační technologie	- chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky - samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zasílání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření - využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování, ...) - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace	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 - práce ve sdíleném prostředí - e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie, FTP, ...	**3**

Předmět: **Informatika** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T2**	**Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet** Český jazyk a literatura Občanská nauka - znalosti o struktuře a funkci ekosystémů ,- informační a komunikační technologie ,- masová média ,- komunikace	- 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 ,- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií	Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet - Netiketa	**6**
				Celkem za blok **B4**		**9**
B5	**T1**	**Souhrnné opakování 1. ročníku**	- analyzuje poznatky z informatiky, za 1. ročník	- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	Souhrnné opakování učiva za 1. ročník	**2**
				Celkem za blok **B5**		**2**
				Celkem za ročník **1**		**32**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Textový editor - MS Word** Český jazyk - informační a komunikační technologie	- používá běžné základní a aplikační programové vybavení - vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty s použitím pokročilejších funkcí souvisejících s ovládáním textového editoru - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet - 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 - využívá nástroje pro práci v týmu	- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Textový editor - MS Word - složitější postupy v textovém editoru - informační zdroje - Internet	**8**
	T2	**Tabulkový procesor - MS Excel** Matematika Ekonomika - informační a komunikační technologie	- používá běžné základní a aplikační programové vybavení - ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk)	- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Tabulkový procesor - MS Excel	**8**
				Celkem za blok **B1**		**16**
B2	**T1**	**Počítačová grafika a 3D tisk** Odborné kreslení Cukrářská výroba - informační a komunikační technologie	- používá běžné základní a aplikační programové vybavení - zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje - zná princip fungování 3D tiskárny - používá základní SW pro 3D modelování a 3D tisk - vytváří a upravuje 3D modely na základní úrovni	- 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 se standardním aplikačním programovým vybavením - software pro práci s grafikou - sdílení a výměna dat, jejich import a export 3D tisk - teorie 3D tisku - modelování - praktické ukázky	**14**
				Celkem za blok **B2**		**14**
B3	**T1**	**Souhrnné opakování 2. ročníku**	- analyzuje poznatky z informatiky, za 2. ročník	- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	Souhrnné opakování učiva za 2. ročník	**2**
				Celkem za blok **B3**		**2**
				Celkem za ročník **2**		**32**

Předmět: **Informatika** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Tabulkový procesor - MS Excel** Matematika Ekonomika - informační a komunikační technologie	- používá běžné základní a aplikační programové vybavení - ovládá složitější práce s tabulkovým procesorem (pokročilejší funkce, jednoduché databáze, tvorba různých typů grafu, ...) - využívá nástroje pro práci v týmu - ovládá běžné práce s databází	- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Tabulkový procesor - MS Excel. - složitější postupy v tabulkovém procesoru - databáze	**14**
	T2	**Prezentační manager - MS Power Point** Stolničení Technologie - písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- komunikace ,- informační a komunikační technologie	- 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.)	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením. Prezentační editor - MS Power Point	**10**
				Celkem za blok	**B1**	**24**
B3	**T1**	**Souhrnné opakování**	- analyzuje poznatky z informatiky, za 1. - 3. ročník	- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	Souhrnné opakování učiva za 1 - 3. ročník.	**8**
				Celkem za blok	**B3**	**8**
				Celkem za ročník	**3**	**32**
				Celkem za předmět	**Informatika**	**96**

Předmět: **Matematika** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Operace s čísly (ZÁKLADNÍ POZNATKY)** Ekonomika Technologie Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Stolničení Stolničení pro kuchaře Stolničení pro číšníky Cukrářská výroba Základy přírodních věd	- rozlišuje číselné obory N, Z, Q, 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 reálnými čísly - 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, Q, R - přirozená a celá čísla - racionální čísla - různé zápisy reálného čísla, početní operace - intervaly jako číselné množiny - operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik)	**10**
	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	**5**
	T3	**Procenta (ZÁKLADNÍ POZNATKY)** Ekonomika Cukrářská výroba Technologie Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Stolničení Stolničení pro kuchaře Stolničení 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	**13**
				Celkem za blok	**B1**	**28**
B2	**T1**	**Mnohočleny (VÝRAZY A JEJICH ÚPRAVY)** 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 - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací - určí hodnotu výrazu	- 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	**10**
	T2	**Lomené výrazy (VÝRAZY A JEJICH ÚPRAVY)**	- určí definiční obor lomeného výrazu - provádí operace s lomenými výrazy (sčítání, odčítání, násobení, krácení, dělení)	- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích	- lomené výrazy - hodnota 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	**8**
				Celkem za blok	**B2**	**18**

Předmět: **Matematika** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**OPAKOVÁNÍ UČIVA 1. ROČNÍKU**				**2**

Celkem za blok	**B3**	**2**
Celkem za ročník	**1**	**48**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy (ROVNICE A NEROVNICE)** Ekonomika Technologie Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Stolničení Stolničení pro kuchaře Stolničení pro číšníky Cukrářská výroba Základy přírodních věd	- řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R - řeší v R soustavy lineárních rovnic - vyjádří neznámou ze vzorce - řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy - užije řešení rovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh - užije řešení nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- 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 lineárních nerovnic - slovní úlohy	**12**
	T2	**Kvadratické rovnice (ROVNICE A NEROVNICE)** Základy přírodních věd	- řeší kvadratické rovnice v R	- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy	- kvadratické rovnice	**6**
				Celkem za blok **B1**		**18**
B2	**T1**	**Základní pojmy (PLANIMETRIE)** Základy přírodních věd	- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost - určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - užívá a provádí převody jednotek délky a obsahu	- správně používat a převádět běžné 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	**3**
	T2	**Pravoúhlý trojúhelník (PLANIMETRIE)**	- užívá 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 < 90° pomocí kalkulátoru - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty - 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	- obvod a obsah pravoúhlého trojúhelníku - goniometrické funkce sin a, cos a, tg a v intervalu 0° < a < 90° - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - Pythagorova věta - slovní úlohy	**5**
	T3	**Trojúhelníky (PLANIMETRIE)** Odborné kreslení Základy přírodních věd	- určí obvod a obsah trojúhelníku - rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků - graficky rozdělí úsečku v daném poměru - graficky změní velikost úsečky v daném poměru - 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	- trojúhelníky - shodnost a podobnost - obvod a obsah trojúhelníku - slovní úlohy	**4**
	T4	**Mnohoúhelníky (PLANIMETRIE)** Odborné kreslení	- sestrojí různé typy rovnoběžníků a lichoběžník z daných prvků - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah - určí obvod a obsah složených rovinných útvarů - 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	- rovinné útvary - konvexní a nekonvexní - konstrukce základních čtyřúhelníků - mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky - složené útvary - výpočet jejich obvodu a obsahu - slovní úlohy	**8**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T5**	**Kružnice a kruh (PLANIMETRIE)** Odborné kreslení	- určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice (sečna, tečna, vnější přímka kružnice) - vzájemná poloha přímky a kružnice - 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	- kružnice, kruh a jejich části - výpočet obvodu a obsahu - slovní úlohy	**2**
				Celkem za blok **B2**		**22**
B3	**T1**	**PRAVDĚPODOBNOST**	- užije s porozuměním 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 ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích	- náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu	**4**
				Celkem za blok **B3**		**4**
B4	**T1**	**OPAKOVÁNÍ UČIVA 2. ROČNÍKU**				**4**
				Celkem za blok **B4**		**4**
				Celkem za ročník **2**		**48**

Předmět: **Matematika** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 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	**9**
		Celkem za blok **B1**		**9**
B2 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 a složených těles - slovní úlohy	**16**
		Celkem za blok **B2**		**16**
B3 T1 PRÁCE S DATY Ekonomika Informatika - 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, 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	**5**
		Celkem za blok **B3**		**5**

Předmět: **Matematika** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**OPAKOVÁNÍ UČIVA 3. ROČNÍKU**				**2**

Celkem za blok	**B4**	**2**
Celkem za ročník	**3**	**32**
Celkem za předmět	**Matematika**	**128**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 Osobní údaje, pozdravy Matematika Český jazyk a literatura Anglický jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- rozlišuje chybnou výslovnost, opravuje chyby ve výslovnosti - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - pozdraví v různých situacích - představí se a řekne, kolik mu je let - klade otázky a reaguje na jednoduché otázky při rozhovoru - odlišuje vykání a tykání - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - čte jednoduché texty, návody, nápisy a orientuje se v textu - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností	- 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 ,- 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 ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých	Tematický okruh: Osobní údaje, pozdravy: - představení se Jazykové prostředky: - oznamovací věta - otázky doplňovací - přítomný čas slovesa sein - tykání x vykání - číslovky 1-20 - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - grafická podoba jazyka a pravopis Řečové dovednosti: receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - jednoduchý překlad Komunikačnísituace: - získávání a poskytování informací v oblasti osobní Jazykové funkce: - pozdrav, poděkování - obraty k zahájení a ukončení komunikace Odborná slovní zásoba a fráze	**13**
T2 Volný čas a zábava Potraviny a výživa Občanská nauka - komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- sdělí, co dělá ve svém volném čase a zeptá se na to ostatních - pojmenuje volnočasové aktivity - reaguje kladně i záporně na otázky - rozumí krátkým dialogům - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči - používá jednoduché věty - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě	- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- 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	Tematický okruh: Volný čas a zábava Jazykové prostředky: - časování pravidelných sloves v přítomném čase - zápor nicht u slovesa - člen určitý der, die, das a neurčitý ein, eine, ein - gramatika (tvarosloví a větná skladba) Řečové dovednosti: - interakce ústní - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - jednoduchý překlad Jazykové funkce: - vyjádření souhlasu, nesouhlasu Odborná slovní zásoba a fráze	**13**
			Celkem za blok **B1**	**26**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T1**	**Nakupování, oblečení I.** Potraviny a výživa Základy stolničení - komunikace ,- vyjednávání	- pojmenuje oblečení, barvy - popíše, co má na sobě - pojmenuje, co hledá - pojmenuje, co potřebuje a co nepotřebuje - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu	- 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 ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- 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 ,- 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	Tematický okruh: Nakupování, oblečení I. - barvy, oděvy Jazykové prostředky: - přítomný čas slovesa haben - podstatná jména v 1. a 4. pádě - vyjádření záporu pomocí kein - přídavná jména v přísudku - slovní zásoba a její tvoření Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - interakce ústní Odborná slovní zásoba a fráze	**12**
	T2	**Opakování** - komunikace	- vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly	Opakování - opakování všech tematických celků 1. ročníku - opakování odborné slovní zásoby	**10**
				Celkem za blok **B2**		**22**
				Celkem za ročník **1**		**48**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Nakupování, oblečení II.**	- pojmenuje oblečení, barvy - popíše, co má na sobě - pojmenuje, co hledá - pojmenuje, co potřebuje a co nepotřebuje - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu	- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- 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 ,- 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	Tematický okruh: - nakupování - oblečení - barvy Jazykové prostředky: - přítomný čas slovesa haben - podstatná jména v 1. a 4. pádě - vyjádření záporu pomocí kein - přídavná jména v přísudku - slovní zásoba a její tvoření Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - interakce ústní Odborná slovní zásoba a fráze	**6**
Potraviny a výživa Základy stolničení Základy technologie						
- komunikace ,- vyjednávání						
	T2	**Rodina, škola, vzdělání**	- představí svou rodinu - dokáže pojmenovat členy rodiny a příbuzné - dokáže napsat krátké a jednoduché vyprávění o své rodině - reaguje na jednoduché dotazy na svou rodinu - podá jednoduché informace o své škole - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - čte jednoduché texty, návody, nápisy a orientuje se v textu - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy	- 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 ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí	Tematický okruh: - rodina - škola - vzdělání Jazykové prostředky: - přivlastňovací zájmena - vazba ich möchte - slovní zásoba a její tvoření Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - interakce písemná - interakce ústní Komunikační situace: - získávání a poskytování informací v oblasti osobní a vzdělávací Odborná slovní zásoba a fráze	**12**
Občanská nauka						
- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- formální a neformální vzdělávací příležitosti ,- možnosti vzdělávání v zahraničí ,- komunikace ,- vyjednávání ,- tolerance						

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T3**	**Jídlo a nápoje, německá kuchyně** Matematika Základy stolničení Potraviny a výživa - komunikace ,- kultura	- osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt - zeptá se na spokojenost zákazníka - zeptá se na cenu - uvede, kolik co stojí - dokáže utvořit tvar množného čísla u podstatného jména - dokáže napsat seznam potravin na oslavu, včetně množství - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy - rozlišuje základní zvukové prostředky německého jazyka a vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- 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 ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí	Tematický okruh: - jídlo a nápoje - německá kuchyně Jazykové prostředky: - číslovky 21 - 100 - množné číslo podstatných jmen - zjišťovací otázka (Ja/Nein Frage) Řečové dovednosti: - produktivní řečová dovednost ústní - mluvení zaměřené situačně i tematicky - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného Komunikační situace: - získávání a poskytování informací v oblasti pracovní - nakupování zboží Odborná slovní zásoba a fráze	**12**
				Celkem za blok **B1**		**30**
B2	**T1**	**Služby, stravování, restaurace.** Potraviny a výživa Základy technologie - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě - uvede své oblíbené jídlo a zeptá se ostatních, co jedí rádi - dokáže si objednat vybrané jídlo v restauraci - odmítne nebo koupí nabízené zboží - zeptá se na spokojenost zákazníka - omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu - 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 ,- 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 ,- 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	Tematický okruh: - služby - stravování - restaurace Jazykové prostředky: - přítomný čas nepravidelných sloves essen, nehmen, sprechen, sehen - skloňování osobních zájmen ve 4. pádě - grafická podoba jazyka a pravopis Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situčně i tematicky - interakce ústní Komunikační situace: - získávání a poskytování imformací v oblasti osobní, pracovní a veřejné - nakupování zboží, objednávka v restauraci, občerstvení, informování se na služby, objednávka služby Jazykové funkce: - obraty k zahájení a ukončení komunikace, vyjádření odmítnutí Odborná slovní zásoba a fráze	**12**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T2 Každodenní život I. Občanská nauka Odborný výcvik Anglický jazyk - komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků), a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - dokáže se zeptat, kolik je hodin - popíše svůj den - pojmenuje dny v týdnu - uvede časové údaje - dokáže popsat, jaké je počasí - popíše svůj den - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - čte jednoduché texty, návody, nápisy a orientuje se v textu - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma	- 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 ,- 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 ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu	Tematický okruh - každodenní život - časové údaje - denní aktivity Jazykové prostředky: - časové údaje: hodiny a části dne - odlučitelné předpony - gramatika (tvarosloví a větná skladba) Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. Komunikační situace: - získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní - sjednání schůzky, uvedení do společnosti, vzkaz, blahopřání Jazykové funkce: - projevy radosti, vyjádření obavy, zklamání, naděje, prosba Odborná slovní zásoba a fráze	**2**
T3 Projekt Informatika Odborný výcvik - komunikace ,- řešení konfliktů ,- informační a komunikační technologie ,- osobnost a její rozvoj	- se spolužáky ve skupině vytváří projekt - prezentuje výsledky projektu - vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných situacích - vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti - vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti	- 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 ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- 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	Tematický okruh: Projekt	**2**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T4**	**Opakování.**	- 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 - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu - zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma	- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- 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	Opakování - opakování všech tematických celků 2. ročníku - opakování odborné slovní zásoby a frází - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - jednoduchý překlad	**2**
Odborný výcvik						
- komunikace						
				Celkem za blok	**B2**	**18**
				Celkem za ročník	**2**	**48**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Každodenní život II.**	- je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků), a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - dokáže se zeptat, kolik je hodin - popíše svůj den - pojmenuje dny v týdnu - uvede časové údaje - dokáže popsat, jaké je počasí - popíše svůj den - popíše svůj pokoj / byt	- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým ,- 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	Tematický okruh: - každodenní život - dům a domov - počasí - denní program - můj domov Jazykové prostředky: - časové údaje: hodiny a části dne - odlučitelné předpony - gramatika (tvarosloví a větná skladba) Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. Komunikační situace: - získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní - sjednání schůzky, uvedení do společnosti, vzkaz, blahopřání Jazykové funkce: - projevy radosti, vyjádření obavy, zklamání, naděje, prosba Odborná slovní zásoba a fráze	**10**

Občanská nauka
Odborný výcvik
Anglický jazyk

- komunikace
,- osobnost a její rozvoj

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T2**	**Péče o zdraví**	- reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči - popíše zdravý životní styl - pojmenuje části těla - dokáže popsat, jak se cítí - použije správně modální slovesa ve vhodných situacích, pokynech, doporučeních - dokáže druhé osobě / druhým osobám něco přikázat nebo doporučit	- 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 ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)	Tematický okruh: Péče o zdraví: - názvy částí těla - zdravotní stav a jeho popis - co dělat pro své zdraví - názvy běžných nemocí Jazykové prostředky: - přítomný čas modálních sloves (kromě wissen) - rozkazovací způsob: 2.os, č.j., 2.os., č.mn. - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem - interakce písemná Jazykové funkce: - vyjádření obavy, naděje, radosti Odborná slovní zásoba a fráze	**12**
Potraviny a výživa Základy přírodních věd Odborný výcvik						
- vliv prostředí na lidské zdraví ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace						

Celkem za blok **B1** **22**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Cestování, Česká republika, Rakousko**	- používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka - uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji - vyjmenuje nejobvyklejší dopravní prostředky - popíše, jak a čím jezdí do školy / do práce - dokáže si zakoupit jízdenku na dopravní prostředky - odhadne neznámé výrazy v textu	- 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 ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- 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 ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí	Tematický okruh: - cestování - Česká republika - Rakousko Jazykové prostředky: - vazba es gibt - všeobecný podmět man - přítomný čas nepravidelných sloves laufen, fahren - grafická podoba jazyka a pravopis Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce písemná Komunikační situace: - nakupování jízdenek a vstupenek, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě Poznatky o zemích: Rakousko a Švýcarsko - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru poznání Německa, jeho kultury, tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí německy mluvící oblasti v kontextu znalostí o České republice Odborná slovní zásoba a fráze	**12**

Odborný výcvik

- komunikace
,- řešení konfliktů
,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T2**	**Práce a zaměstnání, Německo**	- prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské i politické o německy mluvících zemích - vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz - hovoří o své práci, zpracuje si a počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru - uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka - dokáže říci, kde byl a kam by chtěl jet na prázdniny - dokáže říci jednoduchý příběh pomocí časové posloupnosti - používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru	- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- 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 ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých	Tematický okruh: - práce a zaměstnání - Německo Jazykové prostředky: - minulý čas sloves sein, haben - minulý čas některých sloves - časová posloupnost (zuerst, dann, später) - grafická podoba jazyka a pravopis Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem (i odborným) - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - interakce ústní - interakce písemná Komunikační situace: dotazy na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, jednání s budoucím zaměstnavatelem, sestavení životopisu, žádost Poznatky o zemích: Německo - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru poznání Německa, jeho kultury, tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí německy mluvící oblasti v kontextu znalostí o České republice Odborná slovní zásoba a fráze	**12**

Odborný výcvik

- osobnost a její rozvoj
,- komunikace
,- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;
,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart
,- možnosti vzdělávání v zahraničí
,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce
,- formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T3**	**Opakování**	- vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru	- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- 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) ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- 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 ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku	Tematický okruh: Opakování Jazykové prostředky: - všechny gramatické jevy ze 3. ročníku Komunikační situace: - všechny komunikační situace ze 3. ročníku	**2**
Odborný výcvik - komunikace						
				Celkem za blok	**B2**	**26**
				Celkem za ročník	**3**	**48**
				Celkem za předmět	**Německý jazyk/druhý**	**144**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Úvod do občanské nauky** - komunikace ,- tolerance	- vysvětlí a uvědomuje si přínos předmětu občanská nauka - dokáže vysvětlit pojem občan a občanství - pochopí význam učení a celoživotního vzdělávání	- 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 ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích	Úvod do občanské nauky: - smysl a význam předmětu Občanská nauka - člověk a komunikace mezi lidmi - vzdělání pro život a celoživotní vzdělávání	**2**
T2 **Člověk jako individuální lidská osobnost** Základy přírodních věd - morálka ,- osobnost a její rozvoj	- charakterizuje lidskou osobnost a popíše její rysy - vysvětlí rozdíl mezi temperamentem a charakterem - vyjmenuje jednotlivé lidské emoce, popíše je a uvědomí si jejich význam ve svém životě - rozliší motivaci vnitřní a vnější a zamyslí se nad vlastní motivací pro nejrůznější životní situace - uvede význam potřeb pro lidskou motivaci, rozlišuje potřeby fyziologické a psychické - popíše rozdíl mezi vlohami a schopnostmi a vyjmenuje jednotlivé stupně vloh - objasní pojem inteligence, vyzkouší si některý z testů inteligence, pochopí strukturu těchto testů	- 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 ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek	Člověk jako individualita - lidská osobnost: - osobnost a její rysy - temperament a charakter - emoce - motivace a postoje - schopnosti, nadání, talent, inteligence	**4**
T3 **Člověk a jeho vývoj** Základy přírodních věd - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- popisuje a rozlišuje jednotlivé etapy lidského života a jejich charakteristické znaky - rozlišuje vliv dědičnosti a prostředí na člověka a jeho vývoj - uvědomuje si význam učení a jeho vliv na vývoj člověka - porozumí pojmu socializace a uvádí konkrétní příklady začleňování člověka do společnosti během jeho života - diskutuje o vlivu vrstevnických skupin na jeho život - vlastními slovy popíše pojem generace a uvědomuje si problematiku mezigeneračních vztahů - vyjmenuje některé náročné životní situace a seznámí se s různými možnostmi, jak se s nimi lze vyrovnat	- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- 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 ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)	Člověk a jeho vývoj: - etapy lidského života a jejich charakteristické rysy - vliv dědičnosti a prostředí na člověka a jeho vývoj - socializace - vrstevnické skupiny, mezigenerační vztahy - náročné životní situace	**3**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T4**	**Komunikace a pravidla slušného chování** Český jazyk a literatura - komunikace ,- řešení konfliktů ,- vyjednávání ,- tolerance	- uvede význam komunikace pro život svůj i ostatních - charakterizuje rozdíly mezi verbální a neverbální komunikací - vyjmenuje a popíše některé druhy neverbální komunikace - uvědomuje si stereotypy a předsudky, které ovlivňují lidskou komunikaci - dokáže rozeznat zjevnou manipulaci v komunikaci - prokazuje praktickou znalost pravidel slušného chování a dovede je aplikovat v běžných životních situacích - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky	- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- 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 ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích	Komunikace a pravidla slušného chování: - sociální komunikace a její průběh - verbální a neverbální komunikace - efektivní komunikace - manipulace v komunikaci - pravidla slušného chování, etiketa	**3**
	T5	**Zdraví a životní styl** Tělesná výchova - vliv prostředí na lidské zdraví ,- osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- definuje pojem zdraví - formuluje zásady zdravého životního stylu, vlastními slovy hovoří na téma psychohygiena - aplikuje teoretické znalosti do praxe - vysvětlí pojem sebepojetí a uvádí příklady poruch sebepojetí - debatuje o stresu a jeho možných příčinách - vyjmenuje jednotlivé druhy závislostí a debatuje o jejich důsledcích - rozlišuje drogy legální a nelegální - objasní pojem drogová závislost a uvádí postupy, jak řešit situaci závislého, a jak mu pomoct	- 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 ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- 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 ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí	Zdraví a životní styl: - zdraví - životní styl - psychohygiena - sebepojetí a poruchy sebepojetí - stres a jeho příčiny - závislosti a druhy závislostí - drogy legální a nelegální	**4**
					Celkem za blok **B1**	**16**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Člověk v lidském společenství** Český jazyk a literatura - osobnost a její rozvoj ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- popíše, čím se zabývá sociologie - na příkladech vysvětlí vlastními slovy rozdíl mezi sociologickými metodami kvantitativními a kvalitativními - charakterizuje pojem socializace a na příkladech rozliší socializaci primární a sekundární - vyjmenuje některé sociální útvary a popíše je - definuje pojem sociální skupina a uvede jejich dělení a příklady - uvědomuje si důležitost rodiny jako základní sociální skupiny - hovoří o krizi rodiny a jejich příčinách - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole či na pracovišti - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích	- 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 ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- 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	Člověk jako součást sociální skupiny: - sociologie a společnost - kvantitativní a kvalitativní metody - socializace a její druhy - sociální útvary - lidská společnost a společenské skupiny - současná česká společnost a její vrstvy - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i širší komunitě - krize rodiny v dnešní společnosti	**4**
	T2	**Struktura společnosti, multikulturní společnost** Český jazyk a literatura - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- tolerance ,- soudobý svět	- vysvětlí sociální rozvrstvení společnosti a vlastními slovy charakterizuje jednotlivé vrstvy - vymezí pojem sociální status a mobilita - rozlišuje pojmy národ, etnikum, národnost a občanství - charakterizuje současnou českou společnost - vysvětlí etnické a sociální složení společnosti - orientuje se v dnešním multikulturním světě - objasní pojmy migrace a azyl a vysvětluje příčiny migrace lidí - 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) - uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin - uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) - vlastními slovy popíše vliv médií na dnešní společnost - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky...)	- 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 ,- 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 ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- 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 ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí	Struktura společnosti, multikulturní společnost: - rozvrstvení společnosti - sociální status a mobilita - občanství x národnost - současná česká společnost - etnické složení společnosti - rasy, národy a národnosti - většina a menšiny ve společnosti - klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití - migrace v současném světě a azyl, příčiny migrace - migranti a azylanti - ochrana menšin - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - genderová rovnost x nerovnost - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - svobodný přístup k informacím - média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení	**6**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T3**	**Projekt** - komunikace ,- vyjednávání ,- masová média	- vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích nebo komunisté v době čtyřicetileté éry nesvobody - pracuje s různými zdroji (ať již knižními nebo internetovými) - spolupracuje ve skupině - vyhledává informace, a to i vizuální a audiovizuální - přednese připravenou prezentaci a diskutuje s ostatními	- 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 ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu	Projekt - genocida v době druhé světové války, jmenovitě Slovanů, Židů, Romů a politických odpůrců - nesvoboda v době komunismu	**3**
	T4	**Víra, náboženství a smysl lidské existence** Český jazyk a literatura - kultura ,- náboženství ,- tolerance	- objasní, co rozumíme tím, že lidé jsou věřící nebo ateisté - charakterizuje nejvýznamnější světová náboženstv - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost	- 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 ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- 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 ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým	Víra, náboženství a smysl lidské existence: - víra a ateismus - náboženství a církve - náboženské hnutí a sekty - náboženský fundamentalismus	**3**
				Celkem za blok **B2**		**16**
				Celkem za ročník **1**		**32**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Člověk a právo - úvod do práva** Ekonomika - morálka ,- svoboda ,- odpovědnost	- vysvětlí význam práva - rozlišuje mezi morálkou a právem - definuje pojem spravedlnost a vyjádří názor na význam spravedlnosti v dnešním světě - vlastními slovy vyjádří význam práva pro svůj život	- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- 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	Člověk a právo - úvod do práva: - právo, spravedlnost, morálka - vztah práva a morálky - právo a mravní odpovědnost v běžném životě	**1**
	T2	**Teorie práva** - potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život	- vymezí pojem norma, uvede různé druhy norem a vlastními slovy je na příkladech vysvětlí - objasní pojem právní stát a hovoří v té souvislosti také o ochraně lidských práv - popíše znaky právních norem - objasní pojem právní řád a jednoduše jej rozebere - chápe vazby mezi právní normou, právním řádem a právním předpisem - rozdělí právo na jednotlivá právní odvětví - popíše právní vztah a jeho jednotlivé složky, uvede příklady právních vztahů - objasní rozdíl mezi fyzickou a právnickou osobou - uvede, od kdy má člověk způsobilost k právním úkonům a trestní odpovědnost	- 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 ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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	Teorie práva: - normy a právní norma - právní stát a ochrana lidských práv - právní řád - vazby mezi právní normou, právním řádem a právním předpisem - právní odvětví - právní vztah a jeho složky - fyzická x právnická osoba - způsobilost k právním úkonům a trestní odpovědnost	**6**
	T3	**Právní ochrana občanů** - potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život	- specifikuje význam právní ochrany - pojmenuje orgány právní ochrany a popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství - popíše soustavu soudů v České republice - popíše podmínky po výkon funkce soudce a ústavního soudce - stručně popíše, čím se zabývá Ústavní soud ČR	- 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 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	Právní ochrana občanů: - orgány právní ochrany - právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) - soustava soudů ČR - Ústavní soud	**2**
				Celkem za blok	**B1**	**9**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T1 Občanské právo Ekonomika - potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- definuje význam občanského práva, které upravuje majetkové vztahy fyzických a právnických osob - vysvětlí pojem vlastnictví a na příkladech popíše druhy vlastnictví - vlastními slovy objasní rozdíl mezi vlastnictvím a spoluvlastnictvím - popíše, čím se zabývá dědické právo, kdo je považován za neopomenutelného dědice, jaké jsou náležitosti správně napsané závěti - popíše, jaké závazky vyplývají z běžných smluv, a na příkladu ukáže možné důsledky vyplývající z neznalosti smlouvy včetně jejich všeobecných podmínek - dovede hájit své spotřebitelské zájmy, např. podáním reklamace - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby - dovede z fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva - pojmenuje několik novinek z Občanského zákoníku	- 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 ,- 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 ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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	Občanské právo: - občanské právo a jeho druhy - vlastnictví a právo - dědické právo - smlouvy a závazkové právo - záruka a reklamace - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu - odpovědnost v běžném životě - Občanský zákoník	**6**
T2 Projekt - komunikace ,- vyjednávání ,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život	- dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, o půjčce, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva	- 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 ,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí ,- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých	Projekt	**2**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T3**	**Rodinné právo** Ekonomika - osobnost a její rozvoj ,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život	- popíše, čím se zabývá rodinné právo - specifikuje a vlastními slovy vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému - určí význam pojmů s rodinným právem souvisejících, jako například rodičovská zodpovědnost, vyživovací povinnost a její druhy, náhradní rodinná péče a její formy	- 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 ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- 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	Rodinné právo: - rodinné právo a jeho funkce - manželé a partneři - děti v rodině, práva dětí - domácí násilí - registrované partnerství - náhradní rodinná péče - ústavní výchova	**4**
	T4	**Pracovní právo** Ekonomika - přijímací pohovor a výběrové řízení ,- trh práce - všeobecné vývojové trendy ,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život ,- aktivní plánování a projektování profesní kariéry ,- vyjednávání ,- zpracování žádosti o zaměstnání ,- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí ,- formy pracovního vztahu ,- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele ,- trh práce - požadavky zaměstnavatelů	- vlastními slovy vysvětlí, čím se zabývá pracovní právo - popíše jednotlivé subjekty pracovního práva a vysvětlí práva a povinnosti - objasní pracovní poměr a určí jednotlivé druhy pracovních poměrů a jejich náležitosti - vysvětlí, k čemu slouží zkušební doba, a jaká práva a povinnosti z ní vyplývají - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech	- 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 ,- 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 ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků ,- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání ,- 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 ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání	Pracovní právo: - pracovněprávní vztahy - subjekty pracovního práva - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - pracovní smlouva - hledání zaměstnání	**3**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T5**	**Trestní právo, správní právo** - řešení konfliktů ,- morálka ,- svoboda ,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život	- popíše vlastními slovy, čím se zabývá trestní právo - rozlišuje na konkrétních příkladech trestný čin a přestupek - vysvětlí, co patří do znaků tzv. skutkové podstaty - rozdělí trestné činy podle závažnosti - na konkrétním příkladu ilustruje průběh trestního řízení - rozlišuje jednotlivé druhy trestů a ochranných opatření - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání apod.) - analyzuje případy, kdy je páchána kriminalita na mladistvých a na dětech - analyzuje případy, kdy kriminalitu páchají mladiství - odhadne, čím se zabývá správní právo, a jak se ho toto právo může dotknout ve vlastním životě - zhodnotí význam práce ombudsmana	- 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 ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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 ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým	Trestní právo, správní právo: - trestní právo - trestní odpovědnost - trestný čin x přestupek - tresty a ochranná opatření - trestní řízení a orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech - kriminalita páchaná mladistvými Správní právo: - správní právo - veřejný ochránce práv (ombudsman)	**5**
					Celkem za blok **B2**	**20**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T1 Člověk a hospodářství Ekonomika - osobnost a její rozvoj ,- formy aktivního hledání práce ,- zpracování žádosti o zaměstnání ,- formy motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- rekvalifikace ,- zprostředkovatelské služby při hledání práce (pracovní agentury, služby úřadu práce) ,- formy pracovního vztahu ,- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí ,- trh práce - požadavky zaměstnavatelů ,- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení; ,- řešení konfliktů ,- trh práce a jeho ukazatele	- dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů (svých i celé rodiny) - vlastními slovy vysvětlí princip fungování trhu - popíše, co má vliv na cenu zboží - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb na svém účtě - 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 - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění - zvládne vyplnit daňové přiznání - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci -vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti	- 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, 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 ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- 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 ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- 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	Člověk a hospodářství: - hospodaření jednotlivce a rodiny - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena) - mzda časová a úkolová - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - služby úřadů práce - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk - banky, pojišťovny a jiné instituce - služby peněžních ústavů - daně, daňové přiznání - sociální a zdravotní pojištění - sociální zajištění občanů - řešení krizových finančních situací - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům	**3**
			Celkem za blok **B3**	**3**
			Celkem za ročník **2**	**32**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 Člověk jako občan - úvod do politologie Ekonomika - společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- uvědomuje si význam politiky a jejích rozhodnutí pro život svůj i celé společnosti - rozlišuje pojmy politologie a politika - ve spojitosti s politickou mocí vysvětlí pojem legitimní	- 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 ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu	Člověk jako občan - úvod do politologie: - politologie - politika - politická moc	**1**
T2 Stát a občanství - společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- definuje pojem stát a popíše funkce státu - vysvětlí pojem právní stát - vysvětluje funkci státu v dnešním globalizovaném světě - pojmenuje jednotlivé formy státu - rozlišuje pojmy stát a národ - popisuje, jak se dá získat občanství České republiky, a jaká práva a povinnosti z něj vyplývají - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát, a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti - uvede, jaké jsou typické rysy státu a porovná jej s typickými rysy národa - popíše, jak se dělí moc ve státě na jednotlivé složky a vysvětlí vlastními slovy, proč se tomu tak děje	- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci	Stát a občanství: - stát a jeho funkce - právní stát - stát a globalizace - formy státu - stát x národ - občanství v České republice - státní moc a její dělba	**4**
T3 Politický systém České republiky - stát, politický systém ,- politika ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- uvede, jakými atributy je vyjádřena česká státnost - pojmenuje právní základy českého státu - popíše českou ústavu a vyjmenuje její knihy - dokáže popsat základní lidská práva a svobody, a poté je kategorizuje - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech - včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena - uvede, jakými institucemi je představována zákonodárná moc v ČR a ty pak charakterizuje - uvede, jakými institucemi je představována výkonná moc v ČR a ty pak charakterizuje - dovede charakterizovat soudní moc a připomene si soustavu soudů v ČR - vlastními slovy vysvětlí jednoduše popis schvalování zákonů v ČR - uvede rozdíl mezi státní správou a samosprávou - popíše, jaké úkoly má na starosti obec a jaké kraj, vyjmenuje všechny kraje v České republice - popíše státní symboly	- 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 ,- 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 ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie	Politický systém České republiky: - česká státnost - právní základy českého státu - české státní a národní symboly - Ústava a Listina základních práv a svobod - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání - zákonodárná moc v ČR a její instituce - výkonná moc v ČR a její instituce - soudní moc v ČR a soustava soudů - schvalování zákona v ČR - státní správa a samospráva - struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva	**6**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T4**	**Člověk a politika** Informatika - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- politika ,- odpovědnost	- vysvětlí vlastními slovy, co se myslí politickou participací, a které z konkrétních příkladů už jsou na hraně zákona - uvede, co se skrývá pod pojmem občanská společnost, a jak se on sám může pro takovou společnost angažovat - vyjmenuje některé politické ideologie a přiřadí k nim jejich hlavní principy a zásady - na základě konkrétních příkladů definuje rozdíl mezi levicí a pravicí - uvede nejvýznamnější české politické strany - vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé účastnit - vyjmenuje nejdůležitější volby v České republice a objasní důležitost občanské angažovanosti (uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti) - popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné	- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- 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 ,- 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 ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci	Člověk a politika: - politická participace - občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - politické ideologie - levice x pravice - české politické strany - volby v ČR, právo volit - politický radikalismus a extremismus - aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus	**6**
	T5	**Projekt** Informatika - politika ,- masová média	- prakticky si vyzkouší, jak probíhají volby v České republice	- 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 ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- 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 ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých	Projekt	**1**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T6**	**Demokracie**	- 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 - uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)	- 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 ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- 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 ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých	Demokracie: - základní hodnoty a principy demokracie - problémy současné demokracie	**2**
- tolerance ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů						
				Celkem za blok **B1**		**20**
B2	**T1**	**Soudobý globalizovaný svět**	- charakterizuje soudobý svět - popíše rozdíl mezi bohatým Severem a chudým Jihem - vysvětlí, s jakými konflikty se potýká soudobý svět, jak jsou řešeny a debatuje o jejich možných perspektivách - uvede hlavní velmoci světa a vysvětlí, proč jsou právě tyto země velmocemi - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení	Soudobý globalizovaný svět: - současný svět a jeho dělení - bohaté a chudé země; velmoci - ohniska napětí v soudobém světě - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě - globalizace a globální problémy	**4**
- soudobý svět ,- masová média ,- odpovědnost ,- tolerance						

