



**Labská střední odborná škola
a Střední odborné učiliště Pardubice, s. r. o.
U Josefa 118, 530 09 Pardubice**

**Školní vzdělávací program
Kuchař - číšník**

**Obor vzdělání
65-51-H/01 Kuchař - číšník**



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Identifikační údaje o škole	2
Profil absolventa školního vzdělávacího programu	3
Popis uplatnění absolventa v praxi	3
Popis očekávaných kompetencí absolventa	3
Klíčové kompetence	3
Odborné kompetence	7
Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání	9
Charakteristika školního vzdělávacího programu	9
Celkové pojetí vzdělávání v daném programu	9
Organizace výuky a realizace praktického vyučování	10
Stěžejní metody výuky využívané v rámci praktického a teoretického vyučování	10
Realizace klíčových a odborných kompetencí	12
Realizace průřezových témat	15
Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity podporující záměr školy	18
Způsob a kritéria hodnocení žáků	18
Podmínky přijímání ke vzdělávání	19
Obsah a forma závěrečné zkoušky	19
Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných	19
Učební plán školního vzdělávacího programu	25
Převodní tabulka RVP – ŠVP	26
Učební osnovy	27
Český jazyk a komunikace	27
Anglický jazyk	41
Německý jazyk	53
Občanská nauka	63
Základy přírodních věd	69
Matematika	77
Literatura	84
Tělesná výchova	92
Lyžařský výcvikový kurz	103
Informační a komunikační technologie	104
Ekonomika	111
Potraviny a výživa	116
Technologie	120
Stolničení	126
Odborný výcvik	132
Základní podmínky pro uskutečňování vzdělávacího programu	142
Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech	143
Charakteristika spolupráce se sociálními partnery	143
Příloha č. 1 – Přijímací řízení	1
Příloha č. 2 – Závěrečná zkouška	1
Příloha č. 3 - Seznam použitých zkratk	1

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Identifikační údaje o škole

Název a adresa školy: **Labská střední odborná škola
a Střední odborné učiliště Pardubice, s. r. o.**
U Josefa 118
530 09 Pardubice
tel: +420 466 412 240
e-mail: sekretariat@labskaskola.cz
www.labskaskola.cz

Zřizovatel:

Ing. Renata Kasalová
Ing. Ivana Zdražilová
Ing. Hana Janiková, MBA
Ing. Marek Vodochodský, MBA

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem kvalifikační úroveň EQF 3
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní
Jméno ředitele školy:	Ing. Radmila Kozohorská tel: +420 466 412 922
Kontakty pro komunikaci se školou:	sekretariát tel: +420 466 412 240

Platnost ŠVP: od 1. září 2022

Číslo jednací: LS/ŠVP-KČ/2022/87

(podpis ředitele)
Ing. Radmila Kozohorská
ředitelka školy

razítko školy

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Profil absolventa školního vzdělávacího programu

Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent ŠVP Kuchař-číšník se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech.

Po vykonání závěrečné zkoušky se může ucházet o přijetí do oborů vzdělání s maturitní zkouškou pro absolventy tříletých oborů s výučním listem.

Dále může svou kvalifikaci prohlubovat v profesních kurzech a školeních.

Po získání nezbytné praxe v oboru i je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomie.

Popis očekávaných kompetencí absolventa

Jedná se o soubor schopností, znalostí, dovedností, postojů a hodnotové orientace, které jsou předpokladem pro výkon žáka – absolventa ve vymezené činnosti. Jsou využívány v práci i osobním životě, pomáhají k lepšímu uplatnění absolventů na trhu práce a jsou významné pro jejich celoživotní vzdělávání. Na jejich vytváření se podílí všeobecné i odborné vzdělávání.

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn. že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- 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 naslouchat 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;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolventi by měli:

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn. že absolventi by měli:

- 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;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty;
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností.

Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn. že absolventi by měli:

- 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;

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

- 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;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi 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 připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních i jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaújatě zvažovat návrhy jiných;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn. že absolventi by měli:

- 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 demokracie;
- 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 i ve světě;
- 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;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury, mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím 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 srovnávat 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 potenciálními 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.

Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn. že absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení;
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

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 offline 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.

Odborné kompetence

Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tzn. aby absolventi:

- měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností;
- využívali vlastností potravin a nápojů pro technologickou úpravu;
- správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.

Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad, tzn. aby absolventi:

- uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP;
- ovládali technologické postupy v přípravě pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní;
- kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky;
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- objasnili a využívali kulinářské dovednosti.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolventi:

- ovládali druhy a techniku odbytu,
- volili vhodné způsoby a systém obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář;
- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;
- dbali na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech.

Vykonávat obchodně-provozní aktivity, tzn. aby absolventi:

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

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:

- dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

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

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

Jednat 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 možné náklady, výnosy, 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.

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Žák dosáhne středního vzdělání s výučním listem a kvalifikační úrovně EQF 3.

Charakteristika školního vzdělávacího programu

Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

Škola definuje svou vzdělávací strategii v oboru Kuchař - číšník jako jednotlivé zásady, které musí prolínat celým výchovně-vzdělávacím procesem.

Cílem je vytvářet v žácích profesionální návyky, které budoucí zaměstnavatel bude využívat a které dostatečně ekonomicky ocení, začlenit žáky již během studia mezi odborníky, o kterých odborná veřejnost ví, a naopak žákům umožnit navazovat kladné interpersonální vztahy, kterých si žáci mohou vážit a které mohou využívat při svém budoucím zaměstnání. K tomu slouží účast na různých soutěžích v rámci regionu i celé ČR, kontakty se sociálními partnery již v průběhu studia, kontakty mezi žáky stejného oboru z jiných škol v rámci vyhlašovaných projektů.

Důležité je vytvářet v žácích hrdost a kladný vztah ke škole, ve které se učí odbornému řemeslu, vytvářet v žácích potřebu stále se do školy vracet pro nové odborné inspirace a mezilidské kontakty, vytvářet v žácích potřebu dále se ve svém oboru vzdělávat a profesionálně růst.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Organizace výuky a realizace praktického vyučování

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Výuka probíhá na základě rozvrhu hodin, který je sestaven dle učebního plánu oboru vzdělání. Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování. Teoretická a praktická výuka probíhá ve čtrnáctidenních cyklech.

Teoretická výuka je zajišťována v učebnách, odborných učebnách (informační a komunikační technologie, jazykové učebny, gastroučebna). Praktická výuka probíhá jednak ve školní jídelně, jednak na detašovaných pracovištích u podnikatelů.

Zvýšená pozornost je věnována bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a dodržování pracovněprávních předpisů a problematice ochrany člověka za mimořádných událostí.

Stěžejní metody výuky využívané v rámci praktického a teoretického vyučování

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru předmětů, konkrétní situaci v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy. V koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjí soustavnou péči o získávání a rozvíjení požadovaných profesních znalostí a schopností, profesního vystupování, estetického cítění, kultivovaného vyjadřování, konstruktivního a vstřícného jednání se zákazníky, obchodními partnery i spolupracovníky, dovednosti spolupracovat, odpovědně rozhodovat apod. Tomu odpovídají adekvátní metodické přístupy ve výuce:

- výklad s návazností na získané kompetence žáků,
- řízený rozhovor,
- samostatné řešení úkolů,
- skupinová práce,
- práce s počítačem,
- odborné exkurze,
- konzultační hodiny,
- diferencovaný přístup k jednotlivým žákům (podle individuálních možností a věkových specifik),
- autodidaktické metody (samostatné práce žáků, učení v životních situacích, problémové učení, týmová práce),
- sociálně komunikativní učení a vyučování (diskuse, panelové diskuse, brainstorming, brainwriting),
- metody činnostně zaměřeného vyučování (praktické práce žáků především aplikačního a heuristického typu),
- důraz na motivační činitele (zařazení her, soutěží, simulačních a situačních metod).