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T2**	**Mezinárodní vztahy a jejich aktéři**	- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy - vysvětlí, kdo je zodpovědný za zahraniční politiku státu, a jaké jsou její nástroje - vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří, a jaké jí z toho plynou závazky - orientuje se v mezinárodních vztazích - pojmenuje hlavní mezinárodní organizace ve světě - popíše funkci a činnost mezinárodních organizací OSN a NATO	- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah ,- 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 ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu	Mezinárodní vztahy a jejich aktéři: - ČR a její sousedé - zahraniční politika státu - OSN - NATO - další mezinárodní organizace	**4**
- soudobý svět ,- tolerance						
	T3	**Evropská integrace a Evropská unie**	- popíše, proč existuje Evropská unie - orientuje se v nejdůležitějších orgánech Evropské unie a popíše jejich funkce - vysvětlí, jaké povinnosti a výhody z členství v Evropské unii plynou našim občanům - popíše vztah evropského a národního práva a na konkrétním příkladě vysvětlí možnost domáhání se práva v EU občanem EU	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- 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 ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- 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	Evropská integrace a Evropská unie: - evropská integrace a její historie - ČR a evropská integrace - orgány EU - ČR jako člen EU	**4**
- odpovědnost ,- soudobý svět						
				Celkem za blok **B2**		**12**
				Celkem za ročník **3**		**32**
				Celkem za předmět **Občanská nauka**		**96**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence** Základy přírodních věd Technologie pro číšníky Stolničení pro číšníky - odpovědnost ,- morálka	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - při obsluze, běžné údržbě a čištění stojů a zařízení, postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, popřípadě nejčastějších příčiny úrazu a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	- 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 ,- 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	- pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti	**4**
	T2	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** Technologie pro číšníky Stolničenípro číšníky - vliv prostředí na lidské zdraví	- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zachlazování a regenerace - 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 ,- 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)	- hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - alimentární nákazy	**4**
	T3	**Seznámení žáků s učebním plánem. Výrobní středisko. Povinnosti pracovníků v pohostinství.** Základy přírodních věd Technologie pro číšníky Stolničenípro číšníky - informační a komunikační technologie ,- odpovědnost	- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob	- 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 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	- seznámení žáků s učebním plánem Výrobní středisko - rozdělení na jednotlivé úseky - základní vybavení výrobního střediska - druhy skladů - povinnosti pracovníků v pohostinství	**4**
					Celkem za blok **B1**	**12**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Základy technologie přípravy pokrmů** Technologie pro číšníky Základy přírodních věd Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je využít v praxi - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a pdbornou literaturou - 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	- 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 ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností	- základní druhy surovin a jejich opracování - příprava a předběžná úprava potravin - tepelné úpravy pokrmů - práce s odbornou literaturou - normování - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - typické suroviny a pokrmy, technologické postupy - polévky - omáčky - přílohy - jednuduché saláty - bezmasá jídla - práce s konvektomatem	**192**
	T2	**Opakování a procvičování** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa Základy přírodních věd Matematika - odpovědnost	- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá při práci se surovinami - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku	- 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 ,- 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 ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- používat vhodný inventář	- opakování a procvičování za 1.pololetí	**36**
				Celkem za blok **B2**		**228**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T1 **Komunikace ve službách** Český jazyk a literatura Cizí jazyk Stolničení pro číšníky Občanská nauka - vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách - 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 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 i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti - uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí	- 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 ,- 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	- osobnost, vzhled - společenské chování a profesní vystupování - typologie hostů - komunikace v cizím jazyce	**20**
T2 **Základní pravidla obsluhy** Stolničení pro číšníky Základy přírodních věd Matematika Cizí jazyk - odpovědnost ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- 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 - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů - charakterizuje pomůcky číšníka a pracuje s nimi - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku - pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje - řeší běžné i neobvyklé dituace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta	- 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 ,- 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 ,- 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) ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- 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	- příprava a údržba pracoviště - inventář na servis pokrmů a nápojů - údržba, použití - zásady a technika obsluhy - základní společenská a profesní pravidla - osobnost, vzhled - systémy obsluhy, způsoby obsluhy	**90**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T3**	**Odbyt a obsluha - jednoduchá obsluha**	- zajišťuje odbyt výrobků a služeb - vytváří typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku - sestaví jídelní lístek, nápojový lístek a menu pro různé příležitosti - přejímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů - ovládá techniku jednoduché obsluhy - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku	- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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 ,- 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 ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností	- formy prodeje, restaurační a hotelová obsluha - organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze - produkt - gastronomická pravidla při sestavování jídelního lístku, nápojového lístku a menu - menu, jídelní a nápojové lístky - náležitosti jídelního lístku, nápojového lístku a menu - snídaně - rozdělení - servis snídaní formou - Table d' hôte - teplé a studené nápoje	**94**

Technologie pro číšníky
Stolničenípro číšníky

- osobnost a její rozvoj
,- komunikace
,- vyjednávání
,- řešení konfliktů
,- odpovědnost
,- tolerance

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T4**	**Opakování a procvičování** Technologie pro číšníky Stolničenípro číšníky Základy přírodních věd Potraviny a výživa Matematika Cizí jazyk Český jazyk a literatura Občanská nauka - odpovědnost ,- osobnost a její rozvoj ,- vyjednávání ,- komunikace ,- řešení konfliktů	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - rozlišuje malý a velký stolní inventář - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb	- 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 ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- 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 ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- 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 ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- opakování a procvičování-získaných dovedností za 2.pololetí	**36**
					Celkem za blok **B3**	**240**
					Celkem za ročník **1**	**480**
				Celkem za předmět	**Odborný výcvik**	**480**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence** Základy přírodních věd Technologie pro číšníky Stolničení pro číšníky - odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - při obsluze, běžné údržbě a čištění stojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, popřípadě nejčastějších příčiny úrazu a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	- 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	- pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - proškolení předpisy BOZP	**6**
	T2	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi	- 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	- hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - alimentární nákazy	**4**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T3**	**Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství** Základy přirodních věd Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - odpovědnost ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- 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 ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat	- seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení - povinnosti pracovníků v pohostinství	**4**
				Celkem za blok **B1**		**14**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T1 Odbytová střediska Stolničení pro číšníky Cizí jazyk Potraviny a výživa Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- odpovědnost	- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob - rozlišuje malý a velký stolní inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení	- 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 ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- 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 ,- 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	- význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - estetika provozovny - zásady a technika obsluhy - příprava údržba pracoviště	**35**
T2 Odbyt Stolničení pro číšníky Zařízení provozoven Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- vyjednávání ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti - respektuje společenská pravidla - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů - rozlišuje druhy slavnostních hostin	- 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 ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- 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 ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení	- systémy obsluhy, způsoby obsluhy - zásady a technika obsluhy - gastronomická pravidla, komunikace s hosty - příprava a servis studených a teplých nápojů - dodržování zásad stolování - příprava pracoviště na provoz - estetika provozovny - základní společenská a profesní pravidla - menu, jídelní a nápojové lístky - sezónní nabídky - práce s lokálními surovinami - zásady aktivního prodeje a nabídky hostům - slavnostní hostiny a společenská setkání	**203**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T4**	**Opakování a procvičování** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost ,- osobnost a její rozvoj	- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - navrhne vhodné formy odbytu výrobků - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - respektuje společenská pravidla -- vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických 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 ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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	- opakování a procvičování dovedností za 1.pololetí 2.ročníku	**35**
					Celkem za blok **B2**	**273**
B3	**T1**	**Odbyt a obsluha** Stolničení pro číšníky Potraviny a výživa Cizí jazyk Český jazyk a literatura - osobnost a její rozvoj ,- vyjednávání ,- odpovědnost	- navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy - uvede náležitosti nápojových lístků - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, udržuje a ošetřuje inventář - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů - vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě - poskytuje odborný servis vína - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - vysvětlí odborný servis alkoholických i nealkoholických nápojů - uplatňuje pravidla při práci na baru - orientuje se ve značkách lihovin, převádí měrné jednotky - pracuje s barovým inventářem a vhodně ho používá - charakterizuje pomůcky barmana - uvede základní principy oboru barman, barista, someliér - připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin	- 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 ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- 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 - organizace prácepři využití různých způsobů a systémů obsluhy - nápojové lístky - příprva a servis studených a teplých nápojů - pivo - druhy, čepování a servis piva - káva a ostatní teplé nápoje - příprava různých druhů kávy, servis kávy - víno - druhy vín, servis bílého, růžového a červeného vína - servis šumivého vína - obsluha v barech - zařízení barů, barový inventář, příprava barů na provoz - barový lístek	**63**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T2 Odbyt a obsluha, základní pravidla obsluhy Stolničení pro číšníky Potraviny a výživa - odpovědnost	- charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - respektuje společenská pravidla - vysvětlí odborný servis pokrmů - uvede náležitosti jídelníhoa nápojového lístku	- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- 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 ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly	-zásady a technika obsluhy - základní společenská a profesní pravidla - snídaně - rozdělení - složité snídaně, servis snídaní formou Table d' hôte - servis obědů a večeří - nápojové a jídelní lístky	**35**
T3 Restaurační obsluha Stolničení pro číšníky Český jazyk a literatura Cizí jazyk - odpovědnost	- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - rozlišuje malý a velký stolní inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v restauračním provozu - vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob - rozliší malý a velký stolní inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze	- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- 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 ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích	- obsluha v restauracích - formy prodeje, způsoby nabídky - produkt - malý a velký stolní inventář - základní forma obsluhy - vyšší forma jednoduché obsluhy - základní forma složité obsluhy - pravidla a technika obsluhy při podávání pokrmů a nápojů	**70**
			Celkem za blok **B3**	**168**
B4 T1 Obsluha Stolničení pro číšníky Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Matematika - odpovědnost ,- tolerance	- zajišťuje odbyt výrobků a služeb - vytváří typickou nabídku pokrmů a nápojů - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- 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	- obsluha skupin - estetika provozovny - základní pravidla obsluhy skupin - sestavování jednoduchého a složitého menu - servis jednotlivých chodů podávaného menu - coffee break - obědy a večeře podávané formou Table d' hôte - národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace	**70**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T2**	**Opakování a procvičování**	- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními předpisy - ulatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, udržuje a ošetřuje inventář - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě	- opakování a procvičování za 2.pololetí 2.ročníku	**35**
		Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky Potraviny a výživa Matematika Český jazyk a literatura Cizí jazyk				
		- osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost				
				Celkem za blok	**B4**	**105**
				Celkem za ročník	**2**	**560**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Základy přírodních věd Technologie pro číšníky Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - při obsluze, běžné údržbě a čištění stojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, popřípadě nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	- 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	- pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti	**6**
T2 Hygienické požadavky na provoz společného stravování Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - vliv prostředí na lidské zdraví ,- odpovědnost ,- osobnost a její rozvoj	- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování - charakterizuje alimentární nákazy	- 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	- hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - alimentární nákazy	**5**
T3 Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství Základy přírodních věd Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - morálka ,- odpovědnost	- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku	- 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 ,- kontrolovat kvalitu	- seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení - povinnosti pracovníků v gastronomii	**5**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T4**	**Odbyt a obsluha - slavnostní hostiny**	- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, doržuje profesní etiku - připravuje slavnostní hostiny a připravuje potřebnou dokumentaci - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností - využívá odborných znalostí při sestavě vhodných porkmů a nápojů, při kalkulaci cen výrobků - doržuje gastronomická pravidla - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- 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 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) ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky	- osobnost, vzhled - slavnostní hostiny a společenská setkání - význam a druhy hostin - bankety - příprava a údržba pracoviště - příprava, tvary tabulí, inventář, použití, údržba - sestavování slavnostního menu - protokol ke slavnostní hostině, kalkulace výrobků a služeb - využití techniky v komunikaci - tvorba a úprava písemností ve stravovacím provozu, využití techniky v komunikaci - organizační zařízení - technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze -vyúčtování s hostem - práce po skončení hostiny	**120**
		Stolničení pro číšníky Cizí jazyk Matematika Administrativa Potraviny a výživa				
		- odpovědnost ,- osobnost a její rozvoj				
	T5	**Barmanské dovednosti**	- uvede základní principy oboru barman, uplatní je v praxi- - charakterizuje pomůcky barmana, pracije s nimi, udržuje je - připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů	- 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	- základní principy oboru barman - rozdělení nápojů - alkoholocké nápoje - druhy, podávání, skladování - inventář vhodný pro podávání nápojů - míšené nápoje - technika práce s inventářem na míchání nápojů	**40**
		Stolničení pro číšníky Potraviny a výživa				
		- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- odpovědnost				
					Celkem za blok **B1**	**176**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Odbyt a obsluha**	- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - využívá odborných znalostí při sestavě vhodných porkmů a nápojů - dodržuje gastronomická pravidla - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, mdodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projev- pečuje o zavnějšek a snaží se o kultivovaný projev	- 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 ,- 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) ,- 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	- slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - organizační zajištění akcí - raut - společenské setkání - nabídkové stoly - příprava - nabízený sortiment pokrmů a nápojů - organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy - způsob obsluhy - osobnost, vzhled - společenské chování a profesnní vystupování - typologie hostů	**112**
		Stolničení pro číšníky Cizí jazyk Matematika Administrativa Potraviny a výživa				
		- morálka ,- odpovědnost ,- tolerance				
	T2	**Opakování a procvičování**	- připravuje slavnostní hostiny a připravuje potřebnou dokumentaci - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností - využívá odborných znalostí při sestavě vhodných porkmů a nápojů - používá gastronomická pravidla - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - uplatňuje požadavky hygienu v gastronomii - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	- 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 ,- 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 ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- opakování a procvičování za 1.pololetí 3.ročníku	**40**
		Stolničení pro číšníky Cizí jazyk Matematika Administrativa Potraviny a výživa				
		- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- morálka ,- odpovědnost ,- tolerance				
				Celkem za blok **B2**		**152**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T1 Ubytovací zařízení Stolničení pro číšníky Matematika Cizí jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- morálka ,- odpovědnost	- charakterizuje ubytovací zařízení - vysvětlí funkci pracovníka recepce - orientuje se v zásadách organizace práce v odbytových střediscích a ubytovacích zařízeních - komunikuje s hosty i v cizím jazyce - vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt - uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití - volí a využívá základní marketingové nástroje	- 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 ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků ,- využívat prostředky podpory prodeje	- ubytovací zařízení - zařízení hotelů, zásady styku s hostem - online komunikace, prezentace a nové technologie - hotelová hala + funkce recepce - organizace práce v odbytových střediscích a ubytovacích zažízeních - ostatní hotelové služby poskytované hostům- internet, fitness - propagace - reklama, konkurence - podpora prodeje, osobní prodej - komunikace s hosty v cizím jazyce - pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí	**64**
T2 Ubytovací zařízení - room servis Stolničení pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - dodržuje zádady práce číšníka room servisu	- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- využívat prostředky podpory prodeje	- room servis- zásady práce - servis na pokojích	**40**
T3 Hotelový a restaurační management Ekonomika Cizí jazyk Stolničení pro číšníky Informatika - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura ,- náboženství ,- informační a komunikační technologie ,- morálka ,- odpovědnost	- charakterizuje hotelový a restaurační management - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků - vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt - použije nástroje pro podporu prodeje - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách - 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 - uplatňuje estetická jlediska při formování prostředí	- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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 ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků	- hotelový a restaurační management - jednotlivé funkce a jejich náplň - profesionalita v oblasti péče o hosta - typologie hostů - marketingová strategie pracoviště - národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace - komunikace s hostem v cizím jazyce - využití techniky v komunikaci - práce s připomínkami hostů a recenzemi - sezóní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje	**72**
			Celkem za blok **B3**	**176**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T1**	**Trendy v gastronomii** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- orientuje se v trendech moderní gastronomie - charakterizuje význam moderních trendů v gastronomii - volí vhodné formy odbytu a služeb	- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání	- trendy v gastronomii - důležitý prvek moderní gastronomie	**56**
	T2	**Opakování a procvičování** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky Ekonomika Matematika Cizí jazyk Český jazyk a literatura Informatika Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- dodržuje ustavovení tákající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje pořadavky na hygienu v gastronomii - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - pracuje s odbornou literaturou - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - zajišťuje odbyt výrobků a služeb - zajistí přípravu a organizaci gastronomických akcí - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - ovládá techniku jednoduché obsluhy a základní formu složité obsluhy	- 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 význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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 ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků ,- využívat prostředky podpory prodeje ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu	- opakování a procvičování- za 2.pololetí - opakování za 1., 2. a 3.ročník	**80**
					Celkem za blok **B4**	**136**
					Celkem za ročník **3**	**640**
				Celkem za předmět	**Odborný výcvik pro číšníky**	**1200**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Potraviny a nápoje** Odborný výcvik - komunikace ,- řešení konfliktů	- 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	- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- 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 ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí	- rozdělení - původ - druhy - charakteristika potravin, význam ve výživě - využití a zpracování potravin - skladování, ošetřování	**2**
	T2	**Složení potravin** Základy přírodních věd Matematika Základy technologie	- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vyjmenuje jednotlivé složky potravin a popíše jejich složení - orientuje se ve složení potravin a obsahu jednotlivých složek - odvozuje význam jednotlivých potravin pro zdravou výživu - na základě znalosti o složení jednotlivých potravin navrhuje kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy	- 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 při řešení problémů různé metody myšlení ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady	- sacharidy - bílkoviny - tuky - vitamíny - minerální látky - voda - vláknina - energetická a biologická hodnota potravin	**6**
				Celkem za blok **B1**		**8**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Ovoce** Základy technologie Matematika Informatika Základy přírodních věd	- rozlišuje a charakterizuje ovoce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů ovoce - navrhuje vhodné kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy - na základě znalosti o složení jednotlivých druhů ovoce navrhuje vhodné kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy	- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- 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 ,- kontrolovat kvalitu	- charakteristika - složení, význam ve výživě - rozdělení, druhy - využití a zpracování ovoce - skladování, ošetřování, konzervace	**2**
	T2	**Zelenina** Základy technologie Matematika Informatika Základny přírodních věd	- rozlišuje a charakterizuje zeleninu z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů zeleniny - navrhuje vhodné kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy - na základě znalosti o složení jednotlivých druhů zeleniny navrhuje vhodné kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- 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 ,- kontrolovat kvalitu	- charakteristika - složení, význam ve výživě - rozdělení, druhy - využití a zpracování zeleniny - skladování, ošetřování, konzervace	**2**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T3 **Brambory** Základy technologie Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje brambory z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů brambor - navrhuje vhodné kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy	- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí	- charakteristika - složení, význam ve výživě - rozdělení, druhy - využití a zpracování brambor - skladování	**1**
T4 **Luštěniny** Základy technologie Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje luštěniny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů luštěnin - navrhuje vhodné kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy	- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí	- charakteristika - složení, význam ve výživě - rozdělení, druhy - využití a zpracování luštěnin - skladování	**1**
T5 **Obiloviny** Základy technologie Odborný výcvik - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje informační	- rozlišuje a charakterizuje obiloviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů obilovin a výrobků z obilovin - navrhuje vhodné kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy	- 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 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	- charakteristika - složení, význam ve výživě - rozdělení, druhy - technologická využitelnost obilovin - skladování	**1**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T6**	**Houby** Základy technologie Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje houby z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů hub a výrobků z hub - navrhuje vhodné kombinace potravin při přípravě pokrmů z hub v souladu se zásadami zdravé výživy	- kontrolovat kvalitu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- 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 ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- charakteristika - složení, význam ve výživě - rozdělení, druhy - využití a zpracování hub - skladování, konzervace	**1**
				Celkem za blok **B2**		**8**
B3	**T1**	**Pochutiny - koření** Základy technologie Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje koření z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - na základě znalosti charakteristik jednotlivých druhů koření chápe jejich vliv na organismus - uvede správné způsoby skladování a ošetřování koření - stanoví jejich vhodné použití v optimálním množství při přípravě pokrmů	- 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 ,- 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	- charakteristika - rozdělení, druhy - význam ve výživě - využití koření - skladování, ošetřování	**2**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T2**	**Pochutiny - káva** Základy stolničení Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje kávu z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vyjmenuje jednotlivé druhy kávy a popíše její složení - na základě znalosti charakteristik a složení kávy chápe její vliv na organismus - uvede správné způsoby skladování a ošetřování kávy	- 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 ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- kontrolovat kvalitu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- charakteristika - druhy - význam ve výživě - zpracování - skladování	**1**
	T3	**Pochutiny - čaj** Základy stolničení Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje čaj z hlediska druhů a významu ve výživě - vyjmenuje jednotlivé druhy čaje a popíše jeho složení - na základě znalostí o složení čaje vyhodnotí její vliv na lidský organismus - popíše způsoby přípravy a podávání čaje - uvede správné způsoby skladování a ošetřování čaje	- 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 ,- 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	- charakteristika - rozdělení, druhy - význam ve výživě - skladování, ošetřování	**1**
	T4	**Pochutiny - kakao a čokoláda** Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje pochutiny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - na základě znalosti charakteristik a složení kakaa a čokolády chápe jejich vliv na organismus - zvolí vhodné použití kakaa a čokolády při přípravě pokrmů - uvede správné způsoby skladování kakaa a čokolády	- 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 ,- 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	- charakteristika, význam ve výživě - složení - zpracování kakaových bobů - výroba čokolády - skladování	**1**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T5**	**Pochutiny - ostatní pochutiny** Základy technologie Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje pochutiny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - na základě znalosti charakteristik jednotlivých druhů pochutin chápe jejich vliv na organismus - stanoví jejich vhodné použití v optimálním množství při přípravě pokrmů - uvede správné způsoby skladování	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- 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 ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu	Dochucovací prostředky, sůl - charakteristika - druhy - význam ve výživě - skladování	**1**
	T6	**Kypřící prostředky** Základy technologie Základy přírodních věd	- rozlišuje a charakterizuje kypřící prostředky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - na základě znalosti charakteristik jednotlivých druhů kypřících prostředků vysvětlí jejich funkci a vliv na jakost výrobků - uvede správné způsoby skladování a ošetřování - stanoví jejich vhodné použití v optimálním množství při přípravě pokrmů	- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- 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 ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- 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 ,- kontrolovat kvalitu	- rozdělení - druhy - použití - skladování - využití kypřících prostředků	**1**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T7**	**Řepný cukr, včelí med, sladidla** Základy technologie - odpovědnost	- rozlišuje a charakterizuje sladidla z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - na základě znalosti charakteristik jednotlivých druhů sladidel chápe jejich vliv na organismus, vysvětlí jejich vliv na chuť, vzhled a jakost výrobků a pokrmů - vysvětlí souvislost mezi spotřebou cukrů, zdravou výživou a zdravým životním stylem - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - uvede správné způsoby skladování a ošetřování sladidel	- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- 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 ,- 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	- význam ve výživě - druhy - složení - skladování, ošetřování - využití	**1**
				Celkem za blok **B3**		**8**
B4	**T1**	**Tuky a rostlinné oleje** Základy technologie - odpovědnost	- rozlišuje a charakterizuje tuky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - na základě znalosti o složení tuků 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 jednotlivých tuků - navrhuje jejich správné uložení při skladování a poznatky si ověřuje v rámci odborného výcviku - ovládá hygienické předpisy pro skladování a zpracování tuků a manipuluje s nimi v souladu se zásadami HACCP	- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- 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 ,- 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	- charakteristika - rozdělení podle původu, druhy - význam ve výživě - skladování - využití tuků a rostlinných olejů	**2**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T2**	**Mléko a mléčné výrobky** Základy technologie	- rozlišuje a charakterizuje mléko a mléčné výrobky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede správné způsoby skladování a ošetřování mléka - popíše výrobu mléčných výrobků - volí vhodné způsoby jejich použití při přípravě pokrmů - navrhuje jejich správné uložení při skladování a poznatky si ověřuje v rámci odborného výcviku - ovládá hygienické předpisy pro skladování a zpracování mléka a mléčných výrobků a manipuluje s nimi v souladu se zásadami HACCP	- 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 ,- 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	Mléko - složení - druhy - význam - skladování - využití a zpracování mléka Mléčné výrobky - druhy - význam	**2**
	T3	**Vejce** Základy technologie Základy přírodních věd Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje vejce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - uvede správné způsoby skladování vajec, navrhuje jejich správné uložení při skladování a poznatky si ověřuje v rámci odborného výcviku - ovládá hygienické předpisy pro skladování a zpracování vajec a manipuluje s nimi v souladu se zásadami HACCP	- 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 ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu	- složení - druhy - skladování, konzervace - využití a zpracování vajec	**2**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T4**	**Opakování 1. ročníku**	- upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva	- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- kontrolovat kvalitu ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- 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 ,- 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 ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- 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	- opakování učiva 1. ročníku	**2**
		Mezipředmětové vztahy: Základy přírodních věd Základy technologie				
				Celkem za blok	**B4**	**8**
				Celkem za ročník	**1**	**32**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

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 - uvědomuje si vliv tučných druhů mas na zdravotní stav obyvatelstva, jejich vliv na vznik civilizačních chorob - uvede správné způsoby skladování masa	- 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 ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- 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 ,- 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 ,- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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	Maso - charakteristika - složení - obecné rozdělení masa na skupiny - druhy - význam ve výživě - zrání masa - skladování - konzervace - využití a zpracování masa Masné výrobky - rozdělení, druhy	**6**
		Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Odborný výcvik Občanská nauka				
		- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje informační				
				Celkem za blok **B1**		**6**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Jateční maso**	- rozlišuje a charakterizuje jateční maso z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozliší masa dietního charakteru - poučeně 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 jatečních mas	- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- 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 ,- 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 ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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	Maso hovězí, vepřové, telecí, skopové a ostatní druhy jatečních mas - charakteristika jednotlivých jatečních mas - složení - rozdělení do jakostních tříd - význam ve výživě - skladování, konzervace - využití a zpracování jatečních mas	**8**
Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Odborný výcvik						
				Celkem za blok **B2**		**8**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Zvěřina**	- rozlišuje a charakterizuje maso zvěřiny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozliší technologické části masa a zvolí způsob jejich použití při přípravě pokrmů - uvede správné způsoby skladování masa zvěřiny	- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- 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 ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování	- charakteristika masa zvěřiny - rozdělení, druhy - složení, význam ve výživě - zrání masa zvěřiny - skladování - využití a zpracování zvěřiny	**2**
Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Odborný výcvik						
				Celkem za blok **B3**		**2**
B4	**T1**	**Drůbež**	- rozlišuje a charakterizuje maso drůbeže z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - zvolí způsob jejich použití při přípravě pokrmů - uvede správné způsoby skladování masa drůbeže	- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- 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 ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin	- charakteristika - složení, rozdělení masa - druhy - význam ve výživě - skladování - využití a zpracování drůbeže	**3**
Technologie pro číšníky Technologie pro kuchaře Odborný výcvik						
				Celkem za blok **B4**		**3**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B5	**T1**	**Studenokrevní - ryby, korýši a měkkýši** Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje maso studenokrevných živočichů z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - charakterizuje maso ryb, korýšů, měkkýšů - docení jejich význam ve výživě - zvolí správné použití jednotlivých druhů mas při přípravě pokrmů - uvede správné způsoby skladování masa studenokrevních živočichů	- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- charakteristika masa ryb, korýšů, měkkýšů - druhy - složení a význam ve výživě - skladování - konzervace - využití a zpracování masa studenokrevných živočichů	**6**
				Celkem za blok **B5**		**6**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B6	**T1**	**Ostatní maso** Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje ostatní maso z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozdělí maso do jednotlivých technologických skupin a v návaznosti na rozdělení správně zvolí způsob skladování nebo konzervace - uvede správné způsoby skladování ostatního masa	- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	Maso králičí, nutrie, pštrosí, klokaní - charakteristika - složení - význam ve výživě - nutriční hodnota - skladování - využití a zpracování ostatního masa	**1**
				Celkem za blok **B6**		**1**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B7	**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	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- 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 ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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	- charakteristika - druhy konvenience - zavádění nových surovin do výrobní praxe	**4**
		Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Základy přírodních věd Informatika				
		- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- informační a komunikační technologie				
				Celkem za blok **B7**		**4**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B8	**T1**	**Opakování 2. ročníku** Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Odborný výcvik	- upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky 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 ,- 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 ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- 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 ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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 ,- kontrolovat kvalitu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- opakování učiva 2. ročníku	**2**
				Celkem za blok **B8**		**2**
				Celkem za ročník **2**		**32**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Nápoje** Stolničení pro číšníky Stolničení pro kuchaře	- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání významu ve výživě a podávání z různých hledisek - správně zhodnotí význam vody v lidském těle - vysvětlí označení nápojů na etiketě - uvede správné způsoby skladování a ošetřování nápojů	- 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 ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu	- charakteristika nápojů - rozdělení - význam ve výživě - vliv vody na lidský organismus - skladování, ošetřování	**2**
T2 **Nealkoholické nápoje** Stolničení pro číšníky Stolničení pro kuchaře	- rozlišuje a charakterizuje nealkoholické nápoje z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nealkoholických nápojů včetně jejich využití a podávání z různých hledisek - rozlišuje nealkoholické nápoje podle jejich významu pro organismus - správně zhodnotí význam vody v lidském těle - vysvětlí označení nápojů - uvede správné způsoby skladování a ošetřování nealkoholických nápojů	- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	Studené nealkoholické nápoje - voda - ovocné nápoje - limonády - sirupy - charakteristika, složení, skladování - princip potravinářské výroby limonády a dalších nealkoholických nápojů Teplé nealkoholické nápoje - káva - čaj - kakao a čokoláda	**2**
T3 **Alkoholické nápoje** Stolničení pro kuchaře Stolničení pro číšníky - morálka ,- odpovědnost	- rozlišuje a charakterizuje alkohlické nápoje z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy alkoholických nápojů včetně jejich využití a podávání z různých hledisek - vysvětlí označení alkoholických nápojů na etiketě - uvede správné způsoby skladování a ošetřování alkoholických nápojů - zhodnotí vliv alkoholu na lidský organismus a nebezpečí závislostí	- 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 pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- rozdělení - druhy - význam - vliv alkoholu na lidský organismus	**2**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T4**	**Pivo** Stolničení pro číšníky Stolničení pro kuchaře	- popíše výrobu piva - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy piva - uvede využití piva z různých hledisek včetně jeho podávání - uvede způsob skladování a ošetřování piva - poučeně zhodnotí vliv alkoholu na lidský organismus a nebezpečí závislostí	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- 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 ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin	- charakteristika - principy potravinářské výroby piva - druhy - skladování, ošetřování	**2**
	T5	**Víno** Stolničení pro číšníky Stolničení pro kuchaře	- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy vína - popíše výrobu vína a sektu - uvede využití vína a sektu z různých hledisek včetně jeho podávání - uvede správné způsoby skladování a ošetřování vína - poučeně zhodnotí vliv alkoholu na lidský organismus a nebezpečí závislostí	- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- charakteristika - druhy - princip výroby vína - bílého, červeného, růžového, sektu - skladování, ošetřování	**4**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T6**	**Lihoviny** Stolničení pro číšníky Stolničení pro kuchaře	- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy lihovin - rozdělí lihoviny na skupiny - popíše výrobu lihovin a uvede jejich jakostní znaky - uvede využití lihovin z různých hledisek včetně jeho podávání - uvede způsob skladování lihovin - poučeně zhodnotí vliv alkoholu na lidský organismus a nebezpečí závislostí	- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin	- druhy - rozdělení - princip potravinářské výroby lihu a lihovin - skladování, ošetřování	**2**
				Celkem za blok **B1**		**14**
B2	**T1**	**Výživa - základy anatomie a fyziologie člověka** Základy přírodních věd	- charakterizuje mechanismus přeměny látek a energií v lidském organismu - má přehled o anatomii trávicího traktu a fyziologických procesech trávení v organismu - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin	- 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 zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí	- základy anatomie a fyziologie člověka v souvislosti s příjmem a zpracováním potrav - trávicí soustava, proces trávení - metabolismus živin	**4**
				Celkem za blok **B2**		**4**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Racionální výživa, alternativní směry ve výživě, diferencované stravování** Technologie pro číšníky Technologie pro kuchaře Občanská nauka - náboženství ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura	- 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	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- 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 ,- kontrolovat kvalitu ,- 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 ,- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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	- racionální výživa - zásady zdravé výživy - směry ve výživě - alternativní směry ve výživě (vegetariánská strava, dělená strava) - diferenciace ve výživě, výživa podle specifických kritérií - změny nutričního chování - stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin	**4**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T2**	**Dietní stravování** Technologie pro číšníky Technologie pro kuchaře Matematika	- vysvětlí úlohu dietního stravování - charakterizuje hlavní typy léčebných diet - uvede specifika přípravy léčebných diet	- 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 ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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	- dietní stravování - význam dietního stravování - druhy diet - charakteristika jednotlivých diet - vhodnost potravin a tepelných úprav při přípravě dietních pokrmů	**2**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T3 Energetická a biologická hodnota potravin Matematika - informační a komunikační technologie	- stanoví pomocí potravinářských tabulek energetickou a biologickou hodnotu pokrmů	- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- 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 ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- 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 ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí	- výpočet energetické a biologické hodnoty potravin a pokrmů - doporučené denní dávky - technologická využitelnost potravin - potravinářské tabulky	**2**
		Celkem za blok **B3**		**8**
B4 T1 Hygienické požadavky na provoz společného stravování Odborný výcvik - trh práce - všeobecné vývojové trendy ,- 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	- 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 ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- kontrolovat kvalitu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- 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	**2**
		Celkem za blok **B4**		**2**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B5	**T1**	**Opakování 1.- 3. ročníku** Technologie pro číšníky Technologie pro kuchaře Odborný výcvik	- upevňuje a prohlubuje znalasti probraného učiva - orientuje se učivu	- 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 ,- 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 ,- 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 ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly	- opakování učiva 1.- 3. ročníku	**4**
					Celkem za blok **B5**	**4**
					Celkem za ročník **3**	**32**
				Celkem za předmět	**Potraviny a výživa**	**96**

Předmět: **Stolničení** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Úvod do předmětu** Občanská nauka Český jazyk	- používá správně pracovní oblečení a dodržuje hygienu	- 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)	- historie pohostinství - požadavky na osoby pracující v pohostinství, pracovní oblečení, pomůcky - zásady hygieny-osobní	**3**
T2 **Společenské chování** Občanská nauka Český jazyk Cizí jazyky	- respektuje společenská pravidla, chování, zdravení, představování - dodržuje zásady chování u stolu a při konzumaci pokrmů a nápojů - charakterizuje pravidla chování ve styku s pracovníky, dokáže komunikovat s hosty, řešit krizové situace	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu	- základní společenské chování - společenské chování při jídle - základní společenská a profesní pravidla - řešení konfliktních situací	**3**
T3 **Inventář** Odborný výcvik - odpovědnost	- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob - rozlišuje malý a velký stolní inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - používá inventář ke správné konzumaci pokrmů a nápojů - rozlišuje speciální příbory, sestavuje je a správně používá - pracuje s inventářem a vhodně ho používá.	- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- 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 ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností	- význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - inventář, rozdělení, druhy, údržba. - malý stolní inventář - velký stolní inventář - pomocný inventář - estetika provozovny	**10**
			Celkem za blok **B1**	**16**