Teoretické vyučování, které zajišťují učitelé teoretického vyučování, probíhá podle platného rozvrhu vyučovacích hodin v učebnách školy.

Odborný výcvik zajišťují učitelé odborného výcviku a je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces. K tomu je nutné učební skupinu rozdělit na menší části, které se v průběhu školního roku střídají ve všech činnostech tak, aby byla u jednotlivých žáků dodržena pracovní doba včetně přestávek, které jsou dané jak zákoníkem práce, tak hygienickými a školskými normami.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Odborný výcvik, prováděný formou zařazení žáků do pracovního procesu ve vybraných výrobních závodech pod dohledem instruktorů, je organizován tak, aby se žáci podle předem stanoveného harmonogramu vystřídali ve výrobním i odbytovém středisku. Instruktoři přitom zodpovídají za plnění osnov stanovených pro jednotlivá pracoviště zástupcem ředitele pro odborný výcvik. Výstupem je písemné hodnocení každého žáka instruktorem, které je integrováno do výsledné známky.

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Realizace klíčových a odborných kompetencí

Klíčové kompetence	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Komunikativní kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní povědomí	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	Matematické kompetence	Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
Český jazyk a komunikace	x	x	x	x	x	x		x
Anglický jazyk	x	x	x	x	x	x		x
Německý jazyk	x	x	x	x	x	x		x
Občanská nauka	x	x	x	x	x			x
Základy přírodních věd	x	x	x	x	x	x	x	x
Matematika	x	x	x	x	x	x	x	x
Literatura	x	x	x	x	x			x
Tělesná výchova	x	x	x	x				
Informační a komunikační technologie	x	x	x	x	x	x	x	x
Ekonomika	x	x	x	x	x	x	x	x
Potraviny a výživa	x	x	x	x				
Technologie	x	x	x	x		x	x	x
Zařízení provozoven	x	x	x					x
Odborný výcvik – kuchař	x	x	x	x		x	x	x
Stolničení	x	x	x	x			x	
Odborný výcvik – číšník	x	x	x	x		x	x	x

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Odborné kompetence	Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích	Ovládat technologii přípravy pokrmů	Ovládat techniku odbytu	Vykonávat obchodně -provozní aktivity	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
Český jazyk a komunikace							
Anglický jazyk							
Německý jazyk							
Občanská nauka							
Základy přírodních věd	x						x
Matematika							
Literatura							
Tělesná výchova					x		
Informační a komunikační technologie				x	x		
Ekonomika				x	x		x
Potraviny a výživa	x	x				x	
Technologie	x	x		x	x	x	
Zařízení provozoven		x	x		x	x	x
Odborný výcvik – kuchař	x	x		x	x	x	x
Stolničení	x		x	x	x	x	
Odborný výcvik – číšník	x	x	x	x	x	x	x

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Klíčové kompetence uplatňují vyučující v teoretickém i praktickém vyučování a dále se realizují při dalších aktivitách organizovaných školou. K jejich rozvíjení využívají vyučující zejména metody aktivního učení, kdy se žáci aktivně účastní procesu vzdělávání (problémové vyučování, diskuse, situační metody, didaktické hry, skupinová práce).

Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů a aby odpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech vyučovacích předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

Žák bude veden k tomu, aby:

- chápal význam vzdělávání, sebevzdělávání a celoživotního učení pro svoji úspěšnou kariéru, pro udržení zaměstnání, uměl čerpat z různých informačních zdrojů a uvědomil si možnosti dalšího rozvoje (kompetence k učení),
- se snažil aktivně řešit různé praktické pracovní i mimopracovní problémy na základě informací, které získává z různých informačních zdrojů a s pomocí týmu (kompetence k řešení problémů),
- rozvíjel své komunikační možnosti na úrovni verbální, písemné a s využitím ICT, dodržoval zásady kultury jazykového projevu a běžných forem komunikace, srozumitelně, souvisle a jazykově správně formuloval své myšlenky a názory, využíval cizí jazyk v odborné i osobní komunikaci na potřebné úrovni pro základní komunikaci, ovládal a používal odbornou terminologii (komunikativní kompetence),
- aby si během studia uvědomoval své osobní možnosti a kvality, byl schopen samostatné práce i práce týmové, jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole tak, aby upevňování a rozvíjení sociálních kompetencí vedlo ke vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a zároveň bude umět respektovat i druhé a spolupracovat s nimi (personální a sociální kompetence),
- respektoval pravidla chování, podílel se aktivně na vytváření pozitivního klimatu ve škole a respektoval druhé, dodržoval obecné a pro obor specifické zásady ochrany životního prostředí, dodržoval principy efektivního ekonomického a ekologického provozu, třídil odpad, pracoval v souladu s platnou legislativou a platnými normami a standardy v oboru, projevil v diskusi svůj názor na dění kolem sebe, pochopil odlišnosti různých minoritních skupin ve společnosti (občanské kompetence a kulturní povědomí),
- znal své odborné a osobní možnosti v souvislosti s budoucím profesním uplatněním, orientoval se v nabídce profesních příležitostí v regionu, dokázal posoudit obsah a náročnost případného dalšího studia, poznal v rámci učební a odborné praxe různá pracoviště a různé pracovní možnosti (kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám),

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

- využíval matematických dovedností ve svém osobním i profesním životě při řešení praktických úkolů v běžných situacích, dovedl technicky myslet, analyzovat problémy (matematické kompetence),
- využíval prostředky informačních a komunikačních technologií v pracovním i osobním životě, pracovat s informacemi a informačními zdroji, kriticky přistupoval k informacím (kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi),
- měl vědomosti o běžně používaných surovinách, nápojích, jejich složení, jakosti, skladování, osvojil si zásady racionální výživy, měl základní poznatky o výživě člověka, fyziologii trávicího ústrojí, ovládal základní odbornou terminologii, orientoval se v technologických postupech přípravy pokrmů a jejich vhodnosti, orientoval se v recepturách, určoval spotřebu surovin, normoval pokrmy i nápoje, kalkuloval jejich ceny, sestavil jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a zásad racionální výživy, upravil tabuli pro různé příležitosti, připravoval pracoviště na provoz, udržoval pořádek na pracovišti, sledoval kvalitu práce, ovládal různé způsoby vyúčtování s hostem, účtování na kontrolních pokladnách, inkaso tržeb, dbal na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, měl vědomosti o základních předpisech o bezpečnosti práce, hygieně osobní i provozní, jednal v souladu se zásadami ochrany životního prostředí, nakládal hospodárně s materiálem, surovinami a energií, rozvíjel tvůrčí přístup a estetické cítění ve svém oboru, dbal na estetiku pracovního prostředí; v 1. ročníku vytvářeny podmínky pro úspěšnou adaptaci žáků na jednotlivých pracovištích odborného výcviku a posilován kladný vztah ke zvolenému oboru, ve 2. ročníku je důraz kladen na kvalitu prováděné práce, ve 3. ročníku na přípravu ke kvalitnímu zvládnutí závěrečných zkoušek a vstupu do pracovního procesu (odborné kompetence).

Realizace průřezových témat

Průřezová témata, zařazená v ŠVP do všech ročníků, směřují k tomu, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáka, a proto jsou zařazena a konkrétně rozpracována ve vazbě na vhodné učivo v učebních osnovách všech vyučovacích předmětů.

Jedná se o následující průřezová témata.

Občan v demokratické společnosti

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku,
- byli ochotni se angažovat nejen ve vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a kontinentech,

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Těžiště realizace průřezového tématu předpokládá důslednou etickou výchovu, vytvoření demokratického klimatu školy, v úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáků, v promyšleném a funkčním používání strategií výuky, v realizaci mediální výchovy.

Člověk a životní prostředí

Toto téma se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje, připravuje budoucí generaci k myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje.

Cílem je, aby žáci:

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí s lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy,
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život,
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje,
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů,
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí.