Předmět: **Stolničení** Ročník: **1** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Pravidla obsluhy** Odborný výcvik Cizí jazyky - komunikace ,- kultura ,- odpovědnost	- vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb - ovládá základní pravidla servisu. - aplikuje 2-3 talířový způsob servisu, používá překládací příbor - dokáže připravit provozovnu na provoz, prostřít a založit inventář, přijímat objednávku od hostů - ovládá práce po skončení provozu - respektuje společenská pravidla - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických 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 ,- 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 ,- 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 ,- 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 ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	- základní společenská a profesní pravidla - základní společenská pravidla - příprava pracoviště na provoz - přejímka pokrmů a nápojů - práce po skončení provozu	**2**
	T2	**Systémy a formy obsluhy** Odborný výcvik Cizí jazyk - odpovědnost	- charakterizuje způsoby obsluhy - vysvětlí jejich účel a použití v praxi - rozlišuje formy obsluhy, jejich použití v praxi.	- 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 ,- 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 ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky	- základy obsluhy - systém obvodový - systém vídeňský - systém vrchního číšníka - francouzský systém - jednoduchá forma obsluhy - složitá forma obsluhy	**4**

Předmět: **Stolničení** Ročník: **1** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T3**	**Způsoby obsluhy** Odborný výcvik - odpovědnost	- specifikuje význam různých způsobů obsluhy, jejich využití v praxi - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby 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 ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- učit se používat nové aplikace ,- 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 ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	- formy prodeje, způsob nabídky - restaurační a kavárenský způsob obsluhy - banketní způsob obsluhy - mezinárodní způsob obsluhy - Table d´hote - obsluha skupin - online komunikace se zákazníkem	**4**
				Celkem za blok	**B2**	**10**

Předmět: **Stolničení** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T1 **Jídelní lístky - gastronomická pravidla** Cizí jazyky Potraviny a výživa Technologie Český jazyk Odborný výcvik - kultura	- rozlišuje druhy a náležitosti jídelních lístků - sestavuje nabídku pokrmů, určí způsob obsluhy - uvede náležitosti jídelního lístku - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- 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 ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- 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 ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)	- gastronomická pravidla - jídelní lístky - sezónní nabídka - práce s lokálními surovinami - propagace - reklama, konkurence - sestavování jídelního lístku	**5**
T2 **Nápojové lístky - gastronomická pravidla** Cizí jazyky Český jazyk Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura	- rozlišuje druhy a náležitosti nápojových lístků - sestavuje nabídku nápojů, určí způsob obsluhy - uvede náležitosti nápojového lístku - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	- využívat prostředky podpory prodeje ,- 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 ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- gastronomická pravidla - nápojové lístky - sezónní nabídka - práce s lokálními surovinami - propagace - reklama, konkurence - sestavování nápojového lístku.	**3**
T3 **Menu - gastronomická pravidla** Cizí jazyky Český jazyk Potraviny a výživa Technologie Odborný výcvik - kultura ,- náboženství	- rozlišuje druhy a náležitosti menu - sestavuje nabídku pokrmů, určí způsob obsluhy - uvede náležitosti menu - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců - zná gastronomická pravidla při sestavování menu - uvědomuje si hlediska, která ovlivňují sestavení menu	- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- používat vhodný inventář ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel	- gastronomická pravidla - menu - sezónní nabídka - práce s lokálními surovinami - propagace - reklama, konkurence - sestavování menu	**7**
			Celkem za blok **B3**	**15**

Předmět: **Stolničení** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Mezipředmětové vztahy	Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T1**	**Snídaně**	Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Základy přírodních věd Matematika Cizí jazyk Český jazyk	- odpovědnost ,- kultura ,- náboženství	- rozlišuje druhy snídaní, jejich význam ve výživě a složení - zvládne sestavit jednoduchou a složitou snídani - zná význam cizineckých snídaní - sestavuje snídaně dle různých skupin - správně zakládá inventář	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- používat vhodný inventář ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- správně uchovávat pokrmy	- gastronomická pravidla - rozdělení, druhy snídaní - jednoduchá a složitá snídaně - kontinentální, cizinecké snídaně, slavnostní snídaně - založení inventáře podle druhu snídaně - zásady aktivního prodeje	**7**
							Celkem za blok **B4**	**7**
							Celkem za ročník **1**	**48**
						Celkem za předmět	**Stolničení**	**48**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T2 Podávání přesnídávek, svačin, obědů a večeří Odborný výcvik Potraviny a výživa - komunikace ,- kultura ,- odpovědnost	- rozlišuje druhy a náležitosti jídelního lístku - zná sortiment přesnídávek, svačin - ovládá jednoduchou obsluhu - rozlišuje inventář na podávání přesnídávek, svačin, obědů a večeří - zná jeho význam při servisu polévek - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	- učit se používat nové aplikace ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- 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) ,- 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	- formy prodeje a způsoby nabídky - gastronomická pravidla - podávání přesnídávek - brunch - založení inventáře Podávání obědů a večeří - jednoduchá obsluha - příprava pracoviště na podávání obědů - příprava pracoviště na podávání večeří - podávání studených a teplých nápojů - sezóní nabídka - zásady aktivního prodeje	**4**
T3 Slavnostní menu Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik Cizí jazyk Český jazyk - kultura ,- náboženství	- rozliší druhy menu a gastronomická pravidla při jejich sestavování - sestaví menu podle počtu chodů a druhu slavnostní příležitosti - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsoby obsluhy	- 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) ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin	- gastronomická pravidla - základní pravidla složité obsluhy - kombinace pokrmů a nápojů v menu - sestava menu podle požadavku zákazníka - sezónní nabídka - práce s lokálními surovinami	**5**
		Celkem za blok **B1**		**9**
B2 T1 Pivo Potraviny a výživa Odborný výcvik	- rozlišuje inventář na podávání piva - dodržuje hygienu, stanovené teploty podávaných nápojů a pravidla servisu - zná druhy piv	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	- historie piva - výroba - druhy piv - sortiment piva na trhu - pivní hospodářství - servis piva	**5**
T2 Složitá obsluha - základní forma Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických nápojů - zajistí prostření a založení inventáře ve složité obsluze - rozlišuje formy obsluhy - vyjmenuje druhy speciálních pokrmů - - vysvětlí správný servis - je seznámen se specifika stravovacích zvyklostí cizinců	- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- používat vhodný inventář	- podávání snídaní - podávání obědů - podávání večeří - servis speciálních pokrmů - předkrmů, polévek - práce s lokálními surovinami - sezónní nabídka - menu, jídelní a nápojové lístky	**6**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T3 Složitá obsluha - vyšší forma Technologie pro číšníky Potraviny a výživa Cizí jazyky Odborný výcvik - kultura ,- odpovědnost ,- řešení konfliktů	- používá inventář ke správné konzumaci pokrmů a nápojů - umí prostřít a založit inventář ve složité obsluze - rozlišuje formy obsluhy - vyjmenuje druhy speciálních pokrmů - dokáže provádět speciální servis - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem	- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- učit se používat nové aplikace ,- 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) ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování	- základní pravidla při práci - dokončování pokrmů u stolu hosta - míchání, ochucování, zjemňování - flambování pokrmů - vykosťování - dranžírování - příprava vyšší formy obsluhy - zásady a technika obsluhy - systémy a způsoby obsluhy	**8**
			Celkem za blok **B2**	**19**
B3 T1 Kavárny Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Cizí jazyky Odborný výcvik - kultura ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- rozlišuje druhy odbytových středisek - uvědomuje si historii kaváren, typy - ovládá složení a druhy kávy - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - umí sestavit jídelní lístek pro kavárny - navrhne vhodné pokrmy a nápoje pro kavárny - rozlišuje zvláštnosti přípravy různých druhů káv - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických nápojů	- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- historie kaváren, kávy - druhy kaváren - zařízení - kavárenský jídelní a nápojový lístek - příprava a servis kávy - kavárenský způsob obsluhy - zásady a technika obsluhy	**6**
T2 Vinárny Potraviny a výživa Odborný výcvik Cizí jazyk - vyjednávání ,- řešení konfliktů	- vyjmenuje jednotlivé typy vináren - uvede zvláštnosti přípravy pracoviště - zná specifičnost servisu pokrmů a nápojů ve vinárnách - sestavuje jídelní a nápojové lístky pro vinárny - ovládá odrůdy vín, teploty podávání	- 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	- druhy - rozdělení - zařízení - vinárenský jídelní lístek - vinný lístek Víno - výroba - druhy - vinařské oblasti - zákoník ČR - nabídka a servis vín - zásady a technika obsluhy	**6**
T3 Společensko - zábavní zařízení Odborný výcvik Cizí jazyky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura	- rozlišuje jednotlivé typy spol. a zábavních středisek - zná specifičnost servisu pokrmů a nápojů - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů a určí způsob obsluhy - respektuje společenská pravidla	- správně uchovávat pokrmy ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- používat vhodný inventář ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu	- druhy - Variete - Kabaret - Koliba - Salaš - zařízení a jednotlivé vybavení - práce s lokálními surovinami - estetika provozovny - systémy a způsoby obsluhy	**2**
			Celkem za blok **B3**	**14**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**Míšené nápoje**	- zná historii a typy barů - rozlišuje druhy míšených nápojů - zná výrobu a charakter lihovin - dokáže používat barový inventář - uplatňuje pravidla přípravy míšených nápojů - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	- učit se používat nové aplikace ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- 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) ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- využívat prostředky podpory prodeje	- historie míšených nápojů - význam - rozdělení Bar - vybavení - barový inventář - suroviny k přípravě míšených nápojů	**4**
Potraviny a výživa Cizí jazyky Český jazyk Matematika Odborný výcvik						
- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů						
	T2	**Opakování 2. ročníku**	- upevňuje učební látku - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti - rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	- 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 ,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií	- opakování 2. ročníku - menu, jídelní a nápojový lístek - členění odbytových středisek - zásady a technika obsluhy	**2**
Odborný výcvik Technologie pro číšníky Potraviny a výživa						
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje právní						
				Celkem za blok	**B4**	**6**
				Celkem za ročník	**2**	**48**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T2 Slavnostní hostiny. Základy obsluhy Matematika Cizí jazyky Informatika Odborný výcvik - odpovědnost ,- kultura ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- rozlišuje druhy slavnostních hostin - sestaví menu pro různé příležitosti - založí inventář podle menu - zná náležitosti objednávky - sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsoby obsluhy	- 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 ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel	- slavnostní hostiny a společenská setkání - zláštní typy akcí a slavnostních hostin - význam a druhy slavnostních hostin Banket - charakteristika - druhy slavnostních tabulí - objednávka, potvrzení objednávky - pracovní příkaz - příprava tabule - založení inventáře dle menu, itinerář	**12**
T3 Banketní obsluha Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik - komunikace ,- kultura ,- náboženství	- sestavuje harmonogram práce - sestavuje časový plán - sestaví menu - navrhne slavnostní tabuli podle přání zákazníka - dodržuje hygienu - dodržuje správný servis	- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- používat vhodný inventář ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- harmonogram práce a časový plán - servis pokrmů a nápojů - navrhne slavnostní tabuli podle přání zákazníka - dodržuje hygienu - dodržuje správný servis - zásady techniky obsluhy - základní společenská a profesní pravidla	**7**
			Celkem za blok **B1**	**19**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Slavnostní hostiny s nabídkovými stoly** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa Odborný výcvik - komunikace ,- kultura ,- náboženství ,- odpovědnost	- rozlišuje druhy slavnostních hostin - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - připravuje nabídkové stoly - zná náležitosti objednávky - sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz - uvede vyúčtování s hostem a objednavatelem	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- 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 ,- 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 ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce	- raut - recepce - galarecepce - charakteristika - sestava nabídky - obsluha - catering	**7**
	T2	**Společenská setkání** Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik - náboženství ,- morálka ,- kultura ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- rozlišuje druhy slavnostních hostin - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů - připravuje nabídkové stoly - zná náležitosti objednávky - sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických nápojů	- učit se používat nové aplikace ,- 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 ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- druhy společenských setkání - význam - Číše vína - Bowle party - Piknik - Koktejl - Garden party - River party - příprava jednotlivých společenských setkání - organizační zajištění, požadavky hostitele - způsoby obsluhy - slavnostní hostiny a společenská setkání	**4**
					Celkem za blok **B2**	**11**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Obsluha v dopravních prostředcích** Cizí jazyky - odpovědnost ,- tolerance	- rozlišuje inventář dle typu dopravního prostředku - dodržuje hygienu a bezpečnost při práci	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- 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 ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- 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	- význam a typy obsluhy v dopravních přostředcích - obsluha ve vlaku - obsluha v letadle - obsluha na lodi - zvláštnosti při obsluze	**2**
	T2	**Obsluha v ubytovacích zařízeních** Cizí jazyky Matematika Odborný výcvik - kultura ,- náboženství ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- odpovědnost ,- morálka	- rozlišuje druhy ubytovacích zařízení, rozdíly v kategorizaci a klasifikaci - dodržuje zásady společenského chování a vystupování - dodržuje pravidla servisu objednávek na pokoj - umí provést vyúčtování - vyjmenuje vybavení hotelové haly	- 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 ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- 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 ,- 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) ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	- druhy ubytovacích zařízení - kategorizace - klasifikace - hotelová hala - open bar - room service - servis na pokojích - zásady vyúčtování s hostem	**4**
					Celkem za blok **B3**	**6**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Mezipředmětové vztahy	Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T1**	**Organizace práce v odbyt. a ubytovacích střediscích**	Informatika Odborný výcvik	- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart	- rozlišuje zvláštnosti přípravy pracoviště - umí zajistit další služby - ovládá servis pokrmů a nápojů na gastronomických akcích - orientuje se v hotelovém managementu	- 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 ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- 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 ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- služby, gastronomické akce - sekretářské služby - hotelový a restaurační management - práce s internetem - nabídka hotelů	**4**
	T2	**VIP hosté**	Matematika Cizí jazyk Odborný výcvik	- komunikace ,- řešení konfliktů ,- kultura ,- náboženství	- rozlišuje jednotlivé skupiny VIP hostů - využívá společenského chování při styku s hosty - zná zvláštnosti jednotlivých skupin	- učit se používat nové aplikace ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu	- VIP hosté - děti - tělesně postižení, skupiny	**2**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T3**	**Opakování učiva 1. - 3. ročníku** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa Odborný výcvik	- upevňuje získané znalosti - využívá všechny získané vědomosti a praktické dovednosti k zakončení studia	- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou ,- jednat odpovědně, samostatně a iniativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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 ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií	- opakování učiva 1. - 3. ročníku - příprava k závěrečné zkoušce	**6**
					Celkem za blok **B4**	**12**
					Celkem za ročník **3**	**48**
				Celkem za předmět	**Stolničení pro číšníky**	**96**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Úvod do španělského jazyka** Matematika Český jazyk a literatua - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- soudobý svět	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka - uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce - vyhledá, zformuluje a zaznamenává fakta týkající se studovaného oboru	- 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 ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	Úvod do španělského jazyka - pravidla výslovnosti a pravopisu, španělská abeceda, číslovky 0-10, některá mezinárodní slova - věci, místa a lidé související se španělsky hovořícími zeměmi	**6**
T2 **Osobní údaje** Anglický jazyk Český jazyk a literatura - komunikace ,- vyjednávání	- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti - vyslovuje a čte nahlas foneticky správně jednoduché texty složené ze známé slovní zásoby - pozdraví a rozloučí se - představí sebe i ostatní - zeptá se na jméno, národnost a odpoví - dokáže říci, jakými jazyky hovoří - poděkuje, omluví se, zeptá se, když nerozumí	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- 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 ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení	Osobní údaje - osobní zájmena - sloveso ser - sloveso llamarse a hablar v j. č. - zápor ve větě - tázací zájmena - národnosti a přídavná jména obyvatelská Odborná slovní zásoba: - seznámení s odbornou slovní zásobou: Základní potraviny a výrazy pro jídlo a nápoje	**10**
T3 **Projekt** Odborný výcvik Český jazyka a literatura Informatika - komunikace ,- vyjednávání ,- informační a komunikační technologie	- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače - přeloží text a používá slovníky i elektronické - vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka - přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika	- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- učit se používat nové aplikace ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet	Gastronomie dané jazykové oblasti	**4**
			Celkem za blok **B1**	**20**
B2 T1 **Vzdělání** Český jazyk a literatura Anglický jazyk Potraviny a výživa - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- soudobý svět ,- tolerance	- rozlišuje člen určitý a neurčitý - rozumí známým a každodenním výrazům - pojmenuje věci ve třídě a dokáže popsat, jaké jsou a jakou mají barvu - vyjádří, co se kde nachází - řekne, co dělá na hodinách španělštiny - vyjádří, že něco dělá rád nebo nerad - vyjádří, proč se učí španělsky - udílí a požádá o orientační pokyny - reaguje na vyjádřené pocity - zodpoví běžné dotazy - reaguje gramaticky správně v běžných probraných situacích užitím vhodných výrazů a frazeologických obratů - vyjádří svůj názor, argumentuje	- 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 ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce	Vzdělávání - rod, číslo a členy podstatných jmen - neosobní slovesný tvar hay - časování pravidelných sloves v přítomném čase - slovesa neprav. tener, ver - tázací zájmena - vazba para + infinitiv - španělština ve světě Odborná slovní zásoba: základní potraviny, ovoce a zelenina	**10**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T2**	**Cestování** Český jazyk a literatura Anglický jazyk Potraviny a výživa - komunikace ,- stát, politický systém	- rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti sloves, tato slovesa časuje a používá ve větách - sdělí, co dělá o prázdninách - popíše svůj prázdninový den - popíše místo, kde tráví prázdniny - porovnává různá místa - dokáže porovnat, co je horší nebo lepší - vyjádří, kde se nachází osoby, místa věci - je schopen formulovat svůj názor - vyjadřuje se ústně i písemně k tématu osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru - domluví se v běžných situacích, získá a poskytne informace	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek	Cestování - časování pravidelných sloves v přítomném čase - slovesa: estar, ir, hacer, decir - zvratná zájmena - zvratná slovesa - použití slover :ser-estar-hay - předložky: de, en, a - spojky - přídavná jména - srovnání Odborná slovní zásoba	**10**
	T3	**Opakování učiva 1. ročníku** Český jazyk a literatura Anglický jazyk - komunikace ,- vyjednávání	- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tématických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib - používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby - 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	Opakování učiva 1. ročníku - opakování gramatických jevů - opakování slovní zásoby - komunikační situace Odborná slovní zásoba a fráze	**8**
				Celkem za blok	**B2**	**28**
				Celkem za ročník	**1**	**48**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Opakování učiva 1. ročníku** Český jazyk a literatura - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tématických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib - používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby - vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce	Opakování učiva 1. ročníku. - opakování gramatických jevů - opakování slovní zásoby - komunikační situace Odborná slovní zásoba a fráze	**5**
	T2	**Zaměstnání, počasí** Potraviny a výživa - význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- možnosti vzdělávání v zahraničí	- sdělí ústně i písemně základní údaje o sobě i o jiné osobě - odpovídá na otázky týkající se povolání - dokáže sdělit, co kdo dělá v různých profesích - dokáže říci, čím chce být a proč - zeptá se na adresu, e-mail a telefon - vyká - hovoří o počasí - sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, vyjádří svůj názor na text - rozpozná význam obecných sdělení a hlášení	- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- 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	Zaměstnání - počasí - představování - osobní údaje - přechylování podstatných jmen určujících povolání - vykání - tázací zájmena - nepravidelná slovesa: conocer, traducir - adresy ve Španělsku - autonomní oblasti ve Španělsku - číslovky 10 - 100 Odborná slovní zásoba Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost sluchová (poslech s porozuměním monologických a dialogických projevů) - receptivní řečová dovednost zraková (čtení a práce s textem včetně odborného) - interakce písemná Jazykové prostředky: - výslovnost (zvukové prostředky) - grafická podoba jazyka a pravopis	**13**
				Celkem za blok **B1**		**18**
B2	**T1**	**Mezilidské vztahy** Občanská nauka Odborný vycvik - osobnost a její rozvoj ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- určí příbuzenské vztahy - hovoří o rodině a příbuzných - zeptá se na věk - popíše vzhled a vlastnosti osob - určí datum - komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tématických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib - nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace	- 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 ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení	Mezilidiské vztahy - přivlastňovací zájmena nesamostatná - předložka de - příslovce: muy, bastante, un poco, nada - třetí stupeň přídavných jmen Odborná slovní zásoba	**13**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T2**	**Volný čas, zábava** Občanská nauka Tělesná výchova - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- soudobý svět	- dokáže říci, jaké jsou jeho zájmy a co se mu líbí - vyjádří souhlas a nesouhlas se zálibami ostatních - je schopen říci, co se mu líbí či nelíbí na druhých - hovoří o tom, jaké má rád filmy - zaznamenává písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu - sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené - zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě dopisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis	- 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 ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení	Volný čas, zábava - slovesa: gustar, encantar, interesar - zájmena předmětu nepřímého - zájmena s předložkou - vztažné zájmeno: que - dvojí zápor ve větě - příslovce: todo, mucho, muy, bastante, poco, un poco, nada Odborná slovní zásoba a fráze	**13**
	T3	**Projekt** Odborný výcvik - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání	- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka - 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 - přeloží text a používá slovníky i elektronické - při hovorech, na které je připraven klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- 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	Projekt Gastronomie - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí	**2**
	T4	**Opakování** - komunikace ,- vyjednávání ,- osobnost a její rozvoj	- 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 - používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby - vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru - vyplní jednoduchý neznámý formulář	- 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	Opakování učiva 1. ročníku a učiva 2.ročníku - opakování gramatických jevů - opakování slovní zásoby - komunikační situace Odborná slovní zásoba a fráze	**2**
				Celkem za blok **B2**		**30**
				Celkem za ročník **2**		**48**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Opakování učiva II. ročníku** Anglický jazyk Občanská nauka - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- 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 - vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru - domluví se v běžných situacích; získá i pokytne informace - vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka - zapojí se do hovoru bez přípravy - vyplní jednoduchý formulář - sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené - požádá o informace - určí a objasní povinnosti - pozdraví	- 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 ,- 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	Opakování učiva II. ročníku - opakování gramatických jevů - opakování slovní zásoby - komunikační situace Odborná slovní zásoba	**5**
	T2	**Každodenní život** Občanská nauka Odborný výcvik - trh práce - všeobecné vývojové trendy ,- trh práce - požadavky zaměstnavatelů ,- komunikace ,- kultura	- vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru - domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace - 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 - řeší pohotově standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní situace - popíše svůj běžný den - řekne, co bude dělat, a zeptá se na plány ostatních - zeptá se a řekne, kolik je hodin - sjedná si schůzku a přijme nebo odmítne pozvání - zeptá se a řekne, kdy a kde se koná určitá událost - zeptá se na cestu a popíše ji	- 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 ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení	Každodenní život - slovesná vazba ir a + infinitiv - tener que + infinitiv, poder + infinitiv - sloveso ser pro určení místa a doby konání - předložky s příslovečným určení času - předložky se slovesem ir - vazba antes de/después de + infinitiv - orientace ve městě - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí Odborná slovní zásoba Řečové dovednosti: - produktivní řečová dovednost ústní (mluvení zaměřené situačně i tematicky) - jednoduchý překlad - interakce ústní Jazykové prostředky: - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba)	**13**
					Celkem za blok **B1**	**18**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Dům a domov** Anglický jazyk - vliv prostředí na lidské zdraví ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí ,- klimatické změny ,- komunikace ,- kultura	- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka - 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 - popíše věc, jejíž název nezná - určí, kde se věci nacházejí a komu patří - popíše dům nebo byt a jeho části - popíše výhody a nevýhody svého místa bydliště - přivítá návštěvu a je zdvořilým hostem - řekne, že je něco dovoleno nebo zakázáno - přeloží text a používá slovníky (i elektronické)	- 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 ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	Dům a domov - neurčitá zájmena - zájmena předmětu přímého, lo - použití sloves estar-hay - přivlastňovací zájmena samostatná - neosobni vazby: hay que, (no) se puede, está prohibido + infinitiv - části domu/bytu, nábytek - příslovce a předložky pro určení polohy předmětu - předměty používané na cestách Odborná slovní zásoba	**13**
	T2	**Nakupování, služby, péče tělo a zdraví** Odborný výcvik - komunikace ,- vyjednávání ,- kultura ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- formální a neformální vzdělávací příležitosti	- vypráví o svých stravovacích návycích - určí cenu a množství potravin - je schopen někomu něco poradit, přikázat nebo zakázat - nakupuje potraviny - objedná si v restauraci - popíše, z čeho se skládá pokrm - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu, nalezne hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace - vyhledá zformuluje a zaznamená informace nebo fakta týkající se studovaného 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii	Nakupování, služby, péče o tělo a zdraví - rozkazovací způsob - kladný a záporný rozkaz pro 2. osobu j. č. - ukazovací zájmeno ese - postavení zájmen ve větě - věty zvolací - spojka si + sloveso v přítomném čase - trpný rod a zvratné se - potraviny - obchody - množství a balení potravin - restaurace - typická španělská jídla a výrobky, tapas Odborná slovní zásoba	**13**
	T3	**Projekt** Anglický jazyk Český jazyk a literatura - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura	- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka - 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 - přeloží text a používá slovníky i elektronické - při hovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele	- 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	Gastronomie Prokjekt - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí Odborná slovní zásoba a fráze	**2**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T4**	**Souhrné opakování** Odborný výcvik - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- kultura	- vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou oodehrát v cizojazyčném prostředí - používá opisné prostředky v neznámých situacích - pužívá vhodně základní slovní zásobu ze svého studijního oboru - vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity - používá stylicky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci - 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 - přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem - uplatňuje různé techniky čtení textu - vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídatelných situacích	- 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	Souhrné opakování Opakování učiva 1.- 3. ročníku - opakování gramatických jevů - opakování slovní zásoby - komunikační situace Odborná slovní zásoba a fráze	**2**
					Celkem za blok **B2**	**30**
					Celkem za ročník **3**	**48**
				Celkem za předmět	**Španělský jazyk/druhý**	**144**

Předmět: **Technologie** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Seznámení s vyučovacím předmětem a obsahem učiva, vývoj kuchařského umění** Stolničení Potraviny a výživa - odpovědnost	- charakterizuje předmět technologie		- seznámení s vyučovacím předmětem a obsahem učiva - vývoj kuchařského umění	**1**
	T2	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence** Základy přírodních věd - odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomovi při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	- 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 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	- pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení	**2**
	T3	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** Odborný výcvik - odpovědnost	- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP- příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace - charakterizuje alimentární nákazy	- 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) ,- 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	- hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - alimentární nákazy	**1**
	T4	**Základy administrativy** Odborný výcvik - odpovědnost	- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními předpisy a odbornou literaturou	- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- 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 ,- učit se používat nové aplikace	- seznámení s recepturami používanými ve veřejném stravováním - normování - žádanky na materiál, výdejky	**1**
	T5	**Výrobní středisko** Odborný výcvik	- rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob	- 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 ,- učit se používat nové aplikace ,- 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	- rozdělení na jednotlivé úseky - základní vybavení výrobního střediska - druhy skladů	**1**
				Celkem za blok **B1**		**6**

Předmět: **Technologie** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T1 Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- rozlišuje potraviny podle původu - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin	- 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 ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií	- příprava a předběžná úprava potravin - předběžná úprava potravin rostlinného původu - předběžná úprava potravin živočišného původu - tepelné úpravy potravin	**8**
T2 Tepelné úpravy Základy přírodních věd Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít	- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- učit se používat nové aplikace ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- technologické postupy připravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - vaření - způsoby vaření - dušení - základy, princip dušení, způsoby - pečení - zapékání - smažení - způsoby smažení, význam a druhy obalů - zadělávání - grilování	**8**
		Celkem za blok **B2**		**16**
B3 T1 Úprava vývarů a polévek Potraviny a výživa Odborný výcvik Matematika	- charakterizuje jednotlivé druhy polévek - uvede základní rozdělení polévek - uvede příklady vývaru, popíše vložky a zavářky do polévky - zvolí vhodné doplňky k polévkám	- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky	- druhy vývarů, příprava, čištění a zesilován - druhy polévek, způsob podávání, dávkování - hnědé a bílé poléveky - úprava vložek a zavářek	**8**
T2 Úprava omáček Potraviny a výživa Odborný výcvik	- charakterizuje základní rozdělení a příklady jednotlivých omáček - rozlišuje recepty všech základních omáček - zvolí vhodné doplňky a přílohy	- 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	- druhy omáček, význam, dávkování, způsob podávání - klasické omáčky české kuchyně.	**8**
		Celkem za blok **B3**		**16**
B4 T1 Úprava příloh Potraviny a výživa Odborný výcvik Matematika	- charakterizuje jednotlivé přílohy podle úprav a surovin - uvede příklady příloh - dohotovuje a expeduje přílohy	- 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	- úprava příloh k hlavním pokrmům	**6**

Předmět: **Technologie** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T2**	**Bezmasá jídla** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- charakterizuje a rozdělí příklady bezmasých pokrm - aplikuje jednotlivé recepty bezmasých 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 ,- kontrolovat kvalitu ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- druhy a význam bezmasých pokrmů - úprava slaných bezmasých pokrmů ze zeleniny, brambor, luštěnin, obilovin, vajec, sýrů, hub	**4**
					Celkem za blok **B4**	**10**
					Celkem za ročník **1**	**48**
				Celkem za předmět	**Technologie**	**48**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Hovězí maso. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura	- popíše a charakterizuje pokrmy z hovězího masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů z hovězího masa - zvolí vhodné doplňky a přílohy k pokrmům - ovládá jednotlivé recepty	- 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 ,- 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 ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Hovězí maso - vaření hovězího masa - dušené pokrmy - pečeně, plátky, závitky, maso krájené na kostky - pečení po anglicku	**2**
	T2	**Telecí maso. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura	- popíše a charakterizuje pokrmy z telecího masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky k pokrmům	- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby 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 ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Telecí maso - úpravy - vařením - zadělováním - dušením - pečením - smažením	**1**
					Celkem za blok **B1**	**3**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Vepřové maso. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný vvýcvik - kultura ,- náboženství	- popíše a charakterizuje pokrmy z vepřového masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů z vepřového masa. - zvolí vhodné přílohy a doplňky	- 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 ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Pokrmy z vepřového masa - vaření a dušení - pečení - smažení - použití uzeného masa a slaniny - pokrmy vepřových hodů	**2**
	T2	**Skopové, jehněčí, kůzlečí, koňské a králičí maso. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura ,- náboženství	- popíše a charakterizuje pokrmy ze skopového, jehněčího, kůzlečího, koňského a králičího masa podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a 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 pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- 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 ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Skopové, jehněčí, koňské a kůzlečí maso - vlastnosti - vaření - zadělávání - dušení - pečení - smažení - úprava pokrmů z králíka	**1**
					Celkem za blok **B2**	**3**

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

Blok	Téma	Název tématu	Mezipředmětové vztahy	Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T1**	**Zvěřina. Základy technologie přípravy pokrmů**	Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura		- popíše a charakterizuje pokrmy ze zvěřiny podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů podle rozdělení zvěřiny - zvolí vhodné přílohy ke zvěřině	- 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 využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Příprava pokrmů ze zvěřiny - rozdělení, vlastnosti masa - předběžná příprava zvěřiny - vaření - dušení - pečení - smažení	**1**
	T2	**Drůbež. Základy technologie přípravy pokrmů**	Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura		- popíše a charakterizuje jednotlivé pokrmy z drůbeže podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a 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 pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Pokrmy z drůbeže - vaření a zadělávání - dušení - smažení - pečení hrabavé a vodní drůbeže, úpravy šťávy, náplň	**2**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T3**	**Pokrmy z ryb, korýšů, měkkýšů a objživelníků. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odobrný výcvik - kultura	- popíše a charakterizuje pokrmy z ryb, korýšů, měkkýšů a objživelníků podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a 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 ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků - druhy ryb, vlastnosti rybího masa, předběžná úprava - příprava ryb sladkovodních a mořských, korýšů, měkkýšů a obojživelníků - tepelné zpracování - vaření - dušení - pečení - smažení	**2**
				Celkem za blok **B3**		**5**
B4	**T1**	**Vnitřnosti. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura ,- náboženství	- popíše a charakterizuje pokrmy z vnitřností podle úprav - uvede jednotlivé příklady pokrmů - popíše jednotlivé pokrmy - zvolí vhodné dopňky	- 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 ,- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Pokrmy z vnitřností - z jatečních zvířat, drůbeže, zvěřiny a ryb - jednotlivé úpravy - vaření - dušení - pečení - smažení	**2**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T2**	**Mletá masa. Základy technologie přípravy pokrmů. Technologické postupy přípravy pokrmů**	- popíše a charakterizuje mleté pokrmy - uvede příklady pokrmů podle jednotlivých úprav - zvolí vhodné přílohy a 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 pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Pokrmy z mletých mas - způsoby mletí, sekání, škrábání masa - hygienické normy při přípravě pokrmů - pokrmy z jednoho druhu a směsí mletých mas - úpravy - vaření, dušení, pečení a smažení	**1**
Potraviny a výživa Odborný výcvik						
- kultura						

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T3**	**Opakování 2. ročníku** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva	- 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 ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- učit se používat nové aplikace ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- 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 ,- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu	Opakování 2. ročníku	**2**
				Celkem za blok	**B4**	**5**
				Celkem za ročník	**2**	**16**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 Pokrmy na objednávku. Základy technologie přípravy pokrmů Odborný výcvik Potraviny a výživa Stolničení pro číšníky - náboženství ,- kultura	- popíše a charakterizuje minutkové pokrmy podle druhu masa - uvede příklady pokrmů - uvede tepelné zpracování minutkových pokrmů - charakterizuje přípravu pokrmů před hostem - zvolí vhodné přílohy doplňky	- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Pokrmy na objednávku - druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávku - předběžná příprava - krájení, marinování, tvarování - vhodné tepelné úpravy, pečení po anglicku - úprava šťáv - příprava pokrmů z jatečního masa a z ostatních druhů mas - příprava pokrmů před hostem, dokončování	**3**
		Celkem za blok **B1**		**3**
B2 T1 Studené kuchyně. Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a výživa Stolničení pro číšníky Odborný výcvik - kultura ,- odpovědnost	- popíše a charakterizuje výrobky studené kuchyně - uvede příklady studených předkrmů a pokrmů - popíše galantinu, paštiku, huspeninu - vyjmenuje druhy majonéz, chlebíčků, chuťovek - zvolí vhodné doplňky	- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Pokrmy studené kuchyně - základní výrobky: majonéza, saláty, rosoly, pěny - předkrmy - plněná vejce, zelenina, ovoce, sýry, výrobky z těsta, chuťovky, kaviár - studené pokrmy - chlebíčky, obložená vejce, různě upravené ryby - galantiny, paštiky, huspeniny - mísy - druhy, úprava mís, doplňky a zdobení	**3**
T2 Příprava teplých předkrmů. Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a výživa Odborný výcvik	- popíše a charakterizuje teplé předkrmy - uvede předkrmy z masa, vnitřností, z vajec, ze zeleniny a sýrů - zvolí vhodné doplňky	- 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 ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Příprava teplých předkrmů - ragú - salpikony - salmi - krokety - předkrmy z masa a vnitřností - předkrmy z vajec, sýrů, zeleniny	**2**
		Celkem za blok **B2**		**5**
B3 T1 Pokrmy zahraničních kuchyní. Základy technologie přípravy pokrmů Občanská nauka Odborný výcvik Potraviny a výživa Cízí jazyk - kultura ,- soudobý svět ,- náboženství	- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí - uvede jednotlivé příklady pokrmů	- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly - charakteristika vybraných kuchyní Evropy, Asie - suroviny a vybrané pokrmy kuchyní Ameriky, Afriky a Tichomoří - krajové speciality, jednotlivé příklady	**1**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T2**	**Přípravy moučníků a nápojů. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Stolničení pro číšníky Odborný výcvik	- popíše a charakterizuje základní druhy těst - uvede příklady moučníků podle surovin - vyjmenuje cukrářské výrobky včetně zmrzlin a zmrzlinových pohárů - uvede příklady studených a teplých nápojů	- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Příprava moučníků a nápojů - základní druhy těst - korpusy, náplně a polevy - jednoduché moučníky - pudinky, krémy a sladké omáčky, ovocné saláty a rosoly - zmrzliny a zmrzlinové poháry Nápoje - studené a teplé nápoje - příprava a příklady	**1**
	T3	**Dietní stravování. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Základy přírodních věd Matematika - vliv prostředí na lidské zdraví	- charakterizuje specifika stravování vybraných skupin podle nových trendů ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách	- 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 ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	- kulinářské techniky a předběžná úprava potravin u dietního stravování - pokrmy dietního stravování v souvislosti s gastronomickými pravidly - dělení a specifika jednotlivých diet	**1**
				Celkem za blok **B3**		**3**
B4	**T1**	**Progresivní příprava pokrmů. Základy technologie přípravy pokrmů** Základy přírodních věd Informatika Potraviny a výživa - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje technické, technologické	- charakterizuje přípravu polotovarů - uvede jednotlivé druhy konveniencí a význam použití	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Progresivní příprava pokrmů - příklady pokrmů z průmyslových polotovarů, zmrazených a konzervovaných jídel - využití moderního vybavení kuchyně při předběžné a tepelné úpravě	**1**
	T2	**Příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách. Základy technologie přípravy pokrmů**	- charakterizuje přípravu pokrmů v improvizovaných podmínkách	- učit se používat nové aplikace ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - příprava pokrmů ve speciálních, zvláštních a improvizovaných podmínkách - příprava pokrmů v dopravních prostředcích a v přírodě - grilování	**1**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T3**	**Administrativní práce ve výrobním středisku. Základy technologie přípravy pokrmů** Matematika Ekonomika Informatika Odborný výcvik - informační a komunikační technologie	- seznámí se s recepturami, výdejkou a vlastními kalkulacemi - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - procvičuje normování	- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením ,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- používat pojmy kvantifikujícího charakteru	- vlastní kalkulace - normování - žádanky a výdejky - kontrola spotřeby surovin	**1**
	T4	**Opakování 1. - 3. ročníku** Potraviny a výživa Odborný výcvik	- upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- 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 ,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií	- opakování 1.- 3. ročníku - příprava na závěrečné zkoušky	**2**
				Celkem za blok **B4**		**5**
				Celkem za ročník **3**		**16**
				Celkem za předmět **Technologie pro číšníky**		**32**