Hlavní obsahové složky tvoří tato témata:

- osobnost a její rozvoj,
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů,
- společnost, jednotlivci a společenské skupiny, kultura, náboženství,
- stát, politika, politický systém, soudobý svět,
- masmédia a jejich úloha,
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita,
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život.

Toto téma je realizováno rozptýleně v logických souvislostech ve všech vyučovacích předmětech i při mimoškolních aktivitách, převážně je začleněno především do přírodovědného vzdělávání v tématech ekologie a člověk a životní prostředí, dále do společenskovedního a estetického vzdělávání a vzdělávání pro zdraví.

Člověk a svět práce

Cílem průřezového tématu je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen reagovat na dynamický rozvoj trhu práce. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a dovednosti pro řízení své kariéry a života. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

Průřezové téma přispívá k naplňování cílů vzdělávání rozvojem těchto kompetencí:

- identifikace a formulování vlastních priorit a cílů,
- aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry,
- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování,
- vyhledávání a kritické hodnocení kariérových informací,
- komunikační dovednosti a sebe prezentace,
- otevřenost vůči celoživotnímu učení.

K dosažení tohoto cíle budou naplňovány v průběhu celého vzdělávání tyto předpoklady:

- vedení žáka k osobní odpovědnosti,

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

- učení se formulovat profesní cíle,
- plánování profesní kariéry podle jeho potřeb a schopností,
- motivace žáka k celoživotnímu učení,
- seznámení žáka s globalizovaným světem práce,
- učení se vyhledávat v informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace,
- učení se efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli,
- seznámení žáka se základními aspekty pracovního vztahu včetně klíčových právních předpisů,
- představení služeb kariérového poradenství a zaměstnanosti.

Obsah tohoto tématu je rozdělen do následujících tematických okruhů:

- individuální příprava na pracovní trh,
- svět vzdělávání,
- svět práce,
- podpora státu ve sféře zaměstnanosti.

Jednotlivé tematické okruhy jsou začleněny do všeobecné i odborné složky. Žák je systematicky po celou dobu vzdělávání veden v oblasti kariérového vzdělávání, a to nejen v rámci vyučovacího procesu, ale i s využitím dalších aktivit (přednášky, besedy, exkurze, praxe).

Žák je veden k tomu, aby se učil řešit konkrétní situace, se kterými se může potkat na pracovním trhu a pracoval s konkrétními kariérovými informacemi.

Při výuce jsou využívány různé techniky (rolové hry, vytváření osobního portfolia, pracovní listy k sebepoznávání, simulační hry v rámci odborného výcviku v reálném pracovním prostředí, besedy s podporou sociálních partnerů, pracovních agentur, úřadů práce, odborníků z praxe, exkurze ve firmách a organizacích).

Toto průřezové téma doplňuje znalosti a dovednosti žáka získané v odborné složce vzdělávání o nejdůležitější poznatky a dovednosti související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci, při vstupu na trh práce a při uplatňování pracovních práv.

Informační a komunikační technologie

Základním cílem průřezového tématu je příprava žáků na úspěšný život v informační společnosti. Cílem je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače ve vazbě k uplatnění se v praxi v oblasti gastronomie a služeb, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Základní formou výuky je cvičení v odborné učebně. Škola je pro tuto výuku řádně vybavena výpočetní technikou i softwarovým vybavením.

Nedílnou součástí je potřeba naučit žáky pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky. Práce s prostředky informačních a komunikačních technologií má nejen průpravnou funkci pro odbornou složku vzdělání, ale patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka.

Prostředky ICT jsou využívány ve vzdělávání žáků se zdravotním postižením.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity podporující záměr školy

Škola realizuje pro žáky exkurze do gastronomických zařízení, potravinářských závodů (např. pivovaru, lihovaru aj.), na gastronomické výstavy a veletrhy. Podporuje zahraniční zájezdy s možností prohlídek gastronomických zařízení a výrobních firem. Spolupracuje s družebním městem Wiesau v Německu a se soukromou střední školou IAL Cesenatico v Itálii v rámci výměnných odborných stáží žáků.