Předmět: **Tělesná výchova** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Péče o zdraví. Zdraví** Základy přírodních věd Občanská nauka - vliv prostředí na lidské zdraví ,- osobnost a její rozvoj ,- morálka	- dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jedince, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí - zdůvodní význam zdravého životního stylu - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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 ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí	- činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chován - duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví	**4**
T2 **Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí** - osobnost a její rozvoj	- popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat v situacích osobního ohrožení za mimořádných událostí -dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací	- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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 ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích	- mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)	**2**
T3 **První pomoc** - osobnost a její rozvoj	- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku	- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích	- úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život	**2**
		Celkem za blok **B1**		**8**
B2 T1 **Tělesná výchova. Teoretické poznatky** - osobnost a její rozvoj	- volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace	- 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 ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností	- význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku - zásady chování a jednání v různém prostředí - regenerace a kompenzace - relaxace - odborné názvosloví; komunikace - výstroj, výzbroj; údržba - hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení - cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc	**2**

Předmět: **Tělesná výchova** Ročník: **1** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T2**	**Gymnastika**	- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	- 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 ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek	Akrobacie - kotouly vpřed, vzad (i do zášvihu), kotouly letmo, stoje na lopatkách, na rukou, přemet stranou, rovnovážná cvičení - pořadová cvičení	**4**
	T3	**Atletika**	- sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou i duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej	- 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 ,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- 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	- běžecká technika (běžecká abeceda), běžecké starty, sprinty - běhy od 30 do 100 m, vytrvalostní běh v terénu od 6 do 20 minut - všestranně rozvíjející, kondiční cvičení	**4**
	T4	**Sportovní hry**	- komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - uplatňuje zásady sportovního tréninku - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětví	- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým ,- 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 ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- 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 ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností	Basketbal - přechod z obrany do útoku a zpět, přihrávky obouruč, dribling, střelba z místa a po pohybu, rozskok, uvolňování hráče s míčem i bez míče	**8**

Předmět: **Tělesná výchova** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T5**	**Drobné pohybové hry**	- dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností	- různé formy her pro rozvoj pohybových schopností a zlepšování motorických dovedností	**4**
	T6	**Testování tělesné zdatnosti**	- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- 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	- motorické testy	**2**
				Celkem za blok	**B2**	**24**
				Celkem za ročník	**1**	**32**

Předmět: **Tělesná výchova** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Péče o zdraví. Zdraví** Základy přírodních věd Občanská nauka - vliv prostředí na lidské zdraví ,- osobnost a její rozvoj ,- morálka	- diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu - dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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 ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí	- odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy; lidská sexualita - prevence úrazů a nemocí - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama	**2**
				Celkem za blok **B1**		**2**
B2	**T1**	**Tělesná výchova. Teoretické poznatky** - osobnost a její rozvoj	- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží -dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	- 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 ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností	- pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování - zdroje informací	**2**
	T2	**Gymnastika**	- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	- 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 ,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí	- cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh	**8**

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

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T3**	**Atletika**	- dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	- 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 ,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- 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	- skoky do výšky a do dálky, skoky horizontální a vertikální	**8**
	T4	**Sportovní hry**	- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání	- 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 ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- 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 ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým	Florbal - přechod z obrany do útoku a zpět, různé typy přihrávek, zpracování míčku, vedení míčku, vhazování, činnost brankáře, střelba z místa a po vedení míčku	**8**
	T5	**Testování tělesné zdatnosti**	- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- 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	- motorické testy	**2**
				Celkem za blok **B2**		**28**

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

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T1**	**Zdravotní cvičení**	- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví	- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- 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	- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení; - kontraindikované pohybové aktivity - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení	**2**
				Celkem za blok **B3**		**2**
				Celkem za ročník **2**		**32**

Předmět: **Tělesná výchova** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Gymnastika** - vliv prostředí na lidské zdraví ,- osobnost a její rozvoj ,- morálka	- je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy	- 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 ,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí	- rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem	**4**
	T2	**Atletika**	- využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	- 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 ,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- 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	- hod břemenem, vrh koulí	**4**
	T3	**Sportovní hry**	- komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - uplatňuje zásady sportovního tréninku - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	- 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 ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- 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 ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým	Fotbal - přechod z obrany do útoku a zpět, různé typy přihrávek (nártem, hlavou), zpracování míče, vedení míče, vhazování, činnost brankáře, střelba z místa a po vedení míče Volejbal - postavení hráčů při příjmu podání, odbíjení obouruč vrchem a spodem, spodní a vrchní podání v čelném postavení, příjem podání, nahrávka, přihrávka, jednoblok, herní systém - každý střední u sítě nahrávačem, útočný úder - smeč	**10**

Předmět: **Tělesná výchova** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T4**	**Úpoly**	- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým	- pády, základní sebeobrana	**6**
	T5	**Testování tělesné zdatnosti**	- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- 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	- motorické testy	**2**
	T6	**Turistika a sporty v přírodě** Základy přírodních věd	- využívá různých forem turistiky	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností	- příprava turistické akce, orientace v krajině, orientační běh	**4**
				Celkem za blok	**B1**	**30**
B2	**T1**	**Zdravotní tělesná výchova**	- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- 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	- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení - pohybové dovesnosti - tělesná cvičení: kompenzační a realaxační	**2**
				Celkem za blok	**B2**	**2**
				Celkem za ročník	**3**	**32**
				Celkem za předmět	**Tělesná výchova**	**96**

Předmět: **Volba povolání** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Příprava na trh práce**	- orientuje se v národní soustavě povolání - vyhledává v národní soustavě kvalifikací - zná webové portály zaměřující se další vzdělávání (infoalbsolvent.cz, atlasskolstvi.cz a jiné) a portály nabízející volné pracovní nabídky (jobs.cz, práce.cz a jiné)	- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- 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 ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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	- národní soustava povolání - národní soustava kvalifikací - vyhledání informací o trhu práce a dalších možnostech vzdělávání	**2**
Ekonomika Občanská nauka Administrativa						
- návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy ,- trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky ,- informační a komunikační technologie ,- formy aktivního hledání práce ,- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení; ,- aktivní plánování a projektování profesní kariéry ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- formální a neformální vzdělávací příležitosti ,- rekvalifikace						
				Celkem za blok **B1**		**2**
B2	**T1**	**Tvorba osobního portfolia**	- zná využití a tvorbu osobního portfolia - vyhledá vhodné aplikace na tvorbu e-portolia - ovládá a spravuje svůj profil na internetu	- 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 ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- učit se používat nové aplikace ,- 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	- tvorba osobního portfolia (CV, motivační dopis, žádost o zaměstnání...) - využití internetových aplikací	**2**
Administrativa Informatika Ekonomika						
- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům ,- vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení ,- ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech ,- trh práce - požadavky zaměstnavatelů ,- trh práce - všeobecné vývojové trendy ,- zpracování žádosti o zaměstnání ,- praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem ,- aktivní plánování a projektování profesní kariéry ,- možnosti vzdělávání v zahraničí						
				Celkem za blok **B2**		**2**
B3	**T1**	**Tvorba dokumentů pro profesní růst**	- umí sestavit životopis, motivační dopis - umí podat inzerát na poptávku práce - zná formuláře užívané v běžném životě - vyplní osobní dotazník, žádost o zprostředkování zaměstnání, žádost o podporu v nezaměstnanosti - umí se zaregistrovat na zdravotní pojišťovně jako plátce pojištění - OBZP	- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty	- pracovně právní dokumenty - formuláře, tiskopisy	**4**
Administrativa, Ekonomika						
- formy aktivního hledání práce ,- 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 ,- praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem						
				Celkem za blok **B3**		**4**

Předmět: **Volba povolání** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4 T1 **Komunikační dovednosti** Občanská nauka Ekonomika Administrativa - praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem ,- přijímací pohovor a výběrové řízení ,- komunikace ,- vyjednávání ,- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních MOŽNOSTÍ	- umí komunikovat - ovládá pracovní pohovor - ovládá písemný i ústní projev - zná základní komunikační prostředy a umí je vhodně využívat - orientuje se v pravidelech komunikace jak písemné tak ústní - vyhodnocuje základní význam gestikulace a mimiky při mluveném projevu	- 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 ,- 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	- komunikace - pohovor - jednání	**3**
			Celkem za blok **B4**	**3**
B5 T1 **Etiketa** Občanská nauka Ekonomika - prevence negativních jevů ,- osobnost a její rozvoj ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- morálka ,- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům	- volí vhodné oblečení - zná základy etikety - umí jednat a mluvit adekvátně situaci, místu a pozici - vystupuje jako osobnost - zná své osobnostní, profesní i zdravotní možnosti, které prezentuje přiměřeně vzhledem k situaci	- 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.) ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování	- etiketa - osobnostní předpoklady	**3**
			Celkem za blok **B5**	**3**
B6 T1 **Význam celoživotního vzdělávání** Ekonomika Občanská nauka - návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy ,- zprostředkovatelské služby při hledání práce (pracovní agentury, služby úřadu práce) ,- služby kariérového poradenství ,- formy pracovního vztahu ,- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních MOŽNOSTÍ ,- technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností ,- trh práce - všeobecné vývojové trendy ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- aktivní plánování a projektování profesní kariéry ,- vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení	- uvědomuje si možnosti vývoje trhu práce i vzdělávání - aktivně se zajímá o nové trendy v oboru - zná možnosti dalšího rozvoje - využívá aktualizaci osobního portfolia - vyhledává možnosti dalšího profesního rozvoje	- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle ,- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání ,- 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 ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků	- aktualizace portfolia - význam celoživotního vzdělávání - profesní růst	**2**
			Celkem za blok **B6**	**2**
			Celkem za ročník **3**	**16**
			Celkem za předmět **Volba povolání**	**16**

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Úvod do přírodovědného vzdělávání (FYZIKA)** Matematika Základy technologie (obor Kuchař - číšník) Cukrářská výroba (obor Cukrář) 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	**6**
	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 ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- 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	**4**
	T3	**Termika (FYZIKA)** Matematika Základy technologie (obor Kuchař-číšník) Cukrářská výroba (obor Cukrář) 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 ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- skupenství, skupenské změny, teplo, teplota - teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin	**4**
	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	**4**
	T5	**Vlnění a optika (FYZIKA)** Matematika Základy technologie (obor Kuchař-číšník) Cukrářská výroba (obor Cukrář) 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	**4**

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T6**	**Opakování přírodovědných poznatků prvního pololetí**	- použije poznatky přírodovědného vzdělávání k popisu jevů v běžné a odborné praxi		- opakování přírodovědných poznatků prvního pololetí	**3**
	T7	**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**
	T8	**Fyzika atomu (FYZIKA)** Občanská nauka Dějepis - 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	- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)	- model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití	**1**
				Celkem za blok **B1**		**27**
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	**4**
	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	**8**

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T3**	**Organická chemie** Matematika Základy technologie (obor Kuchař-číšník) Cukrářská výroba (obor Cukrář) 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 základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, - posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí		- vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi	**6**
	T4	**Opakování přírodovědných poznatků celého ročníku**	- použije poznatky přírodovědného vzdělávání k popisu jevů v běžné a odborné praxi		- opakování učiva celého ročníku	**3**
				Celkem za blok	**B2**	**21**
				Celkem za ročník	**1**	**48**

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Opakování poznatků z chemie** - 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	- popíše stavbu atomu - zná názvy a značky vybraných chemických prvků a názvy a vzorce vybraných anorganických i organických sloučenin - charakterizuje vybrané prvky, anorganické i organické sloučeniny	- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení ,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy	- opakování poznatků učiva obecné, anorganické a organické chemie	**2**
	T2	**Biochemie** Potraviny a výživa (obor Kuchař - číšník) Suroviny (obor Cukrář) 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	**10**
				Celkem za blok **B1**		**12**
B2	**T1**	**Základy biologie** Základy stolničení (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	**22**
	T2	**Opakování přírodovědných poznatků prvního pololetí**	- použije poznatky přírodovědného vzdělávání k popisu jevů v běžné a odborné praxi		- opakování přírodovědných poznatků prvního pololetí	**2**
				Celkem za blok **B2**		**24**

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Ekologie** Občanská nauka - znalosti o biotických a biotických podmínkách života ,- biosféra v ekosystémovém pojetí ,- znalosti o ekologické přizpůsobivosti ,- znalosti o struktuře a funkci ekosystémů ,- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí ,- klimatické změny	- 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	**5**
	T2	**Člověk a životní prostředí** Občanská nauka - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - organizační nástroje ,- 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 ,- znalosti o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny ,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje ekonomické ,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje právní	- 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.)	- 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 prostředí	**5**
	T3	**Opakování přírodovědných poznatků celého ročníku**	- použije poznatky přírodovědného vzdělávání k popisu jevů v běžné a odborné praxi		- opakování přírodovědných poznatků celého ročníku	**2**

Celkem za blok	**B3**	**12**
Celkem za ročník	**2**	**48**
Celkem za předmět	**Základy přírodních věd**	**96**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence** Základy přírodních věd Technologie pro kuchaře Stolničení 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 - při obsluze, běžné údržbě a čištění stojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, popřípadě nejčastějších příčiny úrazu a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	- 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	- pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízeních - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti	**6**
	T2	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** Stolničení pro kuchaře Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- uplatňuje požedavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP -příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace - charakterizuje alimentární nákazy - pečuje o svůj zevnějšek cv souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy	- 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	- hygienické předpisy v gastronomii - kritcké body HACCP - alimentární nákazy	**4**
	T3	**Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství.** Základy přírodních věd Stolničení pro kuchaře 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 - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku	- 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 pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení - povinnosti pracovníků v pohostinství	**4**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T4**	**Technologie přípravy pokrmů - jateční masa** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Matematika - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost ,- informační a komunikační technologie	- rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - jatečních mas - dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě	- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- správně uchovávat pokrmy ,- 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 ,- 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	- příprava a předběžná úprava potravin - rozdělení a použití jatečních mas - normování pokrmů - tepelné úpravy pokrmů - využití, zpracování a skladování jatečních mas - technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů	**175**
				Celkem za blok **B1**		**189**
B2	**T1**	**Technologie přípravy pokrmů** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z jatečních mas - použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě	- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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	- jateční masa a ostatní druhy mas - rozdělení a použití jatečních mas - využití, zpracování a skladování jatečních mas - tepelné úpravy pokrmů - technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů	**63**

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

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T2 Opakování a procvičování Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Matematika - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost ,- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadky na hygienu v gastronomii - vysvětlí účel sytému kritických budů a jeho fungování v praxi - dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- 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 ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy	- opakování a procvičování- za 1.pololetí 2. ročníku	**35**
			Celkem za blok **B2**	**98**
B3 T1 Technologie přípravy pokrmů - ryby Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Matematika - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě	- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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 ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- rozdělení a použití ryb - typické suroviny a pokrmy , technologické postupy - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů - normování pokrmů - využití, zpracování a skladování ryb	**49**

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

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T2 Technologie přípravy pokrmů - drůbež Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost ,- morálka ,- komunikace	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z drůbeže - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je aplikovatpři přípravě jednotlivých pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě	- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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	- rozdělení a použití drůbeže - příprava a předběžná úprava drůbež-technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z drůbeže - nové trendy v přípravě drůbeže - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů - využití, zpracování a skladování drůbeže	**70**
T3 Technologie přípravy pokrmů - mletá masa Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z mletých mas a vnitřností - hospodárně nakládá se surovinami - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě -. rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy mletých mas a vnitřností - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít	- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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 ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- mletá masa a vnitřnosti - příprava a předběžná úprava mletých mas a vnitřností - technologické postupy přípravy pokrmů z mletých mas a vnitřností - typické suroviny a pokrmy , technoltechnologické postupy pro mletá masa a vnitřnosti - nové trendy v gastronomii - využití, zpracování a skladování mletého masa a vnitřností	**56**
		Celkem za blok **B3**		**175**
B4 T1 Technologie přípravy pokrmů Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě ppro přípravu pokrmů z méně používaných mas - hospodárně nakládá se surovinami - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě	- 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	- méně používaná masa - příprava předběžná úprava méně používaných mas - použití a rozdělení - využití, zpracování a skladování	**28**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T2**	**Opakování a procvičování**	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadky na hygienu v gastronomii - vysvětlí účel sytému kritických budů a jeho fungování v praxi - dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, hygienickými předpisy , s pracovními postupy a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě	- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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 ,- správně uchovávat pokrmy	- opakování a procvičování - za 2.pololetí 2.ročníku	**70**
		Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Matematika				
		- osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost				
				Celkem za blok	**B4**	**98**
				Celkem za ročník	**2**	**560**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence** Základy přírodních věd Technologie pro kuchaře Stolničení 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 - při obsluze, běžné údržbě a čištění stojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, popřípadě nejčastějších příčiny úrazu a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazuna pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	- 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	- pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti	**6**
	T2	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** Stolničení pro kuchaře Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování, regenerace - charakterizuje alimentární nákazy	- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- 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 ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy	- hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - alimentární nákazy	**5**
	T3	**Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství** Základy přírodních věd Stolničení pro kuchaře Technologie pro kuchaře Občanská nauka - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- morálka ,- odpovědnost	- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku	- 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 ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení - povinnosti pracovníků v pohostinství	**5**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T4**	**Technologie přípravy pokrmů - minutkové pokrmy**	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů- určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - hospodárně nakládá se surovinami - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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	- minutkové pokrmy z jatečních mas - rozdělení a použití jednotlivých druhů minutkových mas - příprava a předběžná úprava potravin - tepelné úpravy minutkových pokrmů - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**104**
Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa						
- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- morálka ,- odpovědnost						
				Celkem za blok **B1**		**120**
B2	**T1**	**Technologie přípravy pokrmů**	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku	- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- 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 ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- studená kuchyně - teplé předkrmy - příprava a předběžná úprava potravin - technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně - technologické postupy přípravy teplých předkrmů - nové ztrendy v gastronomii - příprava pokrmů ve zvláštních podmínkácl	**48**
Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa						
- osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost						

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T2**	**Technologie přípravy pokrmů - zahraniční kuchyně** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Občanská nauka - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- náboženství ,- morálka ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předbě a podávání pokrmůžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - chrakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování - ovládá techniologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních pokrmů , včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí - podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku - hospodárně nakládá se surovinami - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmechv 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 ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- 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	- mezinárodní kuchyně - pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly - příprava pokrmů a sestavování nabídky pokrmů zahraničních kuchyní - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**112**
	T3	**Opakování a procvičování** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Občanská nauka Matematika - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- morálka ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - ovládá přípravu pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář - jpodílí se na organizaci práce ve výrobním středisku - hospodárně nakládá se surovinami - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě - ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a 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 ,- 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 ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy	- opakování a procvičování- za 1.pololetí 3.ročníku	**40**
					Celkem za blok **B2**	**200**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T1 Technologie přípravy pokrmů - česká kuchyně Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Občanská nauka Matematika Administrativa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - využívá a kontroluje zařízení skladu potravin, eviduje pohyb zásob - ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově správně, ve schodě s normalizovanou úpravou písemností	- 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	- česká a regionální kuchyně - krajové speciality - normování pokrmů - využití, zpracování a skladování potravin - tvorba a úprava písemností - využití techniky v komunikaci	**136**
T2 Technologie přípravy pokrmů - restaurační moučníky Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu moučníků - hospodárně nakládá se surovinami - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě moučníků a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých moučníků	- 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 ,- 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 ,- 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	- restaurační moučníky - sladké pokrmy - ovocné saláty - typické suroviny a pokrmy ve skupině restauračních moučníků - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě restauračních moučníků	**40**
			Celkem za blok **B3**	**176**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4 T1 Technologie přípravy pokrmů Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- použije vhodný druh pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá zprávný pracovní postup - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků, použije nástroje na podporu prodeje - vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt	- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- 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 ,- 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 ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní	- nové trendy v gastronomii - zážitková gastronomie - produkt - propagace, reklama, konkurence - podpora prodeje, osobní prodej - online komunikace, prezentace a nové technologie	**40**
T2 Technologie přípravy pokrmů - alternativní strava Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - odpovědnost ,- tolerance ,- osobnost a její rozvoj ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je - je seznámen s národními zvyklostmi a tradicemi různých etnik ve vazbě na gastronimii a způsob komunikace - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet a podle zásad alternativního stravování - připravuje teplé a studené nápoje	- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- způsoby stravování, alternativní strava - příprava pokrmů pro vybrané skupiny osob - caetringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení - technologické postupy přípravy nápojů	**24**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T3**	**Opakování a procvičování** Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Zařízení provozoven Matematika Stolničení pro kuchaře Občanská nauka Cizí jazyk - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	- 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 ,- 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	- opakování a procvičování- za 2.pololetí - opakování za 1., 2. a 3.ročník	**80**
					Celkem za blok **B4**	**144**
					Celkem za ročník **3**	**640**
				Celkem za předmět	**Odborný výcvik pro kuchaře**	**1200**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 Podávání přesnídávek, svačin, obědů a večeří Odborný výcvik Potraviny a výživa - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- rozlišuje druhy a náležitosti jídelního lístku - zná sortiment přesnídávek, svačin - ovládá jednoduchou obsluhu - rozlišuje inventář na podávání přesnídávek, svačin, obědů a večeří - zná jeho význam při servisu polévek - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem	- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly	- sortiment, podávání přesnídávek - založení inventáře - podávání obědů a večeří - jednoduchá obsluha - příprava pracoviště na podávání obědů - příprava pracoviště na podávání večeří - podávání studených a teplých nápojů	**1**
T2 Slavnostní menu Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Odborný výcvik Cizí jazyk Český jazyk - komunikace ,- náboženství ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- odpovědnost	- rozliší druhy menu a gastronomická pravidla při jejich sestavování - sestaví menu podle počtu chodů a druhu slavnostní příležitosti - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	- 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 ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel	- základní pravidla složité obsluhy - kombinace pokrmů a nápojů v menu - sestava menu podle požadavku zákazníka - organizační zajištění akcí - estetika provozovny - sezonní nabídka - práce s lokálními surovinami	**2**
		Celkem za blok **B1**		**3**
B2 T1 Pivo Potraviny a výživa Odborný výcvik	- rozlišuje inventář na podávání piva - dodržuje hygienu, stanovené teploty podávaných nápojů a pravidla servisu - zná druhy piv	- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- učit se používat nové aplikace ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku	- historie piva - výroba - druhy piv - sortiment piva na trhu - pivní hospodářství - servis piva	**1**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T2 Složitá obsluha - základní forma Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Odborný výcvik - kultura ,- náboženství ,- tolerance ,- odpovědnost	- dokáže připravit provozovnu na provoz - umí prostřít a založit inventář ve složité obsluze - rozlišuje formy obsluhy - vyjmenuje druhy speciálních pokrmů - - zná správný servis - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - použije vhodné nástroje na podporu prodeje - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	- 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 ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- 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) ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování	- základní forma - podávání snídaní - podávání obědů - podávání večeří - servis speciálních pokrmů - předkrmů, polévek - práce s lokálními surovinami - sezónní nabídka	**2**
T3 Složitá obsluha - vyšší forma Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Cizí jazyky - náboženství ,- kultura ,- řešení konfliktů ,- vyjednávání	- používá inventář ke správné konzumaci pokrmů a nápojů - umí prostřít a založit inventář ve složité obsluze - rozlišuje formy obsluhy - vyjmenuje druhy speciálních pokrmů - dokáže provádět speciální servis - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	- 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 ,- učit se používat nové aplikace ,- 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) ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí	- vyšší forma - základní pravidla při práci - dokončování pokrmů u stolu hosta - míchání, ochucování, zjemňování - flambování pokrmů - vykosťování,dranžírování pokrmů	**2**
		Celkem za blok **B2**		**5**
B3 T1 Kavárny. Odbytová střediska Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Cizí jazyky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- rozlišuje druhy odbytových středisek - uvědomuje si historii kaváren, typy - ovládá složení a druhy kávy - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - umí sestavit jídelní lístek pro kavárny - navrhne vhodné pokrmy a nápoje pro kavárny - rozlišuje zvláštnosti přípravy různých druhů káv - použije vhodné nástroje na podporu prodeje - respektuje společenská pravidla	- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel	- historie kaváren, kávy - druhy kaváren, zařízení - kavárenský jídelní a nápojový lístek - příprava a servis kávy - kavárenský způsob obsluhy - estetika provozovny - propagace- reklama, konkurence	**1**

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

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T2 **Vinárny. Odbytová střediska** Potraviny a výživa Odborný výcvik Cizí jazyk - tolerance ,- odpovědnost	- vyjmenuje jednotlivé typy vináren - uvede zvláštnosti přípravy pracoviště - zná specifičnost servisu pokrmů a nápojů ve vinárnách - sestavuje jídelní a nápojové lístky pro vinárny - ovládá odrůdy vín, teploty podávání	- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- kontrolovat kvalitu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	Vinárny - druhy - rozdělení - zařízení - vinárenský jídelní lístek Víno - výroba - druhy - vinařské oblasti - zákoník ČR	**2**
T3 **Společensko - zábavní zařízení. Odbytová střediska** Cizí jazyky Odborný výcvik - vyjednávání ,- kultura ,- náboženství ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- rozlišuje jednotlivé typy spol. - zábavních středisek - zná specifičnost servisu pokrmů a nápojů - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objenavatelem	- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)	- druhy - variete, - kabaret - koliba - salaš - zařízení a jednotlivé vybavení	**2**
			Celkem za blok **B3**	**5**
B4 T1 **Míšené nápoje** Potraviny a výživa Cizí jazyky Český jazyk Matematika Odborný výcvik - komunikace ,- řešení konfliktů	- zná historii a typy barů - rozlišuje druhy míšených nápojů - zná výrobu a charakter lihovin - dokáže používat barový inventář - uplatňuje pravidla přípravy míšených nápojů - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických nápojů	- 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 ,- 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) ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu	- historie - význam - rozdělení - příprava nápojů - zásady aktivního prodeje Bar - vybavení - barový inventář - suroviny k přípravě míšených nápojů	**2**
T2 **Opakování 2. ročníku** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Odborný výcvik - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje právní	- upevňuje učební látku - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejích vybavení - popiše složitou obsluhu - použije vhodné nástroje na podporu prodeje - vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt	- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- používat vhodný inventář ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- ovládat druhy a techniku odbytu	- opakování 2. ročníku	**1**
			Celkem za blok **B4**	**3**
			Celkem za ročník **2**	**16**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Míšené nápoje** Potraviny a výživa Odborný výcvik Matematika Cizí jazyk Český jazyk	- ovládá druhy míšených nápojů - zná výrobu a charakter lihovin - používá správně barový inventář a připravuje míšené nápoje - respektuje společenská pravidla	- 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování	- pravidla přípravy nápojů - suroviny pro přípravu - druhy míšených nápojů a jejich využití - aperitivní a digestivní nápoje	**1**
T2 **Slavnostní hostiny. Základy obsluhy** Matematika Cizí jazyky Informatika Odborný výcvik - informační a komunikační technologie ,- kultura ,- náboženství ,- tolerance	- rozlišuje druhy slavnostních hostin - sestaví menu pro různé příležitosti - založí inventář podle menu - zná náležitosti objednávky - sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz - respektuje společenská pravidla - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických 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 ,- učit se používat nové aplikace ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- zláštní typy akcí a slavnostních hostin - význam a druhy slavnostních hostin - organizační zajištění akcí Banket - charakteristika - druhy slavnostních tabulí - objednávka, potvrzení objednávky - pracovní příkaz - příprava tabule - založení inventáře dle menu, itinerář	**3**
T3 **Banketní obsluha** Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Odborný výcvik	- sestavuje harmonogram práce - sestavuje časový plán - sestaví menu - navrhne slavnostní tabuli podle přání zákazníka - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - respektuje společenská pravidla - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických nápojů	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- učit se používat nové aplikace	- harmonogram práce a časový plán - základní společenská a profesní pravidla - online komunikace se zákazníkem - gastronomická pravidla	**1**
			Celkem za blok **B1**	**5**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Slavnostní hostiny s nabídkovými stoly** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Odborný výcvik - morálka ,- odpovědnost ,- komunikace ,- kultura ,- náboženství	- rozlišuje druhy slavnostních hostin - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - připravuje nabídkové stoly - zná náležitosti objednávky - sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz - uvede způsoby vyučtování s hostem a objednavatelem - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- 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 ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování	- slavnostní hostiny a společenská setkání - raut - recepce - galarecepce - charakteristika - sestava nabídky - obsluha - catering	**2**
	T2	**Společenská setkání** Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Odborný výcvik - komunikace ,- náboženství ,- odpovědnost	- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických nápojů - připravuje nabídkové stoly - zná náležitosti objednávky - sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- 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) ,- 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 administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata	Slavnostní hostiny a společenská setkání - druhy - význam - číše vína - bowle party - piknik - koktejl - garden party - river party - příprava jednotlivých společenských setkání - organizační zajištění, požadavky hostitele - systémy obsluhy, způsoby obsluhy - online komunikace se zákazníkem	**2**
				Celkem za blok **B2**		**4**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T1**	**Obsluha v dopravních prostředcích** Cizí jazyky	- rozlišuje inventář dle typu dopravního prostředku - dodržuje hygienu a bezpečnost při práci - respektuje společenská pravidla	- 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 ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- 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)	- typy - význam - obsluha ve vlaku - obsluha v letadle - obsluha na lodi - zvláštnosti při obsluze	**1**
	T2	**Obsluha v ubytovacích zařízeních** Cizí jazyky Matematika Odborný výcvik	- rozlišuje druhy ubytovacích zařízení, rozdíly v kategorizaci a klasifikaci - dodržuje zásady společenského chování a vystupování - dodržuje pravidla servisu objednávek na pokoj - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - vyjmenuje vybavení hotelové haly	- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- učit se používat nové aplikace ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- 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)	- druhy ubytovacích zařízení - kategorizace - klasifikace - hotelová hala - open bar - room service - servis na pokojích - zásady vyúčtování s hostem	**1**
				Celkem za blok **B3**		**2**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T1**	**Organizace práce v odbyt. a ubytovacích střediscích** Informatika - odpovědnost ,- komunikace ,- kultura ,- náboženství	- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců - umí zajistit další služby - vysvětlí odborný servis pokrmů alkoholických a nealkoholických nápojů - orientuje se v hotelovém managementu - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytovém středisku	- 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 ,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií ,- 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 ,- 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) ,- 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	- služby, gastronomické akce - sekretářské služby - hotelový a restaurační management - formy prodeje, způsoby nabídky - organizační zajištění akcí - online komunikace se zákazníkem	**1**
	T2	**VIP hosté** Matematika Cizí jazyk - morálka ,- tolerance ,- komunikace ,- kultura ,- náboženství ,- solidarita	- rozlišuje jednotlivé skupiny VIP hostů - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - zná zvláštnosti jednotlivých skupin	- 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 ,- 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 ,- 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 ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty	- děti - tělesně postižení, skupiny	**1**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T3**	**Opakování učiva 1.- 3. ročníku** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Odborný výcvik	- upevňuje získané znalosti - využívá všechny získané vědomosti a praktické dovednosti k zakončení studia	- 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) ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- učit se používat nové aplikace ,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- 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 ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- 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 ,- 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 ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb	- opakování učiva 1.- 3. ročníku - příprava k závěrečné zkoušce	**3**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
				,- 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 ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu		
					Celkem za blok **B4**	**5**
					Celkem za ročník **3**	**16**
				Celkem za předmět	**Stolničení pro kuchaře**	**32**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Hovězí maso. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- charakterizuje pokrmy z hovězího masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů z hovězího masa - zvolí vhodné doplňky a přílohy k pokrmům - ovládá jednotlivé recepty - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - dohotovuje a expeduje pokrmy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postup při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů jednotlivých pokrmech v souvislosti v platných předpisech - pracuje s normami	- 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 ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - vaření hovězího masa - dušené pokrmy - pečeně, plátky, závitky, maso krájené na kostky - pečení po anglicku	**8**
	T2	**Telecí maso. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- popíše a charakterizuje pokrmy z telecího masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky k pokrmům - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postup při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- 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 ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - vařením - zadělováním - dušením - pečením - smažením	**6**
				Celkem za blok **B1**		**14**
B2	**T1**	**Vepřové maso. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- popíše a charakterizuje pokrmy z vepřového masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů z vepřového masa - zvolí vhodné přílohy a doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- 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 ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - vaření - dušení - pečení - smažení - použití uzeného masa a slaniny - pokrmy vepřových hodů	**5**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T2**	**Skopové, jehněčí, kůzlečí, koňské a králičí maso a základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost ,- kultura	- charakterizuje pokrmy ze skopového, jehněčího, kůzlečího, koňského a králičího masa podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- 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 ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Skopové, jehněčí, kůzlečí a koňské maso - vlastnosti - vaření - zadělávání - dušení - pečení - smažení - úprava pokrmů z králíka dle jednotlivých úprav	**3**
					Celkem za blok **B2**	**8**
B3	**T1**	**Zvěřina. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura ,- odpovědnost	- popíše a charakterizuje pokrmy ze zvěřiny podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů podle rozdělení zvěřiny - zvolí vhodné přílohy ke zvěřině - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Přípravy pokrmů ze zvěřiny - rozdělení - vlastnosti masa - předběžná příprava zvěřiny - vaření - dušení - pečení - smažení	**3**
	T2	**Drůbež. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- popíše a charakterizuje jednotlivé pokrmy z drůbeže podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - vaření - zadělávání - dušení - pečení hrabavé a vodní drůbeže - úpravy šťávy, náplň - úprava smažením	**6**
	T3	**Pokrmy z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků. Základy technologie přípravy pokrmů.** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- charakterizuje pokrmy z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků - druhy ryb, vlastnosti rybího masa, předběžná úprava - příprava ryb sladkovodních a mořských, korýšů, měkkýšů a obojživelníků - tepelné zpracování - vaření - dušení - pečení - smažení	**5**
					Celkem za blok **B3**	**14**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T1**	**Vnitřností. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - vliv prostředí na lidské zdraví	- charakterizuje pokrmy z vnitřností podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné doplňky a přílohy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Přípravy pokrmů z vnitřností - z jatečních zvířat - drůbeže, zvěřiny, ryb - jednotlivé úpravy - vaření - dušení - pečen - smažení	**3**
	T2	**Mletá masa. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - náboženství ,- kultura ,- odpovědnost	- charakterizuje mleté pokrmy - uvede příklady pokrmů podle jednotlivých úprav - zvolí vhodné přílohy a dopňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - způsoby mletí, sekání, škrábání masa - hygienické normy při přípravě pokrmů - pokrmy z jednoho druhu a směsí mletých mas - úpravy vaření, dušení, pečení a smažení	**5**
	T3	**Opakování 2.ročníku** Potraviny a výživa Odborný výcvik	- upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva	- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- učit se používat nové aplikace ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- opakování 2. ročníku	**4**
				Celkem za blok **B4**		**12**
				Celkem za ročník **2**		**48**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Pokrmy na objednávku. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik Stolničení pro číšníky - odpovědnost ,- kultura ,- náboženství	- charakterizuje minutkové pokrmy podle druhu masa - uvede příklady pokrmů - uvede tepelné zpracování minutkových pokrmů - charakterizuje přípravu pokrmů před hostem - zvolí vhodné přílohy doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- kontrolovat kvalitu ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávku - předběžná příprava - krájení, marinování, tvarování - vhodné tepelné úpravy, pečení po anglicku, úprava šťáv - příprava pokrmů z jatečního masa a z ostatních druhů mas - příprava pokrmů před hostem, dokončování	**12**
				Celkem za blok **B1**		**12**
B2	**T1**	**Studené kuchyně. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Stolničení pro číšníky Odborný výcvik - odpovědnost	- charakterizuje výrobky studené kuchyně - uvede příklady studených předkrmů a pokrmů - popíše galantinu, paštiku, huspeninu - vyjmenuje druhy majonéz, chlebíčků, chuťovek - zvolí vhodné doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - základní výrobky majonéza, saláty, rosoly, pěny - předkrmy - plněná vejce, zelenina, ovoce, sýry, výrobky z těsta, chuťovky, kaviár - studené pokrmy - chlebíčky, obložená vejce, různě upravené ryby - galantiny, paštiky, huspeniny - mísy - druhy, úprava mís, doplňky a zdobení	**10**
	T2	**Příprava teplých předkrmů. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- 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 v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- 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 ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - ragú - krokety - předkrmy z masa a vnitřností - předkrmy z vajec, sýrů, zeleniny	**4**
				Celkem za blok **B2**		**14**
B3	**T1**	**Pokrmy zahraničních kuchyní. Základy technologie přípravy pokrmů** Občanská nauka Odborný výcvik Potraviny a výživa Cizí jazyk - odpovědnost ,- kultura ,- náboženství	- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí - uvede jednotlivé příklady pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami - charakterizuje zahraniční kuchyně, používá suroviny a způsoby zpracování a podávání pokrmů - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí	- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Regionální kuchyně Pokrmy zahraničních kuchyní - charakteristika vybraných kuchyní Evropy, Asie - suroviny a vybrané pokrmy kuchyní Ameriky, Afriky a Tichomoří - krajové speciality - česká kuchyně - jednotlivé příklady - pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly	**6**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

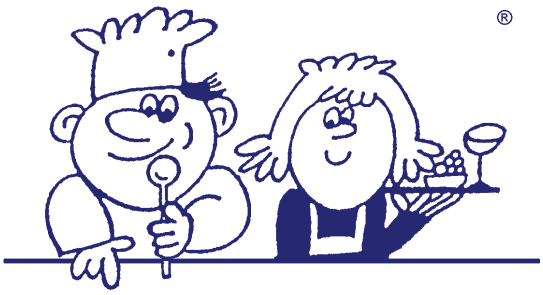
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T2**	**Přípravy moučníků a nápojů. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Stolničení pro kuchaře Odborný výcvik	- popíše a charakterizuje základní druhy těst - uvede příklady moučníků podle surovin - vyjmenuje cukrářské výrobky včetně zmrzlin a zmrzlinových pohárů - uvede příklady studených a teplých nápojů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami - připravuje teplé a studené nápoje	- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - technologické přípravy nápojů - základní druhy těst - korpusy, náplně a polevy - jednoduché moučníky - pudinky, krémy a sladké omáčky, ovocné saláty a rosoly - zmrzliny a zmrzlinové poháry Nápoje - studené a teplé nápoje - příprava a příklady	**6**
					Celkem za blok **B3**	**12**
B4	**T1**	**Dietní stravování. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Základy přírodních věd Matematika Odborný výcvik - odpovědnost	- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet - vyjmenuje vhodné a nevhodné suroviny při přípravě pokrmů u jednotlivých diet - vysvětlí co je diferencovaná strava - sestaví dietní lístek - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- 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 ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu dietní stravy - rozdíly v tepelné úpravě a technologických postupech při přípravě dietní stravy - příklady dietních pokrmů Diferencovaná strava - sestavení příkladů jídelníčku dle věku, zátěže a léčby - kulinářské techniky a postupy, nové trendy v přípravě pokrmů	**2**
	T2	**Progresivní příprava pokrmů. Základy technologie přípravy pokrmů** Základy přírodních věd Informatika Potraviny a výživa	- charakterizuje přípravu polotovarů - uvede jednotlivé druhy konveniencí a význam použití	- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Progresivní příprava pokrmů - příklady pokrmů z průmyslových polotovarů, zmrazených a konzervovaných jídel - využití moderního vybavení kuchyně při předběžné a tepelné úpravě	**1**
	T3	**Příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách. Základy technologie přípravy pokrmů.**	- charakterizuje přípravu pokrmů v improvizovaných podmínkách - 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 - pracuje s normami	- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - příprava pokrmů ve speciálních, zvláštních a improvizovaných podmínkách - příprava pokrmů v dopravních prostředcích a v přírodě - grilování	**1**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T4**	**Administrativní práce ve výrobním středisku. Základy technologie přípravy pokrmů** Matematika Ekonomika Informatika Odborný výcvik - informační a komunikační technologie	- seznámí se s recepturami, výdejkou a vlastními kalkulacemi - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - procvičuje normování	- 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 ,- 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 ,- 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 ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení	Administrativní práce ve výrobním středisku - vlastní kalkulace - normování - žádanky a výdejky - kontrola spotřeby surovin	**2**
	T5	**Opakování 1.- 3. ročníku** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- upevňuje získané znalosti - využívá všechny získané vědomosti a praktické dovednosti k zakončení studia	- 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 ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- 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) ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání	- opakování učiva 1.- 3. ročníku - příprava k závěrečné zkoušce	**4**
					Celkem za blok **B4**	**10**
					Celkem za ročník **3**	**48**
				Celkem za předmět	**Technologie pro kuchaře**	**96**

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař-číšník
Volitelná odborná zaměření:	Kuchař Číšník / barman
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 denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 (počínaje 1. ročníkem)
Platnost dodatku k ŠVP:	**od 1. 9. 2024** (plošně pro všechny ročníky)

Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.
Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník



Dodatek č. 1
ke školnímu vzdělávacímu programu

Kuchař - číšník

(Kuchař, Číšník / barman)

Č.j. SSGH-ŠVP-2/2022

Platnost dodatku ŠVP: od 1. 9. 2024

V Praze dne 29.7.2024 **Č.j. SSGH-ŠVP-11/2024**

Předmět: **Administrativa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

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		- seznámení s psacím zařízením a ergonomií - desetiprstá hmatová metoda	**6**
				Celkem za blok **B1**		**6**
B2	**T1**	**Základní pravidla tvorby obchodních dopisů, využití techniky v komunikaci** Informatika Český jazyk a literatura - 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	- 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 ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností - vytvoří obchodní písemnosti v textovém procesoru	- 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)	**2**
	T3	**Personální písemnosti** Český jazyk a literatura Informatika Občanská nauka - 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; ,- komunikace ,- vyjednávání ,- vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení	- 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 o pracovní činnosti, výpověď - textový procesor (ms word)	**4**
	T4	**Písemnosti právního charakteru** Informatika Český jazyk a literatura Občanská auka - odpovědnost ,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život	- má přehled o základních písemnostech právního charakteru - vytvoří právní písemnosti v textovém procesoru	- 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	- plná moc - dlužní úpis a potvrzenka - textový procesor (ms word)	**1**

Předmět: **Administrativa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T5**	**Písemnosti spojené se stravovacím provozem** Informatika Český jazyk a literatura - 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	- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty	- jídelní a nápojový lístek	**2**

Celkem za blok	**B2**	**10**
Celkem za ročník	**3**	**16**
Celkem za předmět	**Administrativa**	**16**

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

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 Opakování učiva 1. ročníku Český jazyk a literatura Odborný výcvik Občanská nauka - písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- odpovědnost	- 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	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých	Tematický okruh: - opakování gramatických jevů, tvarosloví a větné skladby - opakování slovní zásoby a jejího tvoření - poslech s porozuměním - jednoduchý překlad - ústní interakce - písemná interakce	**6**
			Celkem za blok **B1**	**6**
B2 T1 Stravování a zdraví Český jazyk a literatura Ekonomika Základy přírodních věd Odborný výcvik - vliv prostředí na lidské zdraví ,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje informační ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- přijímací pohovor a výběrové řízení ,- 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 ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vylsovuje 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 ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje ,- 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 ,- 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 tělo a 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	**10**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T2 Cestování Český jazyk a literatura Matematika Základy přírodních věd Ekonomika - kultura ,- odpovědnost ,- tolerance ,- 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 ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- 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 ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat ,- 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 ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- 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 ,- 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: - město a venkov - dopravní prostředky - cestování - prázdninové aktivity - divoká zvířata, příroda - popis krajiny a přírody - 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	**10**
			Celkem za blok **B2**	**20**
B3 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 ,- aktivně pracovat s návody k použití ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků ,- pozměnit, vylepšit obsah nebo ho zapracovat do stávajících děl s cílem vytvořit nový obsah v různých formátech ,- získávat data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a získaná data a informace kriticky hodnotit, posuzovat jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost	- 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	- 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 ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- 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 ,- 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 ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	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	**10**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**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 ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat	- 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	**10**
	T3	**Komunikační situace a jazykové funkce** Odborný výcvik Český jazyk a literatura Občasnká nauka - 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 ,- nastavovat digitální technologie a způsob jejich použití a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby ,- 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 ,- 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 ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků	- 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, 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 ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků ,- 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 - 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, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti	**12**
					Celkem za blok **B3**	**32**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**Opakování učiva 2. ročníku** Český jazyk a literatura Odborný výcvik Občanská nauka - 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 ,- zvažovat příležitosti a rizika, snažit se rizika minimalizovat ,- chránit sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí ,- navrhovat taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která pomohou vylepšit postupy či technologie	- 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 popisu 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	- 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 ,- 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 ,- 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	**6**
					Celkem za blok **B4**	**6**
					Celkem za ročník **2**	**64**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Opakování učiva 2. ročníku** Český jazyk a literatura Odborný výcvik Občanská nauka - písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- odpovědnost	- 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	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých	Tematický okruh: - opakování gramatických jevů, tvarosloví a větné skladby - opakování slovní zásoby a jejího tvoření - poslech s porozuměním - jednoduchý překlad - ústní interakce - písemná interakce	**6**
			Celkem za blok **B1**	**6**
B2 T1 **Sporty** Tělesná výchova Ekonomika Odborný výcvik - vliv prostředí na lidské zdraví ,- odpovědnost ,- tolerance ,- masová média ,- osobnost a její rozvoj ,- 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 ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji ,- aktivně pracovat s návody k použití	- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje 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 zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- 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: - sporty, vybavení pro sport - sportovní vybavení a oděv - péče o tělo a zdraví - národnosti - venkovní aktivity - 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 a zvyklosti	**10**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T2 Bydlení Ekonomika Informatika Český jazyk a literatura - principy udržitelnosti rozvoje ,- odpovědnost ,- vliv prostředí na lidské zdraví ,- kultura ,- 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 ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji ,- aktivně pracovat s návody k použití	- 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.	- 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 ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- 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: - bydlení, dům a domov - přístroje, elektronika - 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	**10**
			Celkem za blok **B2**	**20**
B3 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; ,- formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- formy motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- 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 ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků ,- získávat data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a získaná data a informace kriticky hodnotit, posuzovat jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost	- 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	- 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 ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- 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 ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	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	**10**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 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 ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat	- 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 - minulý čas prostý - nepravidelná slovesa - příslovce - vazba be going + to - budoucí čas prostý - účelové věty - předpřítomný čas prostý	**10**
T3 Komunikační situace a jazykové funkce Odborný výcvik Občanská nauka Český jazyk a literatura Informatika - masová média ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- přijímací pohovor a výběrové řízení ,- 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 ,- 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	- 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, 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 ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků ,- 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 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, blahopřání jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení komunikace: pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod.	**13**
			Celkem za blok **B3**	**33**

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**Opakování učiva 3. ročníku** Český jazyk a literatura Informatika Odborný výcvik - písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- komunikace ,- masová média ,- tolerance ,- zvažovat příležitosti a rizika, snažit se rizika minimalizovat ,- chránit sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí ,- předcházet při používání digitálních technologií situacím ohrožujícím zdraví, přizpůsobovat své digitální i fyzické pracovní prostředí v souladu s bezpečnostními zásadami ,- navrhovat taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která pomohou vylepšit postupy či technologie ,- rozeznávat běžný technický problém a běžnou provozní závadu a poradit si s ní, vpřípadě závažného problému vyhledat pomoc	- 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 - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- 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) ,- 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 ,- 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 ,- 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	**5**
					Celkem za blok **B4**	**5**
					Celkem za ročník **3**	**64**
				Celkem za předmět	**Anglický jazyk/první**	**128**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Procvičování a upevňování pravopisu** Cizí jazyk - komunikace ,- odpovědnost ,- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům	- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- 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	Procvičování a upevňování pravopisu	**14**
T2 **Slovní zásoba, slovotvorba** Cizí jazyk - komunikace ,- osobnost a její rozvoj	- používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu	Tvoření slov, stylové rozvrstvení a obohacování slovní zásoby Slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie	**10**
T3 **Porozumění textu** Cizí jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- uvědomuje si strukturovanost textů, zejména mezivětné vztahy - samostatně zpracovává informace - rozumí obsahu textu i jeho částem - pořizuje z odborného textu výpisky - postihne sémantický význam textu	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- 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 různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně	Techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní) Orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu Zpětná reprodukce textu Získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení	**4**
			Celkem za blok **B1**	**28**
B2 T1 **Prostěsdělovací styl** - komunikace ,- osobnost a její rozvoj ,- vyjednávání ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce	- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	- 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.)	Projevy prostě sdělovací, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké informační útvary, inzerát a odpověď na něj) Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů Popis - osoby, věci, pracovního postupu, děje	**4**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T2 **Administrativní styl** Administrativa Informatika - komunikace ,- odpovědnost ,- vyjednávání ,- 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; ,- být si vědom neodvolatelnosti činů v online prostředí	- vytvoří základní útvary administrativního stylu - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	- 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- 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	**4**
			Celkem za blok **B2**	**8**
B3 T1 **Romantismus český a světový** Občanská nauka - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- náboženství ,- svoboda ,- tolerance	- 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 daného uměleckého směru	- 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	Charakteristika uměleckého směru Bratři Grimmové Victor Hugo Edgar Allan Poe Karel Hynek Mácha Karel Jaromír Erben Josef Kajetán Tyl - literární druhy a žánry ve vybraných dílech - četba a interpretace literárního textu - metody interpretace textu - tvořivé činnosti Lidové umění a užitá tvorba	**8**
T2 **Realismus český a světový** Občanská nauka - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- morálka ,- tolerance	- uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře - samostatně vyhledává informace v této oblasti - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- 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	Charakteristika uměleckého směru Charles Dickens Nikolaj Vasiljevič Gogol Fjodor Michajlovič Dostojevskij Emile Zola Božena Němcová Karel Havlíček Borovský Alois Jirásek a jeho pověsti Bratři Mrštíkové - literární druhy a žánry ve vybraných dílech - četba a interpretace literárního textu - metody interpretace textu - tvořivé činnosti Umění jako specifická výpověď o skutečnosti	**15**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T3**	**Básnické generace 2. pol. 19. stol.**	- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimy - orientuje se v nabídce kulturních institucí - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci	- 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	Májovci - Jan Neruda - Karolina Světlá Lumírovci - Jaroslav Vrchlický Ruchovci - Svatopluk Čech Buřiči - Viktor Dyk Četba a interpretace literárního textu Kulturní instituce v ČR a v regionu Opakování učiva 2. ročníku	**5**
Občanská nauka						
- morálka ,- svoboda ,- odpovědnost ,- tolerance ,- solidarita ,- kultura						
					Celkem za blok **B3**	**28**
					Celkem za ročník **2**	**64**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Pravopis** Cizí jazyk - komunikace ,- osobnost a její rozvoj	- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	Hlavní principy českého pravopisu Procvičování a upevňování pravopisu	**4**
T2 **Skladba** Cizí jazyk - osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- orientuje se ve výstavbě textu - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- 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 ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	Větná skladba, větné členy Druhy vět z gramatického a kumunikačního hlediska Stavba a tvorba komunikátu	**8**
			Celkem za blok **B1**	**12**
B2 T1 **Řečnický styl** Občanská nauka Cizí jazyk - komunikace ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- řešení konfliktů ,- vyjednávání ,- kultura ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat ,- vytvářet a spravovat jednu či více digitálních identit	- rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - řídí se zásadami správné výslovnosti - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - přednese krátký projev - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi - vhodně prezentuje a obhajuje své stanovisko - popíše vhodné společenské chování v dané situaci	- 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 ,- 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.) ,- 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 charakteristika řečnického stylu Druhy řečnických projevů Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů Společenská kultura - principy a normy chování, společenská výchova	**2**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T2 Publicistický styl, média Občanská nauka - masová média ,- komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- politika ,- soudobý svět ,- pozměnit, vylepšit obsah nebo ho zapracovat do stávajících děl s cílem vytvořit nový obsah v různých formátech	- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - samostatně zpracovává informace - rozumí obsahu textu i jeho části	- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- 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 ,- 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 ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	Základní charakteristika stylu a slohové útvary Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů Funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl	**4**
T3 Odborný styl Občanská nauka - morálka ,- odpovědnost ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb	- odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového - má přehled o knihovnách a jejich službách - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - pořizuje z odborného textu výpisky - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	- 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 ,- 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) ,- 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	Základní charakteristika stylu a slohové útvary Projevy prakticky odborné, odborné dokumenty Výklad nebo návod k činnosti Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů, osnova	**2**
		Celkem za blok **B2**		**8**
B3 T1 Prokletí básníci Občanská nauka - tolerance ,- svoboda ,- morálka ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura	- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - text intepretuje a debatuje o něm	- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	Prokletí básníci - Paul Verlaine - Arthur Rimbaud Četba a interpretace literárního textu	**1**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T2**	**Dobrodružná literatura, detektivky, cestopisy (1. pol. 20. století)** Občanská nauka - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- náboženství ,- soudobý svět ,- politika ,- být si vědom neodvolatelnosti činů v online prostředí ,- pozměnit, vylepšit obsah nebo ho zapracovat do stávajících děl s cílem vytvořit nový obsah v různých formátech	- popíše vhodné společenské chování v dané situaci - text interpretuje a debatuje o něm - samostatně vyhledává informace v této oblasti - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území	- 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 ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad 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	Karel Čapek Jonathan Swift Arthur Conan Doyle, Agatha Christie Umění jako specifická výpověď o skutečnosti Kultura bydlení a odívání	**3**
	T3	**Science-fiction, fantasy** Občanská nauka - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- soudobý svět ,- svoboda ,- politika ,- stát, politický systém	- text interpretuje 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 ,- 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	Jules Verne, George Orwell Literární druhy a žánry ve vybraných dílech světové literatury Metody interpretace textu Četba a interpretace literárního textu	**3**
	T4	**Lidské vztahy v literatuře** Občanská nauka - odpovědnost ,- tolerance ,- solidarita ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- morálka ,- svoboda	- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - rozliší konkrétní 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	Kamarádství, přátelství - Karel Poláček John Steinbeck Milenecké dvojice, láska k ženě a matce - Romain Rolland	**2**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T5**	**Války 20. století v literatuře** Občanská nauka - odpovědnost ,- solidarita ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- stát, politický systém ,- politika ,- soudobý svět ,- morálka ,- svoboda	- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - uvede hlavní literární směry (proudy) a jejich významné představitele v české a světové literatuře - samostatně vyhledává informace v této oblasti - popíše vhodné společenské chování v dané situaci	- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- 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 ,- 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.) ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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	Erich Maria Remarque Ernest Hemingway Anna Franková Jaroslav Hašek	**2**
	T6	**Divadlo 1. poloviny 20. století** Občanská nauka - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura ,- politika	- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - samostatně vyhledává informace z tého oblasti - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - text interpretuje a debatuje o něm - orientuje se v nabídce kulturních institucí	- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný	Osvobozené divadlo Kulturní instituce v ČR a v regionu Kultura národnostní na našem území Ochrana a využívání kulturních hodnot Opakování učiva 3. ročníku	**1**
				Celkem za blok **B3**		**12**
				Celkem za ročník **3**		**32**
				Celkem za předmět **Český jazyk a literatura**		**96**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Základy tržní ekonomiky** - 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	- správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy	- 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 ,- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování	- základní ekonomické pojmy - statky, služby, potřeby, spotřeba - výrobní faktory	**5**
	T2	**Trh**	- vyjádří formou grafu určení rovnovážné ceny - posoudí správně vliv ceny na nabídku a poptávku - na příkladu popíše fungování tržního mechanismu	- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)	- trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena	**6**
				Celkem za blok **B1**		**11**
B2	**T1**	**Podnikání** Matematika	- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- 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	**12**
				Celkem za blok **B2**		**12**
B3	**T1**	**Hospodaření podniku**	- 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	- 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 hospodařit s finančními prostředky ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích	- podnik - majetek podniku - struktura majetku - vlastní a cizí zdroje financování majetku - náklady, výnosy, zisk/ztráta	**12**
				Celkem za blok **B3**		**12**
B4	**T1**	**Personální činnost** Občanská nauka - trh práce - požadavky zaměstnavatelů ,- trh práce - všeobecné vývojové trendy ,- zákoník práce ,- formy pracovního vztahu ,- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele	- popíše náležitosti pracovní smlouvy - orientuje se v pracovně právních vztazích - na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele	- 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 zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- 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 ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků	- vznik pracovního poměru - pracovní smlouva - ukončení pracovního poměru - odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod a možnosti jejich předcházení	**8**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4 T2 **Mzda** - využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- orientovali se vaktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti ,- být schopen sledovat (kontrolovat) svou digitální stopu	- vypočítá čistou mzdu - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění	- 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 ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- 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 ,- 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	- mzda časová a úkolová a jejich výpočet - zdravotní pojištění - sociální pojištění	**10**
		Celkem za blok **B4**		**18**
B5 T1 **Peníze** - morálka ,- odpovědnost	- 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 sazbu a RPSN a vyhledá akutální 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	- 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	- peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk - úroková míra, RPSN - inflace - úvěrové produkty	**9**
		Celkem za blok **B5**		**9**
B6 T1 **Opakování učiva 2. ročníku**	- žák aktivně ovládá učivo 2. ročníku		- opakování učiva 2. ročníku	**2**
		Celkem za blok **B6**		**2**
		Celkem za ročník **2**		**64**

Předmět: **Ekonomika** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Státní rozpočet a daně** - stát, politický systém ,- odpovědnost ,- solidarita ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát	- 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	- státní rozpočet - daně a daňová soustava	**5**
	T2	**Účetní doklady a daňová přiznání** - odpovědnost ,- zapojovat se do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady ,- komunikovat prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu ,- přizpůsobit organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu ,- získávat data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a získaná data a informace kriticky hodnotit, posuzovat jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost	- provede jednoduchý výpočet daní - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad - vysvětlí zásady daňové evidence	- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou ,- 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	- výpočet daní - přiznání k dani - zásady daňové evidence - daňové a účetní doklady	**6**
				Celkem za blok **B1**		**11**
B2	**T1**	**Pojišťovací soustava** - odpovědnost	- orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	- 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) ,- 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	- pojištění, pojistné produkty	**3**
				Celkem za blok **B2**		**3**
B3	**T1**	**Opakování učiva 3. ročníku**	- žák aktivně ovládá učivo 3. ročníku		- souhrnné opakování učiva za 3. ročník	**2**
				Celkem za blok **B3**		**2**
				Celkem za ročník **3**		**16**
				Celkem za předmět **Ekonomika**		**80**

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

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Textový editor - MS Word** Český jazyk	- používá běžné základní a aplikační programové vybavení - vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty s použitím pokročilejších funkcí souvisejících s ovládáním textového editoru - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet - 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 - využívá nástroje pro práci v týmu	- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Textový editor - MS Word - složitější postupy v textovém editoru - informační zdroje - Internet	**8**
	T2	**Tabulkový procesor - MS Excel** Matematika Ekonomika	- používá běžné základní a aplikační programové vybavení - ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk)		Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Tabulkový procesor - MS Excel	**8**
				Celkem za blok	**B1**	**16**
B2	**T1**	**Počítačová grafika a 3D tisk** Odborné kreslení Cukrářská výroba	- používá běžné základní a aplikační programové vybavení - zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje - zná princip fungování 3D tiskárny - používá základní SW pro 3D modelování a 3D tisk - vytváří a upravuje 3D modely na základní úrovni	- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - software pro práci s grafikou - sdílení a výměna dat, jejich import a export 3D tisk - teorie 3D tisku - modelování - praktické ukázky	**14**
				Celkem za blok	**B2**	**14**
B3	**T1**	**Souhrnné opakování 2. ročníku**	- analyzuje poznatky z informatiky, za 2. ročník	- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	Souhrnné opakování učiva za 2. ročník	**2**
				Celkem za blok	**B3**	**2**
				Celkem za ročník	**2**	**32**

Předmět: **Informatika** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Tabulkový procesor - MS Excel** Matematika Ekonomika	- používá běžné základní a aplikační programové vybavení - ovládá složitější práce s tabulkovým procesorem (pokročilejší funkce, jednoduché databáze, tvorba různých typů grafu, ...) - využívá nástroje pro práci v týmu - ovládá běžné práce s databází		Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Tabulkový procesor - MS Excel. - složitější postupy v tabulkovém procesoru - databáze	**14**
	T2	**Prezentační manager - MS Power Point** Stolničení 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.)	- 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	**10**
				Celkem za blok **B1**		**24**
B3	**T1**	**Souhrnné opakování**	- analyzuje poznatky z informatiky, za 1. - 3. ročník	- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	Souhrnné opakování učiva za 1 - 3. ročník.	**8**
				Celkem za blok **B3**		**8**
				Celkem za ročník **3**		**32**
				Celkem za předmět **Informatika**		**64**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy (ROVNICE A NEROVNICE)** Ekonomika Technologie Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Stolničení Stolničení pro kuchaře Stolničení pro číšníky Cukrářská výroba Základy přírodních věd	- řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R - řeší v R soustavy lineárních rovnic - vyjádří neznámou ze vzorce - řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy - užije řešení rovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh - užije řešení nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích ,- 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 lineárních nerovnic - slovní úlohy	**12**
	T2	**Kvadratické rovnice (ROVNICE A NEROVNICE)** Základy přírodních věd	- řeší kvadratické rovnice v R	- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy	- kvadratické rovnice	**6**
				Celkem za blok **B1**		**18**
B2	**T1**	**Základní pojmy (PLANIMETRIE)** Základy přírodních věd	- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost - určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - užívá a provádí převody jednotek délky a obsahu	- správně používat a převádět běžné 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	**3**
	T2	**Pravoúhlý trojúhelník (PLANIMETRIE)** - využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb	- užívá 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 $0° < a < 90°$ pomocí kalkulátoru - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty - 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	- obvod a obsah pravoúhlého trojúhelníku - goniometrické funkce sin a, cos a, tg a v intervalu $0° < a < 90°$ - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - Pythagorova věta - slovní úlohy	**5**
	T3	**Trojúhelníky (PLANIMETRIE)** Odborné kreslení Základy přírodních věd - využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat	- určí obvod a obsah trojúhelníku - rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků - graficky rozdělí úsečku v daném poměru - graficky změní velikost úsečky v daném poměru - 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	- trojúhelníky - shodnost a podobnost - obvod a obsah trojúhelníku - slovní úlohy	**4**
	T4	**Mnohoúhelníky (PLANIMETRIE)** Odborné kreslení - využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb	- sestrojí různé typy rovnoběžníků a lichoběžník z daných prvků - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah - určí obvod a obsah složených rovinných útvarů - 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	- rovinné útvary - konvexní a nekonvexní - konstrukce základních čtyřúhelníků - mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky - složené útvary - výpočet jejich obvodu a obsahu - slovní úlohy	**8**

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

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T5**	**Kružnice a kruh (PLANIMETRIE)** Odborné kreslení	- určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice (sečna, tečna, vnější přímka kružnice) - vzájemná poloha přímky a kružnice - 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	- kružnice, kruh a jejich části - výpočet obvodu a obsahu - slovní úlohy	**2**
				Celkem za blok **B2**		**22**
B3	**T1**	**PRAVDĚPODOBNOST**	- užije s porozuměním 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 ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích	- náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu	**4**
				Celkem za blok **B3**		**4**
B4	**T1**	**OPAKOVÁNÍ UČIVA 2. ROČNÍKU**				**4**
				Celkem za blok **B4**		**4**
				Celkem za ročník **2**		**48**

Předmět: **Matematika** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 FUNKCE Ekonomika Základy přírodních věd - využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb	- 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 ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	- 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	**9**
			Celkem za blok **B1**	**9**
B2 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 a složených těles - slovní úlohy	**16**
			Celkem za blok **B2**	**16**
B3 T1 PRÁCE S DATY Ekonomika Informatika - 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, 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	**5**
			Celkem za blok **B3**	**5**

Předmět: **Matematika** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T1**	**OPAKOVÁNÍ UČIVA 3. ROČNÍKU**				**2**

Celkem za blok	**B4**	**2**
Celkem za ročník	**3**	**32**
Celkem za předmět	**Matematika**	**80**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Nakupování, oblečení II.**	- pojmenuje oblečení, barvy - popíše, co má na sobě - pojmenuje, co hledá - pojmenuje, co potřebuje a co nepotřebuje - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu	- 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 ,- 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 ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku	Tematický okruh: - nakupování - oblečení - barvy Jazykové prostředky: - přítomný čas slovesa haben - podstatná jména v 1. a 4. pádě - vyjádření záporu pomocí kein - přídavná jména v přísudku - slovní zásoba a její tvoření Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - interakce ústní Odborná slovní zásoba a fráze	**6**
Potraviny a výživa Základy stolničení Základy technologie						
- komunikace ,- vyjednávání						
	T2	**Rodina, škola, vzdělání**	- představí svou rodinu - dokáže pojmenovat členy rodiny a příbuzné - dokáže napsat krátké a jednoduché vyprávění o své rodině - reaguje na jednoduché dotazy na svou rodinu - podá jednoduché informace o své škole - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - čte jednoduché texty, návody, nápisy a orientuje se v textu - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - 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 ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- 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 ,- 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 okruh: - rodina - škola - vzdělání Jazykové prostředky: - přivlastňovací zájmena - vazba ich möchte - slovní zásoba a její tvoření Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - interakce písemná - interakce ústní Komunikační situace: - získávání a poskytování informací v oblasti osobní a vzdělávací Odborná slovní zásoba a fráze	**12**
Občanská nauka						
- možnosti vzdělávání v zahraničí ,- komunikace ,- vyjednávání ,- tolerance ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- formální a neformální vzdělávací příležitosti ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji						

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T3**	**Jídlo a nápoje, německá kuchyně** Matematika Základy stolničení Potraviny a výživa - komunikace ,- kultura ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt - zeptá se na spokojenost zákazníka - zeptá se na cenu - uvede, kolik co stojí - dokáže utvořit tvar množného čísla u podstatného jména - dokáže napsat seznam potravin na oslavu, včetně množství - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy - rozlišuje základní zvukové prostředky německého jazyka a vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě	- 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 ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání 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	Tematický okruh: - jídlo a nápoje - německá kuchyně Jazykové prostředky: - číslovky 21 - 100 - množné číslo podstatných jmen - zjišťovací otázka (Ja/Nein Frage) Řečové dovednosti: - produktivní řečová dovednost ústní - mluvení zaměřené situačně i tematicky - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného Komunikační situace: - získávání a poskytování informací v oblasti pracovní - nakupování zboží Odborná slovní zásoba a fráze	**12**
				Celkem za blok **B1**		**30**
B2	**T1**	**Služby, stravování, restaurace.** Potraviny a výživa Základy technologie - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb	- sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě - uvede své oblíbené jídlo a zeptá se ostatních, co jedí rádi - dokáže si objednat vybrané jídlo v restauraci - odmítne nebo koupí nabízené zboží - zeptá se na spokojenost zákazníka - omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu - 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 ,- 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 ,- 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 ,- 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	Tematický okruh: - služby - stravování - restaurace Jazykové prostředky: - přítomný čas nepravidelných sloves essen, nehmen, sprechen, sehen - skloňování osobních zájmen ve 4. pádě - grafická podoba jazyka a pravopis Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situčně i tematicky - interakce ústní Komunikační situace: - získávání a poskytování imformací v oblasti osobní, pracovní a veřejné - nakupování zboží, objednávka v restauraci, občerstvení, informování se na služby, objednávka služby Jazykové funkce: - obraty k zahájení a ukončení komunikace, vyjádření odmítnutí Odborná slovní zásoba a fráze	**12**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T2 Každodenní život I. Občanská nauka Odborný výcvik Anglický jazyk - komunikace ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- přizpůsobit organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu ,- komunikovat prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu	- je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků), a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - dokáže se zeptat, kolik je hodin - popíše svůj den - pojmenuje dny v týdnu - uvede časové údaje - dokáže popsat, jaké je počasí - popíše svůj den - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - čte jednoduché texty, návody, nápisy a orientuje se v textu - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma	- 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 ,- 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 ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- 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 - každodenní život - časové údaje - denní aktivity Jazykové prostředky: - časové údaje: hodiny a části dne - odlučitelné předpony - gramatika (tvarosloví a větná skladba) Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. Komunikační situace: - získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní - sjednání schůzky, uvedení do společnosti, vzkaz, blahopřání Jazykové funkce: - projevy radosti, vyjádření obavy, zklamání, naděje, prosba Odborná slovní zásoba a fráze	**2**
T3 Projekt Informatika Odborný výcvik - komunikace ,- řešení konfliktů ,- osobnost a její rozvoj ,- získávat data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a získaná data a informace kriticky hodnotit, posuzovat jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost ,- přizpůsobit organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu ,- 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	- se spolužáky ve skupině vytváří projekt - prezentuje výsledky projektu - vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných situacích - vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti - vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti	- 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 ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- 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 ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	Tematický okruh: Projekt	**2**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T4**	**Opakování.**	- 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 - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu - zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma	- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- 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	Opakování - opakování všech tematických celků 2. ročníku - opakování odborné slovní zásoby a frází - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - jednoduchý překlad	**2**
Odborný výcvik						
- komunikace						
				Celkem za blok	**B2**	**18**
				Celkem za ročník	**2**	**48**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Každodenní život II.**	- je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků), a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - dokáže se zeptat, kolik je hodin - popíše svůj den - pojmenuje dny v týdnu - uvede časové údaje - dokáže popsat, jaké je počasí - popíše svůj den - popíše svůj pokoj / byt	- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým ,- 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 ,- 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 okruh: - každodenní život - dům a domov - počasí - denní program - můj domov Jazykové prostředky: - časové údaje: hodiny a části dne - odlučitelné předpony - gramatika (tvarosloví a větná skladba) Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. Komunikační situace: - získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní - sjednání schůzky, uvedení do společnosti, vzkaz, blahopřání Jazykové funkce: - projevy radosti, vyjádření obavy, zklamání, naděje, prosba Odborná slovní zásoba a fráze	**10**