V rámci zvyšování úrovně vědomostí a praktických dovedností spolupracuje škola s firmami z oboru, kde se žáci účastní činností jak ve výrobních, tak v odbytových střediscích při konání významných akcí (např. slavnostní hostiny, rauty, prezentace vína).

Žáci školy se zapojují do zajišťování gastronomických služeb při společenských, kulturních a pracovních akcích.

Žáci se účastní odborných soutěží (např. dle aktuální nabídky soutěže z oboru gastronomie zejména v regionu). Dále se účastní také jazykových a sportovních soutěží a olympiád (např. školního kola jazykové soutěže v anglickém a německém jazyce, turnaje ve florbalu, volejbalu, basketbalu, soutěže ve stolním tenisu, plavání atd.).

Škola pořádá pro žáky odborné kurzy (např. barmanský, dekorativní vyřezávání ovoce a zeleniny, someliérský, kurz kávy), divadelní a filmová představení, návštěvy kulturních a historických památek, exkurze na výstavy - v oblasti společenskovední a estetické.

Způsob a kritéria hodnocení žáků

Při hodnocení žáků je kladen důraz na

- motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení,
- sebehodnocení i kolektivní hodnocení,
- kombinaci různých klasifikačních metod (známkování, slovní hodnocení, bodový systém),
- individuální přístup k žákům a následnou pomoc,
- průběžnou pedagogickou diagnostiku,
- vhodné formy prezentace výsledků vzdělávání na veřejnosti (společenské akce, výstava výrobků).

Pravidla hodnocení a klasifikace žáka

Žáci jsou hodnoceni podle Klasifikačního řádu, který je součástí Školního řádu (viz Příloha č. 3) a je zveřejněn na webových stránkách školy. Tento Klasifikační řád stanovuje kritéria hodnocení. Pro hodnocení výsledků žáků je využíváno průběžné klasifikace. Zkoušení se uskutečňuje ústní nebo písemnou formou.

Při hodnocení výsledků vzdělávání se uplatňují zejména následující principy:

- princip spoluodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání,
- princip autodidaktického učení,
- princip aktivního přístupu žáků,
- princip propojení vzdělávacího programu s praxí,
- princip sebehodnocení žáků.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Hlavním cílem hodnocení není pouze získání určitého počtu známek v daném předmětu, ale i hodnocení žákovy aktivity, domácí přípravy, kultivovanosti projevu, schopnosti formulovat svůj názor na určitý problém, schopnosti samostatně pracovat, využít získané poznatky v praxi.

Známky jsou zapisovány do systému Škola OnLine. Učitel zadá také váhu příslušné známky. Tento systém je dálkově přístupný nejen pro žáky, ale také pro zákonné zástupce žáků.

Podmínky přijímání ke vzdělávání

Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004Sb., ve znění pozdějších předpisů..

Podmínkou přijetí je splnění povinné školní docházky nebo ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky a splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání v daném oboru vzdělání – doložení lékařského potvrzení o zdravotní způsobilosti uchazeče o studium.

Podle platných předpisů, které konkretizují onemocnění nebo zdravotní obtíže pro účely stanovení podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče pro vzdělávání, je zdravotní omezení uchazeče o studium v těchto bodech: prognosticky závažná onemocnění podpurného 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, precitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování, prognosticky závažné a nekompenzované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, náradím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona, dále nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

Podmínky přijímacího řízení jsou každý školní rok aktualizovány a jsou zveřejněny na internetových stránkách školy (viz Příloha č.1).

Obsah a forma závěrečné zkoušky

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, praktické a ústní zkoušky.

Závěrečná zkouška je podrobně popsána v Příloze č. 2.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami se řídí platnou legislativou o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů nadaných.