Občanská nauka
Odborný výcvik
Anglický jazyk

- komunikace
,- osobnost a její rozvoj
,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T2**	**Péče o zdraví**	- reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči - popíše zdravý životní styl - pojmenuje části těla - dokáže popsat, jak se cítí - použije správně modální slovesa ve vhodných situacích, pokynech, doporučeních - dokáže druhé osobě / druhým osobám něco přikázat nebo doporučit	- 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 ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- 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: Péče o zdraví: - názvy částí těla - zdravotní stav a jeho popis - co dělat pro své zdraví - názvy běžných nemocí Jazykové prostředky: - přítomný čas modálních sloves (kromě wissen) - rozkazovací způsob: 2.os, č.j., 2.os., č.mn. - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem - interakce písemná Jazykové funkce: - vyjádření obavy, naděje, radosti Odborná slovní zásoba a fráze	**12**
		Potraviny a výživa Základy přírodních věd Odborný výcvik				
		- komunikace ,- vliv prostředí na lidské zdraví ,- osobnost a její rozvoj ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji				
				Celkem za blok	**B1**	**22**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Cestování, Česká republika, Rakousko**	- používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka - uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji - vyjmenuje nejobvyklejší dopravní prostředky - popíše, jak a čím jezdí do školy / do práce - dokáže si zakoupit jízdenku na dopravní prostředky - odhadne neznámé výrazy v textu	- 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 ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- 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 ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání 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 ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	Tematický okruh: - cestování - Česká republika - Rakousko Jazykové prostředky: - vazba es gibt - všeobecný podmět man - přítomný čas nepravidelných sloves laufen, fahren - grafická podoba jazyka a pravopis Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce písemná Komunikační situace: - nakupování jízdenek a vstupenek, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě Poznatky o zemích: Rakousko a Švýcarsko - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru poznání Německa, jeho kultury, tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí německy mluvící oblasti v kontextu znalostí o České republice Odborná slovní zásoba a fráze	**12**

Odborný výcvik

- řešení konfliktů
,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny
,- komunikace
,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji
,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T2**	**Práce a zaměstnání, Německo**	- prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské i politické o německy mluvících zemích - vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz - hovoří o své práci, zpracuje si a počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru - uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka - dokáže říci, kde byl a kam by chtěl jet na prázdniny - dokáže říci jednoduchý příběh pomocí časové posloupnosti - používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru	- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- 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 ,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- 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: - práce a zaměstnání - Německo Jazykové prostředky: - minulý čas sloves sein, haben - minulý čas některých sloves - časová posloupnost (zuerst, dann, später) - grafická podoba jazyka a pravopis Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem (i odborným) - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - interakce ústní - interakce písemná Komunikační situace: dotazy na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, jednání s budoucím zaměstnavatelem, sestavení životopisu, žádost Poznatky o zemích: Německo - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru poznání Německa, jeho kultury, tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí německy mluvící oblasti v kontextu znalostí o České republice Odborná slovní zásoba a fráze	**12**
		Odborný výcvik - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce ,- formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení; ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- možnosti vzdělávání v zahraničí ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků				

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T3**	**Opakování**	- vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru	- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- 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) ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- 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 ,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- 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 okruh: Opakování Jazykové prostředky: - všechny gramatické jevy ze 3. ročníku Komunikační situace: - všechny komunikační situace ze 3. ročníku	**2**
Odborný výcvik						
- komunikace ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji						

Celkem za blok	**B2**	**26**
Celkem za ročník	**3**	**48**
Celkem za předmět	**Německý jazyk/druhý**	**96**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Člověk a právo - úvod do práva** Ekonomika - morálka ,- svoboda ,- odpovědnost	- vysvětlí význam práva - rozlišuje mezi morálkou a právem - definuje pojem spravedlnost a vyjádří názor na význam spravedlnosti v dnešním světě - vlastními slovy vyjádří význam práva pro svůj život	- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- 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	Člověk a právo - úvod do práva: - právo, spravedlnost, morálka - vztah práva a morálky - právo a mravní odpovědnost v běžném životě	**1**
	T2	**Teorie práva** - potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život	- vymezí pojem norma, uvede různé druhy norem a vlastními slovy je na příkladech vysvětlí - objasní pojem právní stát a hovoří v té souvislosti také o ochraně lidských práv - popíše znaky právních norem - objasní pojem právní řád a jednoduše jej rozebere - chápe vazby mezi právní normou, právním řádem a právním předpisem - rozdělí právo na jednotlivá právní odvětví - popíše právní vztah a jeho jednotlivé složky, uvede příklady právních vztahů - objasní rozdíl mezi fyzickou a právnickou osobou - uvede, od kdy má člověk způsobilost k právním úkonům a trestní odpovědnost	- 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 ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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 ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat	Teorie práva: - normy a právní norma - právní stát a ochrana lidských práv - právní řád - vazby mezi právní normou, právním řádem a právním předpisem - právní odvětví - právní vztah a jeho složky - fyzická x právnická osoba - způsobilost k právním úkonům a trestní odpovědnost	**6**
	T3	**Právní ochrana občanů** - potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život	- specifikuje význam právní ochrany - pojmenuje orgány právní ochrany a popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství - popíše soustavu soudů v České republice - popíše podmínky po výkon funkce soudce a ústavního soudce - stručně popíše, čím se zabývá Ústavní soud ČR	- 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 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	Právní ochrana občanů: - orgány právní ochrany - právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) - soustava soudů ČR - Ústavní soud	**2**
				Celkem za blok **B1**		**9**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Občanské právo**	- definuje význam občanského práva, které upravuje majetkové vztahy fyzických a právnických osob - vysvětlí pojem vlastnictví a na příkladech popíše druhy vlastnictví - vlastními slovy objasní rozdíl mezi vlastnictvím a spoluvlastnictvím - popíše, čím se zabývá dědické právo, kdo je považován za neopomenutelného dědice, jaké jsou náležitosti správně napsané závěti - popíše, jaké závazky vyplývají z běžných smluv, a na příkladu ukáže možné důsledky vyplývající z neznalosti smlouvy včetně jejich všeobecných podmínek - dovede hájit své spotřebitelské zájmy, např. podáním reklamace - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby - dovede z fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva - pojmenuje několik novinek z Občanského zákoníku	- 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 ,- 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 ,- 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 ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu	Občanské právo: - občanské právo a jeho druhy - vlastnictví a právo - dědické právo - smlouvy a závazkové právo - záruka a reklamace - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu - odpovědnost v běžném životě - Občanský zákoník	**6**

Ekonomika

- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život
,- komunikace
,- vyjednávání
,- řešení konfliktů

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T2**	**Projekt**	- dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, o půjčce, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva	- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých ,- 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 ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí ,- 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 ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	Projekt	**2**

- komunikace
,- vyjednávání
,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život
,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji
,- respektovat při interakcích v digitálním prostředí pravidla chování a jednat eticky, respektovat kulturní rozmanitost

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T3**	**Rodinné právo** Ekonomika - osobnost a její rozvoj ,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život ,- uvést příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb	- popíše, čím se zabývá rodinné právo - specifikuje a vlastními slovy vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému - určí význam pojmů s rodinným právem souvisejících, jako například rodičovská zodpovědnost, vyživovací povinnost a její druhy, náhradní rodinná péče a její formy	- 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 ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- 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 ,- 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 ,- 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 ,- 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	Rodinné právo: - rodinné právo a jeho funkce - manželé a partneři - děti v rodině, práva dětí - domácí násilí - registrované partnerství - náhradní rodinná péče - ústavní výchova	**4**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T4**	**Pracovní právo** Ekonomika - přijímací pohovor a výběrové řízení ,- trh práce - všeobecné vývojové trendy ,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život ,- aktivní plánování a projektování profesní kariéry ,- vyjednávání ,- zpracování žádosti o zaměstnání ,- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí ,- formy pracovního vztahu ,- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele ,- trh práce - požadavky zaměstnavatelů ,- uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- vlastními slovy vysvětlí, čím se zabývá pracovní právo - popíše jednotlivé subjekty pracovního práva a vysvětlí práva a povinnosti - objasní pracovní poměr a určí jednotlivé druhy pracovních poměrů a jejich náležitosti - vysvětlí, k čemu slouží zkušební doba, a jaká práva a povinnosti z ní vyplývají - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech	- 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 ,- 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 ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků ,- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání ,- 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 ,- 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 ,- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy	Pracovní právo: - pracovněprávní vztahy - subjekty pracovního práva - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - pracovní smlouva - hledání zaměstnání	**3**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T5**	**Trestní právo, správní právo** - řešení konfliktů ,- morálka ,- svoboda ,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život	- popíše vlastními slovy, čím se zabývá trestní právo - rozlišuje na konkrétních příkladech trestný čin a přestupek - vysvětlí, co patří do znaků tzv. skutkové podstaty - rozdělí trestné činy podle závažnosti - na konkrétním příkladu ilustruje průběh trestního řízení - rozlišuje jednotlivé druhy trestů a ochranných opatření - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání apod.) - analyzuje případy, kdy je páchána kriminalita na mladistvých a na dětech - analyzuje případy, kdy kriminalitu páchají mladiství - odhadne, čím se zabývá správní právo, a jak se ho toto právo může dotknout ve vlastním životě - zhodnotí význam práce ombudsmana	- 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 ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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 ,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým	Trestní právo, správní právo: - trestní právo - trestní odpovědnost - trestný čin x přestupek - tresty a ochranná opatření - trestní řízení a orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech - kriminalita páchaná mladistvými Správní právo: - správní právo - veřejný ochránce práv (ombudsman)	**5**
					Celkem za blok **B2**	**20**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Člověk a hospodářství** Ekonomika - osobnost a její rozvoj ,- formy aktivního hledání práce ,- zpracování žádosti o zaměstnání ,- formy motivačních dopisů a jejich vytvoření ,- rekvalifikace ,- zprostředkovatelské služby při hledání práce (pracovní agentury, služby úřadu práce) ,- formy pracovního vztahu ,- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí ,- trh práce - požadavky zaměstnavatelů ,- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení; ,- řešení konfliktů ,- trh práce a jeho ukazatele ,- zapojovat se do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady	- dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů (svých i celé rodiny) - vlastními slovy vysvětlí princip fungování trhu - popíše, co má vliv na cenu zboží - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb na svém účtě - 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 - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění - zvládne vyplnit daňové přiznání - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci -vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti	- 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, 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 ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- 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 ,- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady ,- 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 ,- 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	Člověk a hospodářství: - hospodaření jednotlivce a rodiny - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena) - mzda časová a úkolová - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - služby úřadů práce - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk - banky, pojišťovny a jiné instituce - služby peněžních ústavů - daně, daňové přiznání - sociální a zdravotní pojištění - sociální zajištění občanů - řešení krizových finančních situací - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům	**3**
					Celkem za blok **B3**	**3**
					Celkem za ročník **2**	**32**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 Člověk jako občan - úvod do politologie Ekonomika - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- nastavovat digitální technologie a způsob jejich použití a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji ,- pozměnit, vylepšit obsah nebo ho zapracovat do stávajících děl s cílem vytvořit nový obsah v různých formátech	- uvědomuje si význam politiky a jejích rozhodnutí pro život svůj i celé společnosti - rozlišuje pojmy politologie a politika - ve spojitosti s politickou mocí vysvětlí pojem legitimní	- 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 ,- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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 ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	Člověk jako občan - úvod do politologie: - politologie - politika - politická moc	**1**
T2 Stát a občanství - společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků	- definuje pojem stát a popíše funkce státu - vysvětlí pojem právní stát - vysvětluje funkci státu v dnešním globalizovaném světě - pojmenuje jednotlivé formy státu - rozlišuje pojmy stát a národ - popisuje, jak se dá získat občanství České republiky, a jaká práva a povinnosti z něj vyplývají - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát, a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti - uvede, jaké jsou typické rysy státu a porovná jej s typickými rysy národa - popíše, jak se dělí moc ve státě na jednotlivé složky a vysvětlí vlastními slovy, proč se tomu tak děje	- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- 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	Stát a občanství: - stát a jeho funkce - právní stát - stát a globalizace - formy státu - stát x národ - občanství v České republice - státní moc a její dělba	**4**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T3**	**Politický systém České republiky**	- uvede, jakými atributy je vyjádřena česká státnost - pojmenuje právní základy českého státu - popíše českou ústavu a vyjmenuje její knihy - dokáže popsat základní lidská práva a svobody, a poté je kategorizuje - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech - včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena - uvede, jakými institucemi je představována zákonodárná moc v ČR a ty pak charakterizuje - uvede, jakými institucemi je představována výkonná moc v ČR a ty pak charakterizuje - dovede charakterizovat soudní moc a připomene si soustavu soudů v ČR - vlastními slovy vysvětlí jednoduše popis schvalování zákonů v ČR - uvede rozdíl mezi státní správou a samosprávou - popíše, jaké úkoly má na starosti obec a jaké kraj, vyjmenuje všechny kraje v České republice - popíše státní symboly	- 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 ,- 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 ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- 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 ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	Politický systém České republiky: - česká státnost - právní základy českého státu - české státní a národní symboly - Ústava a Listina základních práv a svobod - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání - zákonodárná moc v ČR a její instituce - výkonná moc v ČR a její instituce - soudní moc v ČR a soustava soudů - schvalování zákona v ČR - státní správa a samospráva - struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva	**6**

- stát, politický systém
,- politika
,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny
,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji
,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T4**	**Člověk a politika**	- vysvětlí vlastními slovy, co se myslí politickou participací, a které z konkrétních příkladů už jsou na hraně zákona - uvede, co se skrývá pod pojmem občanská společnost, a jak se on sám může pro takovou společnost angažovat - vyjmenuje některé politické ideologie a přiřadí k nim jejich hlavní principy a zásady - na základě konkrétních příkladů definuje rozdíl mezi levicí a pravicí - uvede nejvýznamnější české politické strany - vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé účastnit - vyjmenuje nejdůležitější volby v České republice a objasní důležitost občanské angažovanosti (uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti) - popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné	- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- 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 ,- 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 ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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 ,- 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 ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	Člověk a politika: - politická participace - občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - politické ideologie - levice x pravice - české politické strany - volby v ČR, právo volit - politický radikalismus a extremismus - aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus	**6**

Informatika

- komunikace
,- vyjednávání
,- řešení konfliktů
,- politika
,- odpovědnost
,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb
,- chránit digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T5**	**Projekt**	- prakticky si vyzkouší, jak probíhají volby v České republice	- 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 ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- 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 ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých ,- 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 ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků	Projekt	**1**
		Informatika				
		- politika ,- masová média ,- získávat data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a získaná data a informace kriticky hodnotit, posuzovat jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost ,- přizpůsobit organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu ,- komunikovat prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu				

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T6 **Demokracie** - tolerance ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- uvést příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků	- 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 - uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)	- 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 ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- 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 ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- 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	Demokracie: - základní hodnoty a principy demokracie - problémy současné demokracie	**2**
			Celkem za blok **B1**	**20**
B2 T1 **Soudobý globalizovaný svět** - soudobý svět ,- masová média ,- odpovědnost ,- tolerance ,- 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	- charakterizuje soudobý svět - popíše rozdíl mezi bohatým Severem a chudým Jihem - vysvětlí, s jakými konflikty se potýká soudobý svět, jak jsou řešeny a debatuje o jejich možných perspektivách - uvede hlavní velmoci světa a vysvětlí, proč jsou právě tyto země velmocemi - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- 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 ,- 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	Soudobý globalizovaný svět: - současný svět a jeho dělení - bohaté a chudé země; velmoci - ohniska napětí v soudobém světě - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě - globalizace a globální problémy	**4**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T2**	**Mezinárodní vztahy a jejich aktéři**	- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy - vysvětlí, kdo je zodpovědný za zahraniční politiku státu, a jaké jsou její nástroje - vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří, a jaké jí z toho plynou závazky - orientuje se v mezinárodních vztazích - pojmenuje hlavní mezinárodní organizace ve světě - popíše funkci a činnost mezinárodních organizací OSN a NATO	- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah ,- 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 ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- 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	Mezinárodní vztahy a jejich aktéři: - ČR a její sousedé - zahraniční politika státu - OSN - NATO - další mezinárodní organizace	**4**
		- soudobý svět ,- tolerance ,- 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: **Občanská nauka** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T3**	**Evropská integrace a Evropská unie** - soudobý svět ,- odpovědnost ,- 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, proč existuje Evropská unie - orientuje se v nejdůležitějších orgánech Evropské unie a popíše jejich funkce - vysvětlí, jaké povinnosti a výhody z členství v Evropské unii plynou našim občanům - popíše vztah evropského a národního práva a na konkrétním příkladě vysvětlí možnost domáhání se práva v EU občanem EU	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě ,- 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 ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- 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 ,- 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	Evropská integrace a Evropská unie: - evropská integrace a její historie - ČR a evropská integrace - orgány EU - ČR jako člen EU	**4**
					Celkem za blok **B2**	**12**
					Celkem za ročník **3**	**32**
				Celkem za předmět	**Občanská nauka**	**64**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence** Základy přírodních věd Technologie pro číšníky Stolničení pro číšníky - odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - při obsluze, běžné údržbě a čištění stojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, popřípadě nejčastějších příčiny úrazu a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	- 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	- pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - proškolení předpisy BOZP	**6**
	T2	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi	- 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	- hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - alimentární nákazy	**4**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T3**	**Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství** Základy přírodních věd Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- 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 ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat	- seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení - povinnosti pracovníků v pohostinství	**4**
				Celkem za blok **B1**		**14**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T1 **Odbytová střediska** Stolničení pro číšníky Cizí jazyk Potraviny a výživa Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- odpovědnost	- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob - rozlišuje malý a velký stolní inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení	- 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 ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- 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 ,- 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	- význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - estetika provozovny - zásady a technika obsluhy - příprava údržba pracoviště	**35**
T2 **Odbyt** Stolničení pro číšníky Zařízení provozoven Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- vyjednávání ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti - respektuje společenská pravidla - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů - rozlišuje druhy slavnostních hostin	- 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 ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- 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 ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení	- systémy obsluhy, způsoby obsluhy - zásady a technika obsluhy - gastronomická pravidla, komunikace s hosty - příprava a servis studených a teplých nápojů - dodržování zásad stolování - příprava pracoviště na provoz - estetika provozovny - základní společenská a profesní pravidla - menu, jídelní a nápojové lístky - sezónní nabídky - práce s lokálními surovinami - zásady aktivního prodeje a nabídky hostům - slavnostní hostiny a společenská setkání	**203**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T4**	**Opakování a procvičování** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - navrhne vhodné formy odbytu výrobků - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - respektuje společenská pravidla -- vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických 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 ,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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	- opakování a procvičování dovedností za 1.pololetí 2.ročníku	**35**
					Celkem za blok **B2**	**273**
B3	**T1**	**Odbyt a obsluha** Stolničení pro číšníky Potraviny a výživa Cizí jazyk Český jazyk a literatura - osobnost a její rozvoj ,- vyjednávání ,- odpovědnost	- navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy - uvede náležitosti nápojových lístků - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, udržuje a ošetřuje inventář - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů - vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě - poskytuje odborný servis vína - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - vysvětlí odborný servis alkoholických i nealkoholických nápojů - uplatňuje pravidla při práci na baru - orientuje se ve značkách lihovin, převádí měrné jednotky - pracuje s barovým inventářem a vhodně ho používá - charakterizuje pomůcky barmana - uvede základní principy oboru barman, barista, someliér - připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin	- 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 ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- 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 - organizace prácepři využití různých způsobů a systémů obsluhy - nápojové lístky - příprva a servis studených a teplých nápojů - pivo - druhy, čepování a servis piva - káva a ostatní teplé nápoje - příprava různých druhů kávy, servis kávy - víno - druhy vín, servis bílého, růžového a červeného vína - servis šumivého vína - obsluha v barech - zařízení barů, barový inventář, příprava barů na provoz - barový lístek	**63**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T2 Odbyt a obsluha, základní pravidla obsluhy Stolničení pro číšníky Potraviny a výživa - odpovědnost	- charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - respektuje společenská pravidla - vysvětlí odborný servis pokrmů - uvede náležitosti jídelníhoa nápojového lístku	- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- 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 ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly	-zásady a technika obsluhy - základní společenská a profesní pravidla - snídaně - rozdělení - složité snídaně, servis snídaní formou Table d' hôte - servis obědů a večeří - nápojové a jídelní lístky	**35**
T3 Restaurační obsluha Stolničení pro číšníky Český jazyk a literatura Cizí jazyk - odpovědnost	- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - rozlišuje malý a velký stolní inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v restauračním provozu - vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob - rozliší malý a velký stolní inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze	- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- 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 ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích	- obsluha v restauracích - formy prodeje, způsoby nabídky - produkt - malý a velký stolní inventář - základní forma obsluhy - vyšší forma jednoduché obsluhy - základní forma složité obsluhy - pravidla a technika obsluhy při podávání pokrmů a nápojů	**70**
			Celkem za blok **B3**	**168**
B4 T1 Obsluha Stolničení pro číšníky Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Matematika - odpovědnost ,- tolerance	- zajišťuje odbyt výrobků a služeb - vytváří typickou nabídku pokrmů a nápojů - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- 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	- obsluha skupin - estetika provozovny - základní pravidla obsluhy skupin - sestavování jednoduchého a složitého menu - servis jednotlivých chodů podávaného menu - coffee break - obědy a večeře podávané formou Table d' hôte - národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace	**70**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T2**	**Opakování a procvičování** Mezipředmětové vztahy Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky Potraviny a výživa Matematika Český jazyk a literatura Cizí jazyk Průřezová témata - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními předpisy - ulatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, udržuje a ošetřuje inventář - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- ovládat druhy a techniku odbytu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých ,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje ,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě	- opakování a procvičování za 2.pololetí 2.ročníku	**35**
				Celkem za blok	**B4**	**105**
				Celkem za ročník	**2**	**560**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence** Základy přírodních věd Technologie pro číšníky Stolničení pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - při obsluze, běžné údržbě a čištění stojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, popřípadě nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	- 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	- pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti	**6**
	T2	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - vliv prostředí na lidské zdraví ,- odpovědnost ,- osobnost a její rozvoj	- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování - charakterizuje alimentární nákazy	- 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	- hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - alimentární nákazy	**5**
	T3	**Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství** Základy přirodních věd Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - morálka ,- odpovědnost	- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku	- 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 ,- kontrolovat kvalitu	- seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení - povinnosti pracovníků v gastronomii	**5**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T4 Odbyt a obsluha - slavnostní hostiny Stolničení pro číšníky Cizí jazyk Matematika Administrativa Potraviny a výživa - odpovědnost ,- osobnost a její rozvoj	- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, doržuje profesní etiku - připravuje slavnostní hostiny a připravuje potřebnou dokumentaci - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností - využívá odborných znalostí při sestavě vhodných porkmů a nápojů, při kalkulaci cen výrobků - doržuje gastronomická pravidla - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář	- ovládat druhy a techniku odbytu ,- 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 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) ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky	- osobnost, vzhled - slavnostní hostiny a společenská setkání - význam a druhy hostin - bankety - příprava a údržba pracoviště - příprava, tvary tabulí, inventář, použití, údržba - sestavování slavnostního menu - protokol ke slavnostní hostině, kalkulace výrobků a služeb - využití techniky v komunikaci - tvorba a úprava písemností ve stravovacím provozu, využití techniky v komunikaci - organizační zařízení - technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze -vyúčtování s hostem - práce po skončení hostiny	**120**
T5 Barmanské dovednosti Stolničení pro číšníky Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- odpovědnost	- uvede základní principy oboru barman, uplatní je v praxi- - charakterizuje pomůcky barmana, pracije s nimi, udržuje je - připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů	- 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	- základní principy oboru barman - rozdělení nápojů - alkoholocké nápoje - druhy, podávání, skladování - inventář vhodný pro podávání nápojů - míšené nápoje - technika práce s inventářem na míchání nápojů	**40**
			Celkem za blok **B1**	**176**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Odbyt a obsluha**	- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - využívá odborných znalostí při sestavě vhodných porkmů a nápojů - dodržuje gastronomická pravidla - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, mdodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projev- pečuje o zavnějšek a snaží se o kultivovaný projev	- 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 ,- 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) ,- 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	- slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - organizační zajištění akcí - raut - společenské setkání - nabídkové stoly - příprava - nabízený sortiment pokrmů a nápojů - organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy - způsob obsluhy - osobnost, vzhled - společenské chování a profesnní vystupování - typologie hostů	**112**
		Stolničení pro číšníky Cizí jazyk Matematika Administrativa Potraviny a výživa				
		- morálka ,- odpovědnost ,- tolerance				
	T2	**Opakování a procvičování**	- připravuje slavnostní hostiny a připravuje potřebnou dokumentaci - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností - využívá odborných znalostí při sestavě vhodných porkmů a nápojů - používá gastronomická pravidla - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - uplatňuje požadavky hygienu v gastronomii - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	- 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 ,- 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 ,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- opakování a procvičování za 1.pololetí 3.ročníku	**40**
		Stolničení pro číšníky Cizí jazyk Matematika Administrativa Potraviny a výživa				
		- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- morálka ,- odpovědnost ,- tolerance				
					Celkem za blok **B2**	**152**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T1 **Ubytovací zařízení** Stolničení pro číšníky Matematika Cizí jazyk - vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- morálka ,- odpovědnost ,- osobnost a její rozvoj ,- komunikace	- charakterizuje ubytovací zařízení - vysvětlí funkci pracovníka recepce - orientuje se v zásadách organizace práce v odbytových střediscích a ubytovacích zařízeních - komunikuje s hosty i v cizím jazyce - vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt - uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití - volí a využívá základní marketingové nástroje	- 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 ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků ,- využívat prostředky podpory prodeje	- ubytovací zařízení - zařízení hotelů, zásady styku s hostem - online komunikace, prezentace a nové technologie - hotelová hala + funkce recepce - organizace práce v odbytových střediscích a ubytovacích zařízeních - ostatní hotelové služby poskytované hostům- internet, fitness - propagace - reklama, konkurence - podpora prodeje, osobní prodej - komunikace s hosty v cizím jazyce - pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí	**64**
T2 **Ubytovací zařízení - room servis** Stolničení pro číšníky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - dodržuje zádady práce číšníka room servisu	- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- využívat prostředky podpory prodeje	- room servis- zásady práce - servis na pokojích	**40**
T3 **Hotelový a restaurační management** Ekonomika Cizí jazyk Stolničení pro číšníky Informatika - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura ,- náboženství ,- morálka ,- odpovědnost	- charakterizuje hotelový a restaurační management - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků - vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt - použije nástroje pro podporu prodeje - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách - 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 - uplatňuje estetická jlediska při formování prostředí	- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce	- hotelový a restaurační management - jednotlivé funkce a jejich náplň - profesionalita v oblasti péče o hosta - typologie hostů - marketingová strategie pracoviště - národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace - komunikace s hostem v cizím jazyce - využití techniky v komunikaci - práce s připomínkami hostů a recenzemi - sezóní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje	**72**
			Celkem za blok **B3**	**176**
B4 T1 **Trendy v gastronomii** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- orientuje se v trendech moderní gastronomie - charakterizuje význam moderních trendů v gastronomii - volí vhodné formy odbytu a služeb	- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	- trendy v gastronomii - důležitý prvek moderní gastronomie	**56**

Předmět: **Odborný výcvik pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T2**	**Opakování a procvičování** Stolničení pro číšníky Technologie pro číšníky Ekonomika Matematika Cizí jazyk Český jazyk a literatura Informatika Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- dodržuje ustavovení tákající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje pořadavky na hygienu v gastronomii - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - pracuje s odbornou literaturou - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - zajišťuje odbyt výrobků a služeb - zajistí přípravu a organizaci gastronomických akcí - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - ovládá techniku jednoduché obsluhy a základní formu složité obsluhy	- 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 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 ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků ,- využívat prostředky podpory prodeje ,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- kontrolovat kvalitu	- opakování a procvičování- za 2.pololetí - opakování za 1., 2. a 3.ročník	**80**
					Celkem za blok **B4**	**136**
					Celkem za ročník **3**	**640**
				Celkem za předmět	**Odborný výcvik pro číšníky**	**1200**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

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 - uvědomuje si vliv tučných druhů mas na zdravotní stav obyvatelstva, jejich vliv na vznik civilizačních chorob - uvede správné způsoby skladování masa	- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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 ,- 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 ,- 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	Maso - charakteristika - složení - obecné rozdělení masa na skupiny - druhy - význam ve výživě - zrání masa - skladování - konzervace - využití a zpracování masa Masné výrobky - rozdělení, druhy	**6**
Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Odborný výcvik Občanská nauka						
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje informační						
				Celkem za blok **B1**		**6**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T1**	**Jateční maso**	- rozlišuje a charakterizuje jateční maso z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozliší masa dietního charakteru - poučeně 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 jatečních mas	- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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 ,- 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	Maso hovězí, vepřové, telecí, skopové a ostatní druhy jatečních mas - charakteristika jednotlivých jatečních mas - složení - rozdělení do jakostních tříd - význam ve výživě - skladování, konzervace - využití a zpracování jatečních mas	**8**
Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Odborný výcvik						
				Celkem za blok **B2**		**8**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T1 **Zvěřina** Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje maso zvěřiny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozliší technologické části masa a zvolí způsob jejich použití při přípravě pokrmů - uvede správné způsoby skladování masa zvěřiny	- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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 ,- 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 ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní	- charakteristika masa zvěřiny - rozdělení, druhy - složení, význam ve výživě - zrání masa zvěřiny - skladování - využití a zpracování zvěřiny	**2**
		Celkem za blok **B3**		**2**
B4 T1 **Drůbež** Technologie pro číšníky Technologie pro kuchaře Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje maso drůbeže z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - zvolí způsob jejich použití při přípravě pokrmů - uvede správné způsoby skladování masa drůbeže	- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- 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 ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- charakteristika - složení, rozdělení masa - druhy - význam ve výživě - skladování - využití a zpracování drůbeže	**3**
		Celkem za blok **B4**		**3**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B5	**T1**	**Studenokrevní - ryby, korýši a měkkýši** Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje maso studenokrevných živočichů z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - charakterizuje maso ryb, korýšů, měkkýšů - docení jejich význam ve výživě - zvolí správné použití jednotlivých druhů mas při přípravě pokrmů - uvede správné způsoby skladování masa studenokrevních živočichů	- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- 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	- charakteristika masa ryb, korýšů, měkkýšů - druhy - složení a význam ve výživě - skladování - konzervace - využití a zpracování masa studenokrevných živočichů	**6**
				Celkem za blok **B5**		**6**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B6	**T1**	**Ostatní maso** Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Odborný výcvik	- rozlišuje a charakterizuje ostatní maso z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozdělí maso do jednotlivých technologických skupin a v návaznosti na rozdělení správně zvolí způsob skladování nebo konzervace - uvede správné způsoby skladování ostatního masa	- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- 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	Maso králičí, nutrie, pštrosí, klokaní - charakteristika - složení - význam ve výživě - nutriční hodnota - skladování - využití a zpracování ostatního masa	**1**
					Celkem za blok **B6**	**1**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B7	**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	- 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 ,- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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	**4**
Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Základy přírodních věd Informatika						
- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart						
				Celkem za blok **B7**		**4**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B8	**T1**	**Opakování 2. ročníku**	- upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva	- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- 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 ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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 ,- kontrolovat kvalitu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- 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 ,- 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 ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)	- opakování učiva 2. ročníku	**2**
		Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Odborný výcvik				
				Celkem za blok	**B8**	**2**
				Celkem za ročník	**2**	**32**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Nápoje** Stolničení pro číšníky Stolničení pro kuchaře	- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání významu ve výživě a podávání z různých hledisek - správně zhodnotí význam vody v lidském těle - vysvětlí označení nápojů na etiketě - uvede správné způsoby skladování a ošetřování nápojů	- 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 ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu	- charakteristika nápojů - rozdělení - význam ve výživě - vliv vody na lidský organismus - skladování, ošetřování	**2**
T2 **Nealkoholické nápoje** Stolničení pro číšníky Stolničení pro kuchaře	- rozlišuje a charakterizuje nealkoholické nápoje z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nealkoholických nápojů včetně jejich využití a podávání z různých hledisek - rozlišuje nealkoholické nápoje podle jejich významu pro organismus - správně zhodnotí význam vody v lidském těle - vysvětlí označení nápojů - uvede správné způsoby skladování a ošetřování nealkoholických nápojů	- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin	Studené nealkoholické nápoje - voda - ovocné nápoje - limonády - sirupy - charakteristika, složení, skladování - princip potravinářské výroby limonády a dalších nealkoholických nápojů Teplé nealkoholické nápoje - káva - čaj - kakao a čokoláda	**2**
T3 **Alkoholické nápoje** Stolničení pro kuchaře Stolničení pro číšníky - morálka ,- odpovědnost	- rozlišuje a charakterizuje alkohlické nápoje z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy alkoholických nápojů včetně jejich využití a podávání z různých hledisek - vysvětlí označení alkoholických nápojů na etiketě - uvede správné způsoby skladování a ošetřování alkoholických nápojů - zhodnotí vliv alkoholu na lidský organismus a nebezpečí závislostí	- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- 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	- rozdělení - druhy - význam - vliv alkoholu na lidský organismus	**2**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T4**	**Pivo** Stolničení pro číšníky Stolničení pro kuchaře	- popíše výrobu piva - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy piva - uvede využití piva z různých hledisek včetně jeho podávání - uvede způsob skladování a ošetřování piva - poučeně zhodnotí vliv alkoholu na lidský organismus a nebezpečí závislostí	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- 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 ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin	- charakteristika - principy potravinářské výroby piva - druhy - skladování, ošetřování	**2**
	T5	**Víno** Stolničení pro číšníky Stolničení pro kuchaře	- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy vína - popíše výrobu vína a sektu - uvede využití vína a sektu z různých hledisek včetně jeho podávání - uvede správné způsoby skladování a ošetřování vína - poučeně zhodnotí vliv alkoholu na lidský organismus a nebezpečí závislostí	- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- charakteristika - druhy - princip výroby vína - bílého, červeného, růžového, sektu - skladování, ošetřování	**4**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T6**	**Lihoviny** Stolničení pro číšníky Stolničení pro kuchaře	- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy lihovin - rozdělí lihoviny na skupiny - popíše výrobu lihovin a uvede jejich jakostní znaky - uvede využití lihovin z různých hledisek včetně jeho podávání - uvede způsob skladování lihovin - poučeně zhodnotí vliv alkoholu na lidský organismus a nebezpečí závislostí	- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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	- druhy - rozdělení - princip potravinářské výroby lihu a lihovin - skladování, ošetřování	**2**
				Celkem za blok **B1**		**14**
B2	**T1**	**Výživa - základy anatomie a fyziologie člověka** Základy přírodních věd	- charakterizuje mechanismus přeměny látek a energií v lidském organismu - má přehled o anatomii trávicího traktu a fyziologických procesech trávení v organismu - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin	- 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 zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí	- základy anatomie a fyziologie člověka v souvislosti s příjmem a zpracováním potrav - trávicí soustava, proces trávení - metabolismus živin	**4**
				Celkem za blok **B2**		**4**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Racionální výživa, alternativní směry ve výživě, diferencované stravování** Technologie pro číšníky Technologie pro kuchaře Občanská nauka - náboženství ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- kultura	- 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	- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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 ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- kontrolovat kvalitu ,- 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 ,- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž	- racionální výživa - zásady zdravé výživy - směry ve výživě - alternativní směry ve výživě (vegetariánská strava, dělená strava) - diferenciace ve výživě, výživa podle specifických kritérií - změny nutričního chování - stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin	**4**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T2**	**Dietní stravování**	- vysvětlí úlohu dietního stravování - charakterizuje hlavní typy léčebných diet - uvede specifika přípravy léčebných diet	- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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 ,- 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 ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž	- dietní stravování - význam dietního stravování - druhy diet - charakteristika jednotlivých diet - vhodnost potravin a tepelných úprav při přípravě dietních pokrmů	**2**

Technologie pro číšníky
Technologie pro kuchaře
Matematika

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T3**	**Energetická a biologická hodnota potravin** Matematika	- stanoví pomocí potravinářských tabulek energetickou a biologickou hodnotu pokrmů	- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- 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 ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- 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	- výpočet energetické a biologické hodnoty potravin a pokrmů - doporučené denní dávky - technologická využitelnost potravin - potravinářské tabulky	**2**
				Celkem za blok **B3**		**8**
B4	**T1**	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** Odborný výcvik - trh práce - všeobecné vývojové trendy ,- 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	- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- kontrolovat kvalitu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- 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	- 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	**2**
				Celkem za blok **B4**		**2**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B5	**T1**	**Opakování 1.- 3. ročníku** Technologie pro číšníky Technologie pro kuchaře Odborný výcvik	- upevňuje a prohlubuje znalasti probraného učiva - orientuje se učivu	- 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 ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- 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 ,- 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 ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- opakování učiva 1.- 3. ročníku	**4**
					Celkem za blok **B5**	**4**
					Celkem za ročník **3**	**32**
				Celkem za předmět	**Potraviny a výživa**	**64**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T2 Podávání přesnídávek, svačin, obědů a večeří Odborný výcvik Potraviny a výživa - komunikace ,- kultura ,- odpovědnost	- rozlišuje druhy a náležitosti jídelního lístku - zná sortiment přesnídávek, svačin - ovládá jednoduchou obsluhu - rozlišuje inventář na podávání přesnídávek, svačin, obědů a večeří - zná jeho význam při servisu polévek - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- 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) ,- 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	- formy prodeje a způsoby nabídky - gastronomická pravidla - podávání přesnídávek - brunch - založení inventáře Podávání obědů a večeří - jednoduchá obsluha - příprava pracoviště na podávání obědů - příprava pracoviště na podávání večeří - podávání studených a teplých nápojů - sezóní nabídka - zásady aktivního prodeje	**4**
T3 Slavnostní menu Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik Cizí jazyk Český jazyk - kultura ,- náboženství ,- uvést příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života ,- zapojovat se do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady	- rozliší druhy menu a gastronomická pravidla při jejich sestavování - sestaví menu podle počtu chodů a druhu slavnostní příležitosti - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsoby obsluhy	- 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) ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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	- gastronomická pravidla - základní pravidla složité obsluhy - kombinace pokrmů a nápojů v menu - sestava menu podle požadavku zákazníka - sezónní nabídka - práce s lokálními surovinami	**5**
			Celkem za blok **B1**	**9**
B2 T1 Pivo Potraviny a výživa Odborný výcvik	- rozlišuje inventář na podávání piva - dodržuje hygienu, stanovené teploty podávaných nápojů a pravidla servisu - zná druhy piv	- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	- historie piva - výroba - druhy piv - sortiment piva na trhu - pivní hospodářství - servis piva	**5**
T2 Složitá obsluha - základní forma Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických nápojů - zajistí prostření a založení inventáře ve složité obsluze - rozlišuje formy obsluhy - vyjmenuje druhy speciálních pokrmů - - vysvětlí správný servis - je seznámen se specifika stravovacích zvyklostí cizinců	- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- používat vhodný inventář	- podávání snídaní - podávání obědů - podávání večeří - servis speciálních pokrmů - předkrmů, polévek - práce s lokálními surovinami - sezónní nabídka - menu, jídelní a nápojové lístky	**6**

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

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T3 **Složitá obsluha - vyšší forma** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa Cizí jazyky Odborný výcvik - kultura ,- odpovědnost ,- řešení konfliktů	- používá inventář ke správné konzumaci pokrmů a nápojů - umí prostřít a založit inventář ve složité obsluze - rozlišuje formy obsluhy - vyjmenuje druhy speciálních pokrmů - dokáže provádět speciální servis - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem	- 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) ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování	- základní pravidla při práci - dokončování pokrmů u stolu hosta - míchání, ochucování, zjemňování - flambování pokrmů - vykosťování - dranžírování - příprava vyšší formy obsluhy - zásady a technika obsluhy - systémy a způsoby obsluhy	**8**
			Celkem za blok **B2**	**19**
B3 T1 **Kavárny** Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Cizí jazyky Odborný výcvik - kultura ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- rozlišuje druhy odbytových středisek - uvědomuje si historii kaváren, typy - ovládá složení a druhy kávy - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - umí sestavit jídelní lístek pro kavárny - navrhne vhodné pokrmy a nápoje pro kavárny - rozlišuje zvláštnosti přípravy různých druhů káv - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických nápojů	- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- historie kaváren, kávy - druhy kaváren - zařízení - kavárenský jídelní a nápojový lístek - příprava a servis kávy - kavárenský způsob obsluhy - zásady a technika obsluhy	**6**
T2 **Vinárny** Potraviny a výživa Odborný výcvik Cizí jazyk - vyjednávání ,- řešení konfliktů	- vyjmenuje jednotlivé typy vináren - uvede zvláštnosti přípravy pracoviště - zná specifičnost servisu pokrmů a nápojů ve vinárnách - sestavuje jídelní a nápojové lístky pro vinárny - ovládá odrůdy vín, teploty podávání	- 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	- druhy - rozdělení - zařízení - vinárenský jídelní lístek - vinný lístek Víno - výroba - druhy - vinařské oblasti - zákoník ČR - nabídka a servis vín - zásady a technika obsluhy	**6**
T3 **Společensko - zábavní zařízení** Odborný výcvik Cizí jazyky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- kultura	- rozlišuje jednotlivé typy spol. a zábavních středisek - zná specifičnost servisu pokrmů a nápojů - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů a určí způsob obsluhy - respektuje společenská pravidla	- správně uchovávat pokrmy ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- používat vhodný inventář ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu	- druhy - Variete - Kabaret - Koliba - Salaš - zařízení a jednotlivé vybavení - práce s lokálními surovinami - estetika provozovny - systémy a způsoby obsluhy	**2**
			Celkem za blok **B3**	**14**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4 T1 **Míšené nápoje** Potraviny a výživa Cizí jazyky Český jazyk Matematika Odborný výcvik - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- zná historii a typy barů - rozlišuje druhy míšených nápojů - zná výrobu a charakter lihovin - dokáže používat barový inventář - uplatňuje pravidla přípravy míšených nápojů - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- 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) ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- využívat prostředky podpory prodeje	- historie míšených nápojů - význam - rozdělení Bar - vybavení - barový inventář - suroviny k přípravě míšených nápojů	**4**
T2 **Opakování 2. ročníku** Odborný výcvik Technologie pro číšníky Potraviny a výživa - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje právní	- upevňuje učební látku - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti - rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- 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 ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- opakování 2. ročníku - menu, jídelní a nápojový lístek - členění odbytových středisek - zásady a technika obsluhy	**2**
			Celkem za blok **B4**	**6**
			Celkem za ročník **2**	**48**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T2 Slavnostní hostiny. Základy obsluhy Matematika Cizí jazyky Informatika Odborný výcvik - odpovědnost ,- kultura ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- rozlišuje druhy slavnostních hostin - sestaví menu pro různé příležitosti - založí inventář podle menu - zná náležitosti objednávky - sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsoby obsluhy	- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- 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 ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž	- slavnostní hostiny a společenská setkání - zláštní typy akcí a slavnostních hostin - význam a druhy slavnostních hostin Banket - charakteristika - druhy slavnostních tabulí - objednávka, potvrzení objednávky - pracovní příkaz - příprava tabule - založení inventáře dle menu, itinerář	**12**
T3 Banketní obsluha Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik - komunikace ,- kultura ,- náboženství	- sestavuje harmonogram práce - sestavuje časový plán - sestaví menu - navrhne slavnostní tabuli podle přání zákazníka - dodržuje hygienu - dodržuje správný servis	- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- používat vhodný inventář ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- harmonogram práce a časový plán - servis pokrmů a nápojů - navrhne slavnostní tabuli podle přání zákazníka - dodržuje hygienu - dodržuje správný servis - zásady techniky obsluhy - základní společenská a profesní pravidla	**7**
			Celkem za blok **B1**	**19**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T1 Slavnostní hostiny s nabídkovými stoly Technologie pro číšníky Potraviny a výživa Odborný výcvik - komunikace ,- kultura ,- náboženství ,- odpovědnost	- rozlišuje druhy slavnostních hostin - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - připravuje nabídkové stoly - zná náležitosti objednávky - sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz - uvede vyúčtování s hostem a objednavatelem	- 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 ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- používat vhodný inventář ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech	- raut - recepce - galarecepce - charakteristika - sestava nabídky - obsluha - catering	**7**
T2 Společenská setkání Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik - náboženství ,- morálka ,- kultura ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- rozlišuje druhy slavnostních hostin - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů - připravuje nabídkové stoly - zná náležitosti objednávky - sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických nápojů	- 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 ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- druhy společenských setkání - význam - Číše vína - Bowle party - Piknik - Koktejl - Garden party - River party - příprava jednotlivých společenských setkání - organizační zajištění, požadavky hostitele - způsoby obsluhy - slavnostní hostiny a společenská setkání	**4**
			Celkem za blok **B2**	**11**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Obsluha v dopravních prostředcích** Cizí jazyky - odpovědnost ,- tolerance	- rozlišuje inventář dle typu dopravního prostředku - dodržuje hygienu a bezpečnost při práci	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- 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 ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- 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	- význam a typy obsluhy v dopravních přostředcích - obsluha ve vlaku - obsluha v letadle - obsluha na lodi - zvláštnosti při obsluze	**2**
	T2	**Obsluha v ubytovacích zařízeních** Cizí jazyky Matematika Odborný výcvik - kultura ,- náboženství ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- odpovědnost ,- morálka	- rozlišuje druhy ubytovacích zařízení, rozdíly v kategorizaci a klasifikaci - dodržuje zásady společenského chování a vystupování - dodržuje pravidla servisu objednávek na pokoj - umí provést vyúčtování - vyjmenuje vybavení hotelové haly	- 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 ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- 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) ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	- druhy ubytovacích zařízení - kategorizace - klasifikace - hotelová hala - open bar - room service - servis na pokojích - zásady vyúčtování s hostem	**4**
					Celkem za blok **B3**	**6**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T1**	**Organizace práce v odbyt. a ubytovacích střediscích** Informatika Odborný výcvik - význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart	- rozlišuje zvláštnosti přípravy pracoviště - umí zajistit další služby - ovládá servis pokrmů a nápojů na gastronomických akcích - orientuje se v hotelovém managementu	- 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 ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- služby, gastronomické akce - sekretářské služby - hotelový a restaurační management - práce s internetem - nabídka hotelů	**4**
	T2	**VIP hosté** Matematika Cizí jazyk Odborný výcvik - komunikace ,- řešení konfliktů ,- kultura ,- náboženství	- rozlišuje jednotlivé skupiny VIP hostů - využívá společenského chování při styku s hosty - zná zvláštnosti jednotlivých skupin	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu	- VIP hosté - děti - tělesně postižení, skupiny	**2**

Předmět: **Stolničení pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T3**	**Opakování učiva 1. - 3. ročníku** Technologie pro číšníky Potraviny a výživa Odborný výcvik	- upevňuje získané znalosti - využívá všechny získané vědomosti a praktické dovednosti k zakončení studia	- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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 ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- 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 ,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí	- opakování učiva 1. - 3. ročníku - příprava k závěrečné zkoušce	**6**
					Celkem za blok **B4**	**12**
					Celkem za ročník **3**	**48**
				Celkem za předmět	**Stolničení pro číšníky**	**96**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Opakování učiva 1. ročníku** Český jazyk a literatura - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- chránit digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím	- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tématických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib - používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby - vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- 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	Opakování učiva 1. ročníku. - opakování gramatických jevů - opakování slovní zásoby - komunikační situace Odborná slovní zásoba a fráze	**5**
	T2	**Zaměstnání, počasí** Potraviny a výživa - význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- možnosti vzdělávání v zahraničí ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- sdělí ústně i písemně základní údaje o sobě i o jiné osobě - odpovídá na otázky týkající se povolání - dokáže sdělit, co kdo dělá v různých profesích - dokáže říci, čím chce být a proč - zeptá se na adresu, e-mail a telefon - vyká - hovoří o počasí - sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, vyjádří svůj názor na text - rozpozná význam obecných sdělení a hlášení	- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- 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 ,- 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	Zaměstnání - počasí - představování - osobní údaje - přechylování podstatných jmen určujících povolání - vykání - tázací zájmena - nepravidelná slovesa: conocer, traducir - adresy ve Španělsku - autonomní oblasti ve Španělsku - číslovky 10 - 100 Odborná slovní zásoba Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost sluchová (poslech s porozuměním monologických a dialogických projevů) - receptivní řečová dovednost zraková (čtení a práce s textem včetně odborného) - interakce písemná Jazykové prostředky: - výslovnost (zvukové prostředky) - grafická podoba jazyka a pravopis	**13**
				Celkem za blok **B1**		**18**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T1 Mezilidské vztahy Občanská nauka Odborný vycvik - osobnost a její rozvoj ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- určí příbuzenské vztahy - hovoří o rodině a příbuzných - zeptá se na věk - popíše vzhled a vlastnosti osob - určí datum - komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tématických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib - nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace	- 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 ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení	Mezilidiské vztahy - přivlastňovací zájmena nesamostatná - předložka de - příslovce: muy, bastante, un poco, nada - třetí stupeň přídavných jmen Odborná slovní zásoba	**13**
T2 Volný čas, zábava Občanská nauka Tělesná výchova - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- soudobý svět ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- dokáže říci, jaké jsou jeho zájmy a co se mu líbí - vyjádří souhlas a nesouhlas se zálibami ostatních - je schopen říci, co se mu líbí či nelíbí na druhých - hovoří o tom, jaké má rád filmy - zaznamenává písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu - sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené - zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě dopisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis	- 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 ,- 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	Volný čas, zábava - slovesa: gustar, encantar, interesar - zájmena předmětu nepřímého - zájmena s předložkou - vztažné zájmeno: que - dvojí zápor ve větě - příslovce: todo, mucho, muy, bastante, poco, un poco, nada Odborná slovní zásoba a fráze	**13**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T3 Projekt Odborný výcvik - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků ,- získávat data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí a získaná data a informace kriticky hodnotit, posuzovat jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost	- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka - 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 - přeloží text a používá slovníky i elektronické - při hovorech, na které je připraven klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ,- 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 ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- 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	Projekt Gastronomie - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí	**2**
T4 Opakování - komunikace ,- vyjednávání ,- osobnost a její rozvoj ,- chránit digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím	- 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 - používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby - vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměřnení studijního oboru - vyplní jednoduchý neznámý formulář	- 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 ,- 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	Opakování učiva 1. ročníku a učiva 2.ročníku - opakování gramatických jevů - opakování slovní zásoby - komunikační situace Odborná slovní zásoba a fráze	**2**
		Celkem za blok **B2**		**30**
		Celkem za ročník **2**		**48**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Opakování učiva II. ročníku** Anglický jazyk Občanská nauka - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- chránit digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím ,- respektovat při interakcích v digitálním prostředí pravidla chování a jednat eticky, respektovat kulturní rozmanitost	- 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 - vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru - domluví se v běžných situacích; získá i pokytne informace - vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka - zapojí se do hovoru bez přípravy - vyplní jednoduchý formulář - sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené - požádá o informace - určí a objasní povinnosti - pozdraví	- 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 ,- 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 ,- 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	Opakování učiva II. ročníku - opakování gramatických jevů - opakování slovní zásoby - komunikační situace Odborná slovní zásoba	**5**
	T2	**Každodenní život** Občanská nauka Odborný výcvik - trh práce - všeobecné vývojové trendy ,- trh práce - požadavky zaměstnavatelů ,- komunikace ,- kultura ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat	- vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru - domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace - 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 - řeší pohotově standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní situace - popíše svůj běžný den - řekne, co bude dělat, a zeptá se na plány ostatních - zeptá se a řekne, kolik je hodin - sjedná si schůzku a přijme nebo odmítne pozvání - zeptá se a řekne, kdy a kde se koná určitá událost - zeptá se na cestu a popíše ji	- 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 ,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení ,- 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	Každodenní život - slovesná vazba ir a + infinitiv - tener que + infinitiv, poder + infinitiv - sloveso ser pro určení místa a doby konání - předložky s příslovečným určení času - předložky se slovesem ir - vazba antes de/después de + infinitiv - orientace ve městě - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí Odborná slovní zásoba Řečové dovednosti: - produktivní řečová dovednost ústní (mluvení zaměřené situačně i tematicky) - jednoduchý překlad - interakce ústní Jazykové prostředky: - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba)	**13**
					Celkem za blok **B1**	**18**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T1 Dům a domov Anglický jazyk - vliv prostředí na lidské zdraví ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí ,- klimatické změny ,- komunikace ,- kultura ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb	- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka - 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 - popíše věc, jejíž název nezná - určí, kde se věci nacházejí a komu patří - popíše dům nebo byt a jeho části - popíše výhody a nevýhody svého místa bydliště - přivítá návštěvu a je zdvořilým hostem - řekne, že je něco dovoleno nebo zakázáno - přeloží text a používá slovníky (i elektronické)	- 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 ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- 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	Dům a domov - neurčitá zájmena - zájmena předmětu přímého, lo - použití sloves estar-hay - přivlastňovací zájmena samostatná - neosobni vazby: hay que, (no) se puede, está prohibido + infinitiv - části domu/bytu, nábytek - příslovce a předložky pro určení polohy předmětu - předměty používané na cestách Odborná slovní zásoba	**13**
T2 Nakupování, služby, péče tělo a zdraví Odborný výcvik - komunikace ,- vyjednávání ,- kultura ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- formální a neformální vzdělávací příležitosti ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb	- vypráví o svých stravovacích návycích - určí cenu a množství potravin - je schopen někomu něco poradit, přikázat nebo zakázat - nakupuje potraviny - objedná si v restauraci - popíše, z čeho se skládá pokrm - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu, nalezne hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace - vyhledá zformuluje a zaznamená informace nebo fakta týkající se studovaného 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 ,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- 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	Nakupování, služby, péče o tělo a zdraví - rozkazovací způsob - kladný a záporný rozkaz pro 2. osobu j. č. - ukazovací zájmeno ese - postavení zájmen ve větě - věty zvolací - spojka si + sloveso v přítomném čase - trpný rod a zvratné se - potraviny - obchody - množství a balení potravin - restaurace - typická španělská jídla a výrobky, tapas Odborná slovní zásoba	**13**
T3 Projekt Anglický jazyk Český jazyk a literatura - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků ,- pozměnit, vylepšit obsah nebo ho zapracovat do stávajících děl s cílem vytvořit nový obsah v různých formátech ,- 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	- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka - 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 - přeloží text a používá slovníky i elektronické - při hovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele	- 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	Gastronomie Prokjekt - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí Odborná slovní zásoba a fráze	**2**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T4**	**Souhrné opakování** Odborný výcvik - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- kultura ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou oodehrát v cizojazyčném prostředí - používá opisné prostředky v neznámých situacích - pužívá vhodně základní slovní zásobu ze svého studijního oboru - vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity - používá stylicky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci - 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 - přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem - uplatňuje různé techniky čtení textu - vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídatelných situacích	- 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 ,- 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	Souhrné opakování Opakování učiva 1.- 3. ročníku - opakování gramatických jevů - opakování slovní zásoby - komunikační situace Odborná slovní zásoba a fráze	**2**
					Celkem za blok **B2**	**30**
					Celkem za ročník **3**	**48**
				Celkem za předmět	**Španělský jazyk/druhý**	**96**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Hovězí maso. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- popíše a charakterizuje pokrmy z hovězího masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů z hovězího masa - zvolí vhodné doplňky a přílohy k pokrmům - ovládá jednotlivé recepty	- 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 ,- 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 ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Hovězí maso - vaření hovězího masa - dušené pokrmy - pečeně, plátky, závitky, maso krájené na kostky - pečení po anglicku	**2**
	T2	**Telecí maso. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura	- popíše a charakterizuje pokrmy z telecího masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky k pokrmům	- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby 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 ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Telecí maso - úpravy - vařením - zadělováním - dušením - pečením - smažením	**1**
				Celkem za blok **B1**		**3**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T1**	**Vepřové maso. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný vvýcvik - kultura ,- náboženství	- popíše a charakterizuje pokrmy z vepřového masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů z vepřového masa. - zvolí vhodné přílohy a doplňky	- 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 ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Pokrmy z vepřového masa - vaření a dušení - pečení - smažení - použití uzeného masa a slaniny - pokrmy vepřových hodů	**2**
	T2	**Skopové, jehněčí, kůzlečí, koňské a králičí maso. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura ,- náboženství	- popíše a charakterizuje pokrmy ze skopového, jehněčího, kůzlečího, koňského a králičího masa podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a 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 pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- 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 ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Skopové, jehněčí, koňské a kůzlečí maso - vlastnosti - vaření - zadělávání - dušení - pečení - smažení - úprava pokrmů z králíka	**1**
				Celkem za blok **B2**		**3**

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

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T1 Zvěřina. Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura	- popíše a charakterizuje pokrmy ze zvěřiny podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů podle rozdělení zvěřiny - zvolí vhodné přílohy ke zvěřině	- 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 využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Příprava pokrmů ze zvěřiny - rozdělení, vlastnosti masa - předběžná příprava zvěřiny - vaření - dušení - pečení - smažení	**1**
T2 Drůbež. Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji	- popíše a charakterizuje jednotlivé pokrmy z drůbeže podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a 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 pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- 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 ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Pokrmy z drůbeže - vaření a zadělávání - dušení - smažení - pečení hrabavé a vodní drůbeže, úpravy šťávy, náplň	**2**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T3**	**Pokrmy z ryb, korýšů, měkkýšů a objživelníků. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odobrný výcvik - kultura	- popíše a charakterizuje pokrmy z ryb, korýšů, měkkýšů a objživelníků podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a 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 ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků - druhy ryb, vlastnosti rybího masa, předběžná úprava - příprava ryb sladkovodních a mořských, korýšů, měkkýšů a obojživelníků - tepelné zpracování - vaření - dušení - pečení - smažení	**2**
				Celkem za blok **B3**		**5**
B4	**T1**	**Vnitřnosti. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura ,- náboženství	- popíše a charakterizuje pokrmy z vnitřností podle úprav - uvede jednotlivé příklady pokrmů - popíše jednotlivé pokrmy - zvolí vhodné dopňky	- 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 ,- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Pokrmy z vnitřností - z jatečních zvířat, drůbeže, zvěřiny a ryb - jednotlivé úpravy - vaření - dušení - pečení - smažení	**2**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T2**	**Mletá masa. Základy technologie přípravy pokrmů. Technologické postupy přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura	- popíše a charakterizuje mleté pokrmy - uvede příklady pokrmů podle jednotlivých úprav - zvolí vhodné přílohy a 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 pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Pokrmy z mletých mas - způsoby mletí, sekání, škrábání masa - hygienické normy při přípravě pokrmů - pokrmy z jednoho druhu a směsí mletých mas - úpravy - vaření, dušení, pečení a smažení	**1**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T3**	**Opakování 2. ročníku** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva	- 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 ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- 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 ,- 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 ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu	Opakování 2. ročníku	**2**
					Celkem za blok **B4**	**5**
					Celkem za ročník **2**	**16**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 Pokrmy na objednávku. Základy technologie přípravy pokrmů Odborný výcvik Potraviny a výživa Stolničení pro číšníky - náboženství ,- kultura	- popíše a charakterizuje minutkové pokrmy podle druhu masa - uvede příklady pokrmů - uvede tepelné zpracování minutkových pokrmů - charakterizuje přípravu pokrmů před hostem - zvolí vhodné přílohy doplňky	- 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 ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Pokrmy na objednávku - druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávku - předběžná příprava - krájení, marinování, tvarování - vhodné tepelné úpravy, pečení po anglicku - úprava šťáv - příprava pokrmů z jatečního masa a z ostatních druhů mas - příprava pokrmů před hostem, dokončování	**3**
		Celkem za blok **B1**		**3**
B2 T1 Studené kuchyně. Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a výživa Stolničení pro číšníky Odborný výcvik - kultura ,- odpovědnost	- popíše a charakterizuje výrobky studené kuchyně - uvede příklady studených předkrmů a pokrmů - popíše galantinu, paštiku, huspeninu - vyjmenuje druhy majonéz, chlebíčků, chuťovek - zvolí vhodné doplňky	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Pokrmy studené kuchyně - základní výrobky: majonéza, saláty, rosoly, pěny - předkrmy - plněná vejce, zelenina, ovoce, sýry, výrobky z těsta, chuťovky, kaviár - studené pokrmy - chlebíčky, obložená vejce, různě upravené ryby - galantiny, paštiky, huspeniny - mísy - druhy, úprava mís, doplňky a zdobení	**3**
T2 Příprava teplých předkrmů. Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a výživa Odborný výcvik	- popíše a charakterizuje teplé předkrmy - uvede předkrmy z masa, vnitřností, z vajec, ze zeleniny a sýrů - zvolí vhodné doplňky	- 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 ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Příprava teplých předkrmů - ragú - salpikony - salmi - krokety - předkrmy z masa a vnitřností - předkrmy z vajec, sýrů, zeleniny	**2**
		Celkem za blok **B2**		**5**
B3 T1 Pokrmy zahraničních kuchyní. Základy technologie přípravy pokrmů Občanská nauka Odborný výcvik Potraviny a výživa Cízí jazyk - kultura ,- soudobý svět ,- náboženství	- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí - uvede jednotlivé příklady pokrmů	- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly - charakteristika vybraných kuchyní Evropy, Asie - suroviny a vybrané pokrmy kuchyní Ameriky, Afriky a Tichomoří - krajové speciality, jednotlivé příklady	**1**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T2**	**Přípravy moučníků a nápojů. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Stolničení pro číšníky Odborný výcvik	- popíše a charakterizuje základní druhy těst - uvede příklady moučníků podle surovin - vyjmenuje cukrářské výrobky včetně zmrzlin a zmrzlinových pohárů - uvede příklady studených a teplých nápojů	- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Příprava moučníků a nápojů - základní druhy těst - korpusy, náplně a polevy - jednoduché moučníky - pudinky, krémy a sladké omáčky, ovocné saláty a rosoly - zmrzliny a zmrzlinové poháry Nápoje - studené a teplé nápoje - příprava a příklady	**1**
	T3	**Dietní stravování. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Základy přírodních věd Matematika - vliv prostředí na lidské zdraví	- charakterizuje specifika stravování vybraných skupin podle nových trendů ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách	- 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 ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání	- kulinářské techniky a předběžná úprava potravin u dietního stravování - pokrmy dietního stravování v souvislosti s gastronomickými pravidly - dělení a specifika jednotlivých diet	**1**
				Celkem za blok **B3**		**3**
B4	**T1**	**Progresivní příprava pokrmů. Základy technologie přípravy pokrmů** Základy přírodních věd Informatika Potraviny a výživa - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje technické, technologické	- charakterizuje přípravu polotovarů - uvede jednotlivé druhy konveniencí a význam použití	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Progresivní příprava pokrmů - příklady pokrmů z průmyslových polotovarů, zmrazených a konzervovaných jídel - využití moderního vybavení kuchyně při předběžné a tepelné úpravě	**1**
	T2	**Příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách. Základy technologie přípravy pokrmů**	- charakterizuje přípravu pokrmů v improvizovaných podmínkách	- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - příprava pokrmů ve speciálních, zvláštních a improvizovaných podmínkách - příprava pokrmů v dopravních prostředcích a v přírodě - grilování	**1**
	T3	**Administrativní práce ve výrobním středisku. Základy technologie přípravy pokrmů** Matematika Ekonomika Informatika Odborný výcvik	- seznámí se s recepturami, výdejkou a vlastními kalkulacemi - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - procvičuje normování	- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- používat pojmy kvantifikujícího charakteru	- vlastní kalkulace - normování - žádanky a výdejky - kontrola spotřeby surovin	**1**

Předmět: **Technologie pro číšníky** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T4**	**Opakování 1. - 3. ročníku** Potraviny a výživa Odborný výcvik	- upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně	- opakování 1.- 3. ročníku - příprava na závěrečné zkoušky	**2**
					Celkem za blok **B4**	**5**
					Celkem za ročník **3**	**16**
				Celkem za předmět	**Technologie pro číšníky**	**32**

Předmět: **Tělesná výchova** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Péče o zdraví. Zdraví** Základy přírodních věd Občanská nauka - vliv prostředí na lidské zdraví ,- osobnost a její rozvoj ,- morálka	- diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu - dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- 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 ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí	- odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy; lidská sexualita - prevence úrazů a nemocí - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama	**2**
		Celkem za blok **B1**		**2**
B2 T1 **Tělesná výchova. Teoretické poznatky** - osobnost a její rozvoj	- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží -dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	- 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 ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností	- pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování - zdroje informací	**2**
T2 **Gymnastika**	- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- 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 ,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek	- cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh	**8**

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

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T3**	**Atletika**	- dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	- 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 ,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- 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	- skoky do výšky a do dálky, skoky horizontální a vertikální	**8**
	T4	**Sportovní hry**	- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání	- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým ,- 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 ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích	Florbal - přechod z obrany do útoku a zpět, různé typy přihrávek, zpracování míčku, vedení míčku, vhazování, činnost brankáře, střelba z místa a po vedení míčku	**8**
	T5	**Testování tělesné zdatnosti**	- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- 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	- motorické testy	**2**
				Celkem za blok **B2**		**28**

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

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T1**	**Zdravotní cvičení**	- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví	- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- 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	- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení; - kontraindikované pohybové aktivity - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení	**2**
				Celkem za blok **B3**		**2**
				Celkem za ročník **2**		**32**

Předmět: **Tělesná výchova** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Gymnastika** - vliv prostředí na lidské zdraví ,- osobnost a její rozvoj ,- morálka	- je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy	- 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 ,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí	- rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem	**4**
	T2	**Atletika**	- využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	- 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 ,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- 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	- hod břemenem, vrh koulí	**4**
	T3	**Sportovní hry**	- komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - uplatňuje zásady sportovního tréninku - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	- 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 ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie ,- 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 ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým	Fotbal - přechod z obrany do útoku a zpět, různé typy přihrávek (nártem, hlavou), zpracování míče, vedení míče, vhazování, činnost brankáře, střelba z místa a po vedení míče Volejbal - postavení hráčů při příjmu podání, odbíjení obouruč vrchem a spodem, spodní a vrchní podání v čelném postavení, příjem podání, nahrávka, přihrávka, jednoblok, herní systém - každý střední u sítě nahrávačem, útočný úder - smeč	**10**

Předmět: **Tělesná výchova** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T4**	**Úpoly**	- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým	- pády, základní sebeobrana	**6**
	T5	**Testování tělesné zdatnosti**	- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- 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	- motorické testy	**2**
	T6	**Turistika a sporty v přírodě** Základy přírodních věd	- využívá různých forem turistiky	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat ,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností	- příprava turistické akce, orientace v krajině, orientační běh	**4**
				Celkem za blok **B1**		**30**
B2	**T1**	**Zdravotní tělesná výchova**	- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních ,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích ,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí ,- 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	- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení - pohybové dovesnosti - tělesná cvičení: kompenzační a realaxační	**2**
				Celkem za blok **B2**		**2**
				Celkem za ročník **3**		**32**
				Celkem za předmět **Tělesná výchova**		**64**

Předmět: **Volba povolání** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Příprava na trh práce**	- orientuje se v národní soustavě povolání - vyhledává v národní soustavě kvalifikací - zná webové portály zaměřující se další vzdělávání (infoalbsolvent.cz, atlasskolstvi.cz a jiné) a portály nabízející volné pracovní nabídky (jobs.cz, práce.cz a jiné)	- 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 ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- 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	- národní soustava povolání - národní soustava kvalifikací - vyhledání informací o trhu práce a dalších možnostech vzdělávání	**2**
Ekonomika Občanská nauka Administrativa		- návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy ,- trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky ,- formy aktivního hledání práce ,- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení; ,- aktivní plánování a projektování profesní kariéry ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- formální a neformální vzdělávací příležitosti ,- rekvalifikace				
				Celkem za blok **B1**		**2**
B2	**T1**	**Tvorba osobního portfolia**	- zná využití a tvorbu osobního portfolia - vyhledá vhodné aplikace na tvorbu e-portolia - ovládá a spravuje svůj profil na internetu	- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- 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 ,- 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	- tvorba osobního portfolia (CV, motivační dopis, žádost o zaměstnání...) - využití internetových aplikací	**2**
Administrativa Informatika Ekonomika		- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům ,- vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení ,- ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech ,- trh práce - požadavky zaměstnavatelů ,- trh práce - všeobecné vývojové trendy ,- zpracování žádosti o zaměstnání ,- praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem ,- aktivní plánování a projektování profesní kariéry ,- možnosti vzdělávání v zahraničí ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat ,- využívat digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji				
				Celkem za blok **B2**		**2**

Předmět: **Volba povolání** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Tvorba dokumentů pro profesní růst** Administrativa, Ekonomika - formy aktivního hledání práce ,- 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 ,- praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem ,- zapojovat se do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat	- umí sestavit životopis, motivační dopis - umí podat inzerát na poptávku práce - zná formuláře užívané v běžném životě - vyplní osobní dotazník, žádost o zprostředkování zaměstnání, žádost o podporu v nezaměstnanosti - umí se zaregistrovat na zdravotní pojišťovně jako plátce pojištění - OBZP	- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků ,- 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	- pracovně právní dokumenty - formuláře, tiskopisy	**4**
				Celkem za blok **B3**		**4**
B4	**T1**	**Komunikační dovednosti** Občanská nauka Ekonomika Administrativa - praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem ,- přijímací pohovor a výběrové řízení ,- komunikace ,- vyjednávání ,- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních MOŽNOSTÍ ,- rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat ,- sdílet prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními a používat digitální technologie pro spolupráci	- umí komunikovat - ovládá pracovní pohovor - ovládá písemný i ústní projev - zná základní komunikační prostředy a umí je vhodně využívat - orientuje se v pravidelech komunikace jak písemné tak ústní - vyhodnocuje základní význam gestikulace a mimiky při mluveném projevu	- 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 ,- 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 ,- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy	- komunikace - pohovor - jednání	**3**
				Celkem za blok **B4**		**3**

Předmět: **Volba povolání** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B5 T1 Etiketa Občanská nauka Ekonomika - prevence negativních jevů ,- osobnost a její rozvoj ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny ,- morálka ,- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům	- volí vhodné oblečení - zná základy etikety - umí jednat a mluvit adekvátně situaci, místu a pozici - vystupuje jako osobnost - zná své osobnostní, profesní i zdravotní možnosti, které prezentuje přiměřeně vzhledem k situaci	- 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.) ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování	- etiketa - osobnostní předpoklady	**3**
			Celkem za blok **B5**	**3**
B6 T1 Význam celoživotního vzdělávání Ekonomika Občanská nauka - návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy ,- zprostředkovatelské služby při hledání práce (pracovní agentury, služby úřadu práce) ,- služby kariérového poradenství ,- formy pracovního vztahu ,- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních MOŽNOSTÍ ,- technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností ,- trh práce - všeobecné vývojové trendy ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- aktivní plánování a projektování profesní kariéry ,- vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení	- uvědomuje si možnosti vývoje trhu práce i vzdělávání - aktivně se zajímá o nové trendy v oboru - zná možnosti dalšího rozvoje - využívá aktualizaci osobního portfolia - vyhledává možnosti dalšího profesního rozvoje	- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle ,- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání ,- 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 ,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků	- aktualizace portfolia - význam celoživotního vzdělávání - profesní růst	**2**
			Celkem za blok **B6**	**2**
			Celkem za ročník **3**	**16**
			Celkem za předmět **Volba povolání**	**16**

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 Opakování poznatků z chemie - 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	- popíše stavbu atomu - zná názvy a značky vybraných chemických prvků a názvy a vzorce vybraných anorganických i organických sloučenin - charakterizuje vybrané prvky, anorganické i organické sloučeniny	- 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	- opakování poznatků učiva obecné, anorganické a organické chemie	**2**
T2 Biochemie Potraviny a výživa (obor Kuchař - číšník) Suroviny (obor Cukrář) 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	**10**
			Celkem za blok **B1**	**12**
B2 T1 Základy biologie Základy stolničení (obor Kuchař - číšník) Cukrářská výroba (obor Cukrář) Odborný výcvik - znalosti o vzájemných vztahů organismů a prostředí ,- vliv prostředí na lidské zdraví ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků ,- přizpůsobit organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu	- 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 ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků ,- 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	- vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc	**22**
T2 Opakování přírodovědných poznatků prvního pololetí - zvažovat příležitosti a rizika, snažit se rizika minimalizovat ,- rozeznávat běžný technický problém a běžnou provozní závadu a poradit si s ní, vpřípadě závažného problému vyhledat pomoc ,- navrhovat taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která pomohou vylepšit postupy či technologie	- použije poznatky přírodovědného vzdělávání k popisu jevů v běžné a odborné praxi		- opakování přírodovědných poznatků prvního pololetí	**2**
			Celkem za blok **B2**	**24**

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B3	**T1**	**Ekologie** Občanská nauka - znalosti o biotických a biotických podmínkách života ,- biosféra v ekosystémovém pojetí ,- znalosti o ekologické přizpůsobivosti ,- znalosti o struktuře a funkci ekosystémů ,- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí ,- klimatické změny ,- pozměnit, vylepšit obsah nebo ho zapracovat do stávajících děl s cílem vytvořit nový obsah v různých formátech ,- komunikovat prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu	- 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.) ,- 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	- základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny	**5**
	T2	**Člověk a životní prostředí** Občanská nauka - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - organizační nástroje ,- 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 ,- znalosti o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny ,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje ekonomické ,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje právní ,- vytvářet a upravovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků ,- přizpůsobit organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu	- 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.) ,- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků ,- 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	- 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 prostředí	**5**

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T3**	**Opakování přirodovědných poznatků celého ročníku**	- použije poznatky přírodovědného vzdělávání k popisu jevů v běžné a odborné praxi		- opakování přirodovědných poznatků celého ročníku	**2**

Celkem za blok	**B3**	**12**
Celkem za ročník	**2**	**48**
Celkem za předmět	**Základy přírodních věd**	**48**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Hovězí maso. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- charakterizuje pokrmy z hovězího masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů z hovězího masa - zvolí vhodné doplňky a přílohy k pokrmům - ovládá jednotlivé recepty - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - dohotovuje a expeduje pokrmy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postup při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů jednotlivých pokrmech v souvislosti v platných předpisech - pracuje s normami	- 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 ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - vaření hovězího masa - dušené pokrmy - pečeně, plátky, závitky, maso krájené na kostky - pečení po anglicku	**8**
	T2	**Telecí maso. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- popíše a charakterizuje pokrmy z telecího masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky k pokrmům - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postup při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- 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 ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - vařením - zadělováním - dušením - pečením - smažením	**6**
				Celkem za blok **B1**		**14**
B2	**T1**	**Vepřové maso. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- popíše a charakterizuje pokrmy z vepřového masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů z vepřového masa - zvolí vhodné přílohy a doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- 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 ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - vaření - dušení - pečení - smažení - použití uzeného masa a slaniny - pokrmy vepřových hodů	**5**

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

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T2 Skopové, jehněčí, kůzlečí, koňské a králičí maso a základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost ,- kultura	- charakterizuje pokrmy ze skopového, jehněčího, kůzlečího, koňského a králičího masa podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- 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 ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Skopové, jehněčí, kůzlečí a koňské maso - vlastnosti - vaření - zadělávání - dušení - pečení - smažení - úprava pokrmů z králíka dle jednotlivých úprav	**3**
			Celkem za blok **B2**	**8**
B3 T1 Zvěřina. Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a výživa Odborný výcvik - kultura ,- odpovědnost	- popíše a charakterizuje pokrmy ze zvěřiny podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů podle rozdělení zvěřiny - zvolí vhodné přílohy ke zvěřině - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Přípravy pokrmů ze zvěřiny - rozdělení - vlastnosti masa - předběžná příprava zvěřiny - vaření - dušení - pečení - smažení	**3**
T2 Drůbež. Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- popíše a charakterizuje jednotlivé pokrmy z drůbeže podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - vaření - zadělávání - dušení - pečení hrabavé a vodní drůbeže - úpravy šťávy, náplň - úprava smažením	**6**
T3 Pokrmy z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků. Základy technologie přípravy pokrmů. Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- charakterizuje pokrmy z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků - druhy ryb, vlastnosti rybího masa, předběžná úprava - příprava ryb sladkovodních a mořských, korýšů, měkkýšů a obojživelníků - tepelné zpracování - vaření - dušení - pečení - smažení	**5**
			Celkem za blok **B3**	**14**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	**T1**	**Vnitřností. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - vliv prostředí na lidské zdraví	- charakterizuje pokrmy z vnitřností podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné doplňky a přílohy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Přípravy pokrmů z vnitřností - z jatečních zvířat - drůbeže, zvěřiny, ryb - jednotlivé úpravy - vaření - dušení - pečen - smažení	**3**
	T2	**Mletá masa. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - náboženství ,- kultura ,- odpovědnost	- charakterizuje mleté pokrmy - uvede příklady pokrmů podle jednotlivých úprav - zvolí vhodné přílohy a dopňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - způsoby mletí, sekání, škrábání masa - hygienické normy při přípravě pokrmů - pokrmy z jednoho druhu a směsí mletých mas - úpravy vaření, dušení, pečení a smažení	**5**
	T3	**Opakování 2.ročníku** Potraviny a výživa Odborný výcvik	- upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva	- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky	- opakování 2. ročníku	**4**
				Celkem za blok **B4**		**12**
				Celkem za ročník **2**		**48**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T1**	**Pokrmy na objednávku. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik Stolničení pro číšníky - odpovědnost ,- kultura ,- náboženství	- charakterizuje minutkové pokrmy podle druhu masa - uvede příklady pokrmů - uvede tepelné zpracování minutkových pokrmů - charakterizuje přípravu pokrmů před hostem - zvolí vhodné přílohy doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- kontrolovat kvalitu ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávku - předběžná příprava - krájení, marinování, tvarování - vhodné tepelné úpravy, pečení po anglicku, úprava šťáv - příprava pokrmů z jatečního masa a z ostatních druhů mas - příprava pokrmů před hostem, dokončování	**12**
				Celkem za blok **B1**		**12**
B2	**T1**	**Studené kuchyně. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Stolničení pro číšníky Odborný výcvik - odpovědnost	- charakterizuje výrobky studené kuchyně - uvede příklady studených předkrmů a pokrmů - popíše galantinu, paštiku, huspeninu - vyjmenuje druhy majonéz, chlebíčků, chuťovek - zvolí vhodné doplňky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - základní výrobky majonéza, saláty, rosoly, pěny - předkrmy - plněná vejce, zelenina, ovoce, sýry, výrobky z těsta, chuťovky, kaviár - studené pokrmy - chlebíčky, obložená vejce, různě upravené ryby - galantiny, paštiky, huspeniny - mísy - druhy, úprava mís, doplňky a zdobení	**10**
	T2	**Příprava teplých předkrmů. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- 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 v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- 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 ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - ragú - krokety - předkrmy z masa a vnitřností - předkrmy z vajec, sýrů, zeleniny	**4**
				Celkem za blok **B2**		**14**
B3	**T1**	**Pokrmy zahraničních kuchyní. Základy technologie přípravy pokrmů** Občanská nauka Odborný výcvik Potraviny a výživa Cizí jazyk - odpovědnost ,- kultura ,- náboženství	- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí - uvede jednotlivé příklady pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami - charakterizuje zahraniční kuchyně, používá suroviny a způsoby zpracování a podávání pokrmů - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí	- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- 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 ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Regionální kuchyně Pokrmy zahraničních kuchyní - charakteristika vybraných kuchyní Evropy, Asie - suroviny a vybrané pokrmy kuchyní Ameriky, Afriky a Tichomoří - krajové speciality - česká kuchyně - jednotlivé příklady - pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly	**6**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T2**	**Přípravy moučníků a nápojů. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Stolničení pro kuchaře Odborný výcvik	- popíše a charakterizuje základní druhy těst - uvede příklady moučníků podle surovin - vyjmenuje cukrářské výrobky včetně zmrzlin a zmrzlinových pohárů - uvede příklady studených a teplých nápojů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami - připravuje teplé a studené nápoje	- 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - technologické přípravy nápojů - základní druhy těst - korpusy, náplně a polevy - jednoduché moučníky - pudinky, krémy a sladké omáčky, ovocné saláty a rosoly - zmrzliny a zmrzlinové poháry Nápoje - studené a teplé nápoje - příprava a příklady	**6**
				Celkem za blok **B3**		**12**
B4	**T1**	**Dietní stravování. Základy technologie přípravy pokrmů** Potraviny a výživa Základy přírodních věd Matematika Odborný výcvik - odpovědnost	- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet - vyjmenuje vhodné a nevhodné suroviny při přípravě pokrmů u jednotlivých diet - vysvětlí co je diferencovaná strava - sestaví dietní lístek - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pracuje s normami	- 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 ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu dietní stravy - rozdíly v tepelné úpravě a technologických postupech při přípravě dietní stravy - příklady dietních pokrmů Diferencovaná strava - sestavení příkladů jídelníčku dle věku, zátěže a léčby - kulinářské techniky a postupy, nové trendy v přípravě pokrmů	**2**
	T2	**Progresivní příprava pokrmů. Základy technologie přípravy pokrmů** Základy přírodních věd Informatika Potraviny a výživa	- charakterizuje přípravu polotovarů - uvede jednotlivé druhy konveniencí a význam použití	- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Progresivní příprava pokrmů - příklady pokrmů z průmyslových polotovarů, zmrazených a konzervovaných jídel - využití moderního vybavení kuchyně při předběžné a tepelné úpravě	**1**
	T3	**Příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách. Základy technologie přípravy pokrmů.**	- charakterizuje přípravu pokrmů v improvizovaných podmínkách - 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 - pracuje s normami	- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - příprava pokrmů ve speciálních, zvláštních a improvizovaných podmínkách - příprava pokrmů v dopravních prostředcích a v přírodě - grilování	**1**
	T4	**Administrativní práce ve výrobním středisku. Základy technologie přípravy pokrmů** Matematika Ekonomika Informatika Odborný výcvik	- seznámí se s recepturami, výdejkou a vlastními kalkulacemi - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - procvičuje normování	- 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 ,- 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	Administrativní práce ve výrobním středisku - vlastní kalkulace - normování - žádanky a výdejky - kontrola spotřeby surovin	**2**

Předmět: **Technologie pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T5**	**Opakování 1.- 3. ročníku** Potraviny a výživa Odborný výcvik - odpovědnost	- upevňuje získané znalosti - využívá všechny získané vědomosti a praktické dovednosti k zakončení studia	- 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 ,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- 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) ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání	- opakování učiva 1.- 3. ročníku - příprava k závěrečné zkoušce	**4**
					Celkem za blok **B4**	**10**
					Celkem za ročník **3**	**48**
				Celkem za předmět	**Technologie pro kuchaře**	**96**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Podávání přesnídávek, svačin, obědů a večeří** Odborný výcvik Potraviny a výživa - řešení konfliktů ,- komunikace ,- vyjednávání	- rozlišuje druhy a náležitosti jídelního lístku - zná sortiment přesnídávek, svačin - ovládá jednoduchou obsluhu - rozlišuje inventář na podávání přesnídávek, svačin, obědů a večeří - zná jeho význam při servisu polévek - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem	- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly	- sortiment, podávání přesnídávek - založení inventáře - podávání obědů a večeří - jednoduchá obsluha - příprava pracoviště na podávání obědů - příprava pracoviště na podávání večeří - podávání studených a teplých nápojů	**1**
	T2	**Slavnostní menu** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Odborný výcvik Cizí jazyk Český jazyk - komunikace ,- náboženství ,- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart ,- odpovědnost	- rozliší druhy menu a gastronomická pravidla při jejich sestavování - sestaví menu podle počtu chodů a druhu slavnostní příležitosti - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	- 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 ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel	- základní pravidla složité obsluhy - kombinace pokrmů a nápojů v menu - sestava menu podle požadavku zákazníka - organizační zajištění akcí - estetika provozovny - sezonní nabídka - práce s lokálními surovinami	**2**
				Celkem za blok **B1**		**3**
B2	**T1**	**Pivo** Potraviny a výživa Odborný výcvik	- rozlišuje inventář na podávání piva - dodržuje hygienu, stanovené teploty podávaných nápojů a pravidla servisu - zná druhy piv	- efektivně hospodařit s finančními prostředky ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku	- historie piva - výroba - druhy piv - sortiment piva na trhu - pivní hospodářství - servis piva	**1**

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

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T2 Složitá obsluha - základní forma Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Odborný výcvik - kultura ,- náboženství ,- tolerance ,- odpovědnost	- dokáže připravit provozovnu na provoz - umí prostřít a založit inventář ve složité obsluze - rozlišuje formy obsluhy - vyjmenuje druhy speciálních pokrmů - - zná správný servis - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - použije vhodné nástroje na podporu prodeje - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	- 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) ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- 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	- základní forma - podávání snídaní - podávání obědů - podávání večeří - servis speciálních pokrmů - předkrmů, polévek - práce s lokálními surovinami - sezónní nabídka	**2**
T3 Složitá obsluha - vyšší forma Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Cizí jazyky - náboženství ,- kultura ,- řešení konfliktů ,- vyjednávání ,- 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	- používá inventář ke správné konzumaci pokrmů a nápojů - umí prostřít a založit inventář ve složité obsluze - rozlišuje formy obsluhy - vyjmenuje druhy speciálních pokrmů - dokáže provádět speciální servis - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	- 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 ,- 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) ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- 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	- vyšší forma - základní pravidla při práci - dokončování pokrmů u stolu hosta - míchání, ochucování, zjemňování - flambování pokrmů - vykosťování,dranžírování pokrmů	**2**
			Celkem za blok **B2**	**5**
B3 T1 Kavárny. Odbytová střediska Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Cizí jazyky - komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů	- rozlišuje druhy odbytových středisek - uvědomuje si historii kaváren, typy - ovládá složení a druhy kávy - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - umí sestavit jídelní lístek pro kavárny - navrhne vhodné pokrmy a nápoje pro kavárny - rozlišuje zvláštnosti přípravy různých druhů káv - použije vhodné nástroje na podporu prodeje - respektuje společenská pravidla	- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- správně používat a převádět běžné jednotky ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel	- historie kaváren, kávy - druhy kaváren, zařízení - kavárenský jídelní a nápojový lístek - příprava a servis kávy - kavárenský způsob obsluhy - estetika provozovny - propagace- reklama, konkurence	**1**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T2**	**Vinárny. Odbytová střediska** Potraviny a výživa Odborný výcvik Cizí jazyk - tolerance ,- odpovědnost	- vyjmenuje jednotlivé typy vináren - uvede zvláštnosti přípravy pracoviště - zná specifičnost servisu pokrmů a nápojů ve vinárnách - sestavuje jídelní a nápojové lístky pro vinárny - ovládá odrůdy vín, teploty podávání	- kontrolovat kvalitu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky	Vinárny - druhy - rozdělení - zařízení - vinárenský jídelní lístek Víno - výroba - druhy - vinařské oblasti - zákoník ČR	**2**
	T3	**Společensko - zábavní zařízení. Odbytová střediska** Cizí jazyky Odborný výcvik - vyjednávání ,- kultura ,- náboženství ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- rozlišuje jednotlivé typy spol. - zábavních středisek - zná specifičnost servisu pokrmů a nápojů - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objenavatelem	- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)	- druhy - variete, - kabaret - koliba - salaš - zařízení a jednotlivé vybavení	**2**
				Celkem za blok **B3**		**5**
B4	**T1**	**Míšené nápoje** Potraviny a výživa Cizí jazyky Český jazyk Matematika Odborný výcvik - komunikace ,- řešení konfliktů ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb	- zná historii a typy barů - rozlišuje druhy míšených nápojů - zná výrobu a charakter lihovin - dokáže používat barový inventář - uplatňuje pravidla přípravy míšených nápojů - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických nápojů	- správně používat a převádět běžné jednotky ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- 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) ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- 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	- historie - význam - rozdělení - příprava nápojů - zásady aktivního prodeje Bar - vybavení - barový inventář - suroviny k přípravě míšených nápojů	**2**
	T2	**Opakování 2. ročníku** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Odborný výcvik - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje právní	- upevňuje učební látku - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejích vybavení - popiše složitou obsluhu - použije vhodné nástroje na podporu prodeje - vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt	- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) ,- dbát na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech ,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky ,- používat vhodný inventář ,- volit vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ,- ovládat druhy a techniku odbytu	- opakování 2. ročníku	**1**
				Celkem za blok **B4**		**3**
				Celkem za ročník **2**		**16**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1 **Míšené nápoje** Potraviny a výživa Odborný výcvik Matematika Cizí jazyk Český jazyk	- ovládá druhy míšených nápojů - zná výrobu a charakter lihovin - používá správně barový inventář a připravuje míšené nápoje - respektuje společenská pravidla	- 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 jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování	- pravidla přípravy nápojů - suroviny pro přípravu - druhy míšených nápojů a jejich využití - aperitivní a digestivní nápoje	**1**
T2 **Slavnostní hostiny. Základy obsluhy** Matematika Cizí jazyky Informatika Odborný výcvik - kultura ,- náboženství ,- tolerance	- rozlišuje druhy slavnostních hostin - sestaví menu pro různé příležitosti - založí inventář podle menu - zná náležitosti objednávky - sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz - respektuje společenská pravidla - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických 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 ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- 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	- zláštní typy akcí a slavnostních hostin - význam a druhy slavnostních hostin - organizační zajištění akcí Banket - charakteristika - druhy slavnostních tabulí - objednávka, potvrzení objednávky - pracovní příkaz - příprava tabule - založení inventáře dle menu, itinerář	**3**
T3 **Banketní obsluha** Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Odborný výcvik	- sestavuje harmonogram práce - sestavuje časový plán - sestaví menu - navrhne slavnostní tabuli podle přání zákazníka - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - respektuje společenská pravidla - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických nápojů	- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) ,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně	- harmonogram práce a časový plán - základní společenská a profesní pravidla - online komunikace se zákazníkem - gastronomická pravidla	**1**
			Celkem za blok **B1**	**5**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2 T1 Slavnostní hostiny s nabídkovými stoly Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Odborný výcvik - morálka ,- odpovědnost ,- komunikace ,- kultura ,- náboženství	- rozlišuje druhy slavnostních hostin - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - připravuje nabídkové stoly - zná náležitosti objednávky - sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz - uvede způsoby vyučtování s hostem a objednavatelem - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- 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 ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování	- slavnostní hostiny a společenská setkání - raut - recepce - galarecepce - charakteristika - sestava nabídky - obsluha - catering	**2**
T2 Společenská setkání Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Odborný výcvik - komunikace ,- náboženství ,- odpovědnost ,- využívat vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb ,- zvažovat příležitosti a rizika, snažit se rizika minimalizovat	- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických nápojů - připravuje nabídkové stoly - zná náležitosti objednávky - sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- 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) ,- 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 administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata ,- 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	Slavnostní hostiny a společenská setkání - druhy - význam - číše vína - bowle party - piknik - koktejl - garden party - river party - příprava jednotlivých společenských setkání - organizační zajištění, požadavky hostitele - systémy obsluhy, způsoby obsluhy - online komunikace se zákazníkem	**2**
			Celkem za blok **B2**	**4**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T1 **Obsluha v dopravních prostředcích** Cizí jazyky	- rozlišuje inventář dle typu dopravního prostředku - dodržuje hygienu a bezpečnost při práci - respektuje společenská pravidla	- 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 ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- 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)	- typy - význam - obsluha ve vlaku - obsluha v letadle - obsluha na lodi - zvláštnosti při obsluze	**1**
T2 **Obsluha v ubytovacích zařízeních** Cizí jazyky Matematika Odborný výcvik	- rozlišuje druhy ubytovacích zařízení, rozdíly v kategorizaci a klasifikaci - dodržuje zásady společenského chování a vystupování - dodržuje pravidla servisu objednávek na pokoj - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - vyjmenuje vybavení hotelové haly	- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- 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) ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb	- druhy ubytovacích zařízení - kategorizace - klasifikace - hotelová hala - open bar - room service - servis na pokojích - zásady vyúčtování s hostem	**1**
		Celkem za blok **B3**		**2**
B4 T1 **Organizace práce v odbyt. a ubytovacích střediscích** Informatika - odpovědnost ,- komunikace ,- kultura ,- náboženství	- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců - umí zajistit další služby - vysvětlí odborný servis pokrmů alkoholických a nealkoholických nápojů - orientuje se v hotelovém managementu - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytovém středisku	- 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 ,- 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) ,- 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	- služby, gastronomické akce - sekretářské služby - hotelový a restaurační management - formy prodeje, způsoby nabídky - organizační zajištění akcí - online komunikace se zákazníkem	**1**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T2**	**VIP hosté** Matematika Cizí jazyk - morálka ,- tolerance ,- komunikace ,- kultura ,- náboženství ,- solidarita	- rozlišuje jednotlivé skupiny VIP hostů - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - zná zvláštnosti jednotlivých skupin	- 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 komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- 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 ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty	- děti - tělesně postižení, skupiny	**1**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T3**	**Opakování učiva 1.- 3. ročníku** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Odborný výcvik	- upevňuje získané znalosti - využívá všechny získané vědomosti a praktické dovednosti k zakončení studia	- 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) ,- nakládat se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí ,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně ,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce ,- 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 ,- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty ,- 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 ,- 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 ,- sjednávat odbyt výrobků, zboží a služeb ,- připravit podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž	- opakování učiva 1.- 3. ročníku - příprava k závěrečné zkoušce	**3**

Předmět: **Stolničení pro kuchaře**	Ročník: **3**	I. ☑ II. ☑	Forma: **Denní**	Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník**	Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
				,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu		
					Celkem za blok **B4**	**5**
					Celkem za ročník **3**	**16**
					Celkem za předmět **Stolničení pro kuchaře**	**32**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence** Základy přírodních věd Technologie pro kuchaře Stolničení 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 - při obsluze, běžné údržbě a čištění stojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, popřípadě nejčastějších příčiny úrazu a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	- 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	- pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízeních - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti	**6**
	T2	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** Stolničení pro kuchaře Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- uplatňuje požedavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP -příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace - charakterizuje alimentární nákazy - pečuje o svůj zevnějšek cv souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy	- 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	- hygienické předpisy v gastronomii - kritcké body HACCP - alimentární nákazy	**4**
	T3	**Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství.** Základy přirodních věd Stolničení pro kuchaře 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 - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku	- 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 pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení - povinnosti pracovníků v pohostinství	**4**

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

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T4 Technologie přípravy pokrmů - jateční masa Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Matematika - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - jatečních mas - dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě	- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností ,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- správně uchovávat pokrmy ,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od 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	- příprava a předběžná úprava potravin - rozdělení a použití jatečních mas - normování pokrmů - tepelné úpravy pokrmů - využití, zpracování a skladování jatečních mas - technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů	**175**
			Celkem za blok **B1**	**189**
B2 T1 Technologie přípravy pokrmů Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z jatečních mas - použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě	- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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	- jateční masa a ostatní druhy mas - rozdělení a použití jatečních mas - využití, zpracování a skladování jatečních mas - tepelné úpravy pokrmů - technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů	**63**

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

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	**T2**	**Opakování a procvičování** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Matematika - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost ,- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadky na hygienu v gastronomii - vysvětlí účel sytému kritických budů a jeho fungování v praxi - dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání ,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- 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 ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- správně uchovávat pokrmy	- opakování a procvičování- za 1.pololetí 2. ročníku	**35**
				Celkem za blok **B2**		**98**
B3	**T1**	**Technologie přípravy pokrmů - ryby** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Matematika - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě	- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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 ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- rozdělení a použití ryb - typické suroviny a pokrmy , technologické postupy - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů - normování pokrmů - využití, zpracování a skladování ryb	**49**

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

Blok / Téma / Název tématu Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3 T2 Technologie přípravy pokrmů - drůbež Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - odpovědnost ,- morálka ,- komunikace ,- osobnost a její rozvoj	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z drůbeže - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je aplikovatpři přípravě jednotlivých pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě	- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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	- rozdělení a použití drůbeže - příprava a předběžná úprava drůbež-technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z drůbeže - nové trendy v přípravě drůbeže - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů - využití, zpracování a skladování drůbeže	**70**
T3 Technologie přípravy pokrmů - mletá masa Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z mletých mas a vnitřností - hospodárně nakládá se surovinami - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě -. rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy mletých mas a vnitřností - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít	- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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 ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- rozlišovat potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů	- mletá masa a vnitřnosti - příprava a předběžná úprava mletých mas a vnitřností - technologické postupy přípravy pokrmů z mletých mas a vnitřností - typické suroviny a pokrmy , technoltechnologické postupy pro mletá masa a vnitřnosti - nové trendy v gastronomii - využití, zpracování a skladování mletého masa a vnitřností	**56**
		Celkem za blok **B3**		**175**
B4 T1 Technologie přípravy pokrmů Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě ppro přípravu pokrmů z méně používaných mas - hospodárně nakládá se surovinami - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě	- 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	- méně používaná masa - příprava předběžná úprava méně používaných mas - použití a rozdělení - využití, zpracování a skladování	**28**

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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T2**	**Opakování a procvičování** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Matematika - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadky na hygienu v gastronomii - vysvětlí účel sytému kritických budů a jeho fungování v praxi - dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, hygienickými předpisy , s pracovními postupy a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě	- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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 ,- správně uchovávat pokrmy	- opakování a procvičování - za 2.pololetí 2.ročníku	**70**
				Celkem za blok	**B4**	**98**
				Celkem za ročník	**2**	**560**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	**T1**	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence** Základy přírodních věd Technologie pro kuchaře Stolničení 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 - při obsluze, běžné údržbě a čištění stojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, popřípadě nejčastějších příčiny úrazu a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazuna pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	- 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	- pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti	**6**
	T2	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** Stolničení pro kuchaře Technologie pro kuchaře - osobnost a její rozvoj ,- morálka ,- odpovědnost	- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování, regenerace - charakterizuje alimentární nákazy	- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky ,- 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 ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy	- hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - alimentární nákazy	**5**
	T3	**Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství** Základy přírodních věd Stolničení pro kuchaře Technologie pro kuchaře Občanská nauka - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- řešení konfliktů ,- morálka ,- odpovědnost	- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku	- 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 ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP	- seznámení žáků s učebním plánem - provozovna a její zařízení - povinnosti pracovníků v pohostinství	**5**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B1	**T4**	**Technologie přípravy pokrmů - minutkové pokrmy**	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů- určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - hospodárně nakládá se surovinami - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	- 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 ,- posoudit senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin ,- 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	- minutkové pokrmy z jatečních mas - rozdělení a použití jednotlivých druhů minutkových mas - příprava a předběžná úprava potravin - tepelné úpravy minutkových pokrmů - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**104**
Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa						
- osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- morálka ,- odpovědnost						
				Celkem za blok **B1**		**120**
B2	**T1**	**Technologie přípravy pokrmů**	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku	- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- 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 ,- správně využívati způsoby skladování potravin a nápojů ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti	- studená kuchyně - teplé předkrmy - příprava a předběžná úprava potravin - technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně - technologické postupy přípravy teplých předkrmů - nové ztrendy v gastronomii - příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách	**48**
Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa						
- osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost						

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B2	**T2**	**Technologie přípravy pokrmů - zahraniční kuchyně** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Občanská nauka - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- náboženství ,- morálka ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - chrakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování - ovládá techniologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních pokrmů , včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí - podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku - hospodárně nakládá se surovinami - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmechv 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 ,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel ,- 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	- mezinárodní kuchyně - pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly - příprava pokrmů a sestavování nabídky pokrmů zahraničních kuchyní - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	**112**
	T3	**Opakování a procvičování** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Občanská nauka Matematika - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- kultura ,- morálka ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - ovládá přípravu pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář - jpodílí se na organizaci práce ve výrobním středisku - hospodárně nakládá se surovinami - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě - ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a 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 ,- 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 ,- mít přehled o výživě a nových trendech ve stravování ,- využívat vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu ,- znát zásady racionální výživy druhy základních diet a alternativní způsoby stravování ,- zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž ,- sestavovat kalkulace cen výrobků a služeb ,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní ,- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy	- opakování a procvičování- za 1.pololetí 3.ročníku	**40**
					Celkem za blok **B2**	**200**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	**T1**	**Technologie přípravy pokrmů - česká kuchyně** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Občanská nauka Matematika Administrativa - osobnost a její rozvoj ,- komunikace ,- vyjednávání ,- řešení konfliktů ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - využívá a kontroluje zařízení skladu potravin, eviduje pohyb zásob - ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově správně, ve schodě s normalizovanou úpravou písemností	- 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	- česká a regionální kuchyně - krajové speciality - normování pokrmů - využití, zpracování a skladování potravin - tvorba a úprava písemností - využití techniky v komunikaci	**136**
	T2	**Technologie přípravy pokrmů - restaurační moučníky** Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu moučníků - hospodárně nakládá se surovinami - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě moučníků a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých moučníků	- 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 ,- 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 ,- 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	- restaurační moučníky - sladké pokrmy - ovocné saláty - typické suroviny a pokrmy ve skupině restauračních moučníků - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě restauračních moučníků	**40**
					Celkem za blok **B3**	**176**

Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4 T1 Technologie přípravy pokrmů Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost	- použije vhodný druh pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá zprávný pracovní postup - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků, použije nástroje na podporu prodeje - vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt	- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- správně uchovávat pokrmy ,- kontrolovat kvalitu ,- esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat výrobky ,- 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 ,- 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 ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní	- nové trendy v gastronomii - zážitková gastronomie - produkt - propagace, reklama, konkurence - podpora prodeje, osobní prodej - online komunikace, prezentace a nové technologie	**40**
T2 Technologie přípravy pokrmů - alternativní strava Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa - odpovědnost ,- tolerance ,- osobnost a její rozvoj ,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny	- charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je - je seznámen s národními zvyklostmi a tradicemi různých etnik ve vazbě na gastronimii a způsob komunikace - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet a podle zásad alternativního stravování - připravuje teplé a studené nápoje	- kontrolovat kvalitu ,- správně uchovávat pokrmy ,- objasnit a využívat kulinářské dovednosti ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- uplatňovat zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP ,- ovládat technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní	- způsoby stravování, alternativní strava - příprava pokrmů pro vybrané skupiny osob - caetringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení - technologické postupy přípravy nápojů	**24**

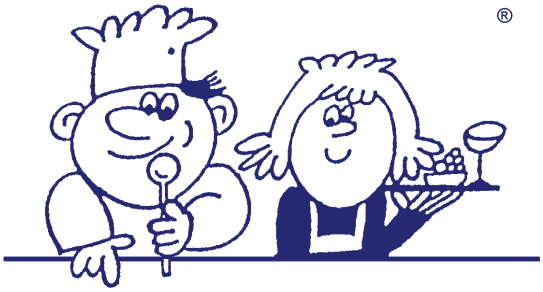
Předmět: **Odborný výcvik pro kuchaře** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Denní** Obor: **65-51-H/01 Kuchař-číšník** Č.j.: **SSGH-ŠVP-2/2022**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	**T3**	**Opakování a procvičování**	- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	- 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 ,- 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	- opakování a procvičování- za 2.pololetí - opakování za 1., 2. a 3.ročník	**80**
		Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Zařízení provozoven Matematika Stolničení pro kuchaře Občanská nauka Cizí jazyk				
		- osobnost a její rozvoj ,- odpovědnost				

Celkem za blok	**B4**	**144**
Celkem za ročník	**3**	**640**
Celkem za předmět	**Odborný výcvik pro kuchaře**	**1200**

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař-číšník
Volitelná odborná zaměření:	Kuchař Číšník / barman
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 denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	**od 1.9. 2022** (počínaje prvním ročníkem)
Platnost dodatku k ŠVP:	**od 8. 1. 2026** (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-2/2022
(3-leté, denní studium)

Platnost dodatku ŠVP: od 8. 1. 2026

V Praze dne 19.12.2025 **Č.j. SSGH-ŠVP-10/2026**

Záznam o vydání a projednání dodatku SSGH-ŠVP-10/2026

Název ŠVP: Kuchař – číšník
Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Forma vzdělávání: denní forma vzdělávání
Číslo jednací ŠVP: SSGH-ŠVP-2/2022

Vydal ředitel školy dne: 19.12.2025
Účinnost dodatku od: 8.1.2026 (plošně pro všechny ročníky)

Projednáno se školskou radou dne:
Vyjádření školské rady:

Projednáno na pedagogické radě dne:

Vloženo do řízené ISO dokumentace dne:

Tento doplněk školního vzdělávacího programu vydávám v návaznosti na nabytí účinnosti k 1. lednu 2026 vybraných ustanovení zákona č. 267/2025 Sb., kterým se mění zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a některé další zákony

V souladu s uvedenou právní úpravou se tímto doplňkem upravuje a doplňuje školní vzdělávací program v části charakteristika školního vzdělávacího programu vzdělávání, a to přidáním kapitoly 2.13 Kombinovaná výuka a doplněním poznámky v kapitole 3 Učební plán.

Cílem tohoto doplňku je vymezit základní rámec, podmínky a pravidla uskutečňování kombinované výuky v souladu s platnou legislativou, při zachování kvality vzdělávacího procesu, rovného přístupu ke vzdělávání a respektování specifik jednotlivých vzdělávacích oborů.

Kapitola 2.13. zní:

2.13. Kombinovaná výuka

Ředitel školy může v daném školním roce rozhodnout o poskytování vzdělávání formou kombinované výuky dle školského zákona. V takovém případě ředitel školy zveřejní před začátkem školního roku informace o podmínkách a organizaci kombinované výuky ve škole.
Kombinovanou výukou se rozumí výuka uskutečňovaná kombinací prezenční výuky a distančních prvků výuky v těchto formách:

Synchronní výuka – synchronní výuka probíhá současnou spoluprací žáka a učitele nebo žáků mezi sebou v určitém předem stanoveném časovém úseku nebo dle stanoveného rozvrhu hodin. Synchronní výuka je technicky realizována současným využíváním obvykle jedné technologické platformy (online komunikací) všemi účastníky synchronní výuky. Vyučovací hodiny synchronní výuky se počítají do odučených vyučovacích hodin daného vyučovacího předmětu. Synchronní výuka se realizuje zejména:

- společnou prací učitele a všech žáků v jedné konkrétní virtuální třídě, tzn. všichni žáci pracují z domova;
- společnou prací učitele a části žáků prezenčně v běžné školní třídě a části žáků z domova (žáci pracují online např. přes technologie typu MS Teams, ZOOM apod.)

Asynchronní výuka - asynchronní výuka se vyznačuje tím, že komunikace mezi žákem a učitelem nebo žáky mezi sebou neprobíhá v omezeném (předem daném) časovém úseku nebo v čase stanoveném pravidelným rozvrhem hodin. Žák samostatně plní zadané úkoly mimo přímý dohled učitele v čase, který si určí sám nebo po dohodě s učitelem.
Asynchronní výuka může být realizována dvěma způsoby:
Online např. tak, že žák:

- připojí se z domova na vzdáleně dostupný vzdělávací obsah (zejména ve studijní zóně školy),
- absolvuje připravené online testy a úkoly ve studijní zóně školy
- prezentuje své výstupy ve sdíleném prostředí
- odesílá odesílá/přijímá maily, zprávy prostřednictvím studijní zóny apod.
- sleduje video apod. dle zadání učitele a vypracovává zadané úkoly

Offline s využitím prostředků digitálních technologií např. tak, že žák:

- připravuje prezentaci své práce např. v MS PowerPointu, MS Excelu…
- vypracovává referát v textovém procesoru např. v MS Word…
- pročítá texty s porozuměním stažené do počítače nebo notebooku

V rámci asynchronní výuky je učitel žákům školy k dispozici žákům pro případné konzultace.

Rozsah distančních prvků výuky v kombinované výuce nepřesahuje ve školním roce povolených 40 % celkového počtu vyučovacích hodin daného oboru vzdělání (nejvýše 20 % synchronní distanční a nejvýše 20 % asynchronní distanční výuky). Kombinovaná výuka bude realizována zpravidla v době přijímacích zkoušek

Kombinovaná výuka může být organizována pro celou třídu nebo její část; škola současně zajistí možnost prezenční výuky pro žáky, kteří se kombinované výuky neúčastní.

Pro hodnocení v rámci realizované kombinované výuky se uplatní tatáž pravidla jako pro hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání žáků v denní formě vzdělávání.

Na konec kapitoly ŠVP 3 Učební plán se přidává poznámka k učebnímu plánu o možnosti ředitele školy rozhodnout o realizaci vzdělávání formou kombinované výuky dle školského zákona.

Ředitel školy může v daném školním roce rozhodnout o poskytování vzdělávání formou kombinované výuky dle školského zákona. V takovém případě ředitel školy zveřejní před začátkem školního roku informace o podmínkách a organizaci kombinované výuky ve škole.