Vzdělávání žáků se SVP, žákům nadaným a mimořádně nadaným se komplexně věnuje výchovný poradce školy, který sleduje využívání a vyhodnocování poskytovaných podpurných opatření, komunikuje se ŠPZ, žáky a rodiči nezletilých žáků a s dalšími pracovníky školy, poskytuje dle potřeby metodickou podporu, aktualizuje evidenci těchto skupin žáků, jejich prospěchu, podílí se na řešení případných problémů, ve spolupráci s

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

vedením školy spolupracuje se zaměstnavateli při zajišťování odborné praxe a poskytuje pomoc při hledání prvního zaměstnání po absolvování školy v rámci kariérového poradenství. VP zajišťuje také archivaci PLPP po celou dobu pobytu žáka ve škole.

Škola realizuje prostřednictvím výchovného poradce další vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřené na vzdělávání žáků se SVP (i žáků nadaných) a sleduje uplatňování adekvátních metod a forem výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky.

K základním postupům, které škola uplatňuje ve vzdělávání žáků se SVP, patří:

- povzbuzovat žáky při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení;
- uplatňovat formativní hodnocení žáků;
- poskytovat pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivců;
- věnovat pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole;
- spolupracovat 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.);
- spolupracovat s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků a také se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku;
- spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání (odborného výcviku, učební a odborné praxe) nebo při hledání možností prvního.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ). Podpůrná opatření, která zajišťuje škola, se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení, podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola nebo školské zařízení uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

Při poskytování podpůrných opatření je možné zohlednit také § 67 odst. 2 ŠZ, který uvádí, že ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, na žádost uvolnit žáka zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák uvedený v § 16 odst. 9 ŠZ může být uvolněn (nebo nemusí být hodnocen) také z provádění některých činností, ovšem nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa. Tzn., že žák nemůže být uvolněn z odborných teoretických i praktických předmětů (tj. příslušných cvičení, odborného výcviku, učební a odborné praxe) nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených příslušným ŠVP, z předmětů nebo obsahových částí propedeutických pro odborné vzdělávání a pro získání požadovaných gramotností nebo předmětů a obsahových částí maturitní zkoušky.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků, kompenzační pomůcky a speciální didaktické prostředky, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Účelem podpory vzdělávání těchto žáků ze strany školy je plné zapojení a maximální využití vzdělávacího potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti a schopnosti. Učitelé školy tomu přizpůsobují své vzdělávací strategie na základě stanovených podpůrných opatření. Uplatňují adekvátní formy metod a výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky. Upravují obsah vzdělávání tak, aby odpovídal výstupům ŠVP a přitom respektoval individuální možnosti žáka. Vyučující k těmto žákům přistupují diferencovaně. Zejména třídní učitelé ve spolupráci s ostatními vyučujícími sledují začleňování žáků do školního kolektivu a vytváření vhodného třídního a školního klimatu a o případných obtížích informují vedení školy a VP. Žáci se SVP jsou integrováni v běžných třídách školy.

Žákům se SVP jsou školou dle platné legislativy zajišťována podpůrná opatření 1. až 5. stupně. Pro tyto žáky zpracuje škola plán pedagogické podpory nebo individuální vzdělávací plán. Podpůrná opatření 1. stupně škola uplatňuje i bez doporučení školského poradenského zařízení, podpůrná opatření 2. až 5. stupně škola uplatňuje pouze s doporučením školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka.

Škola realizuje podpůrná opatření potřebná ke zvládnutí odborného vzdělávání a k úspěšnému vykonání závěrečné zkoušky, a to na základě platné legislativy. Žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru vzdělání z vážných zdravotních či jiných důvodů, škola nabídne po poradě se školským poradenským zařízením a se zástupci nezletilého žáka, popř. s jinými institucemi, jiný, pro žáka vhodnější obor vzdělání, jakmile se u něho zjistí závažné překážky ke vzdělávání v daném oboru vzdělání.

Škola neumožňuje bezbariérový pohyb.

Vzdělávání nadaných žáků

Škola vytváří podmínky pro rozvoj nadání žáků. Za nadaného žáka se dle platné legislativy považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.

Za žáka mimořádně nadaného se pak dle platné legislativy považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.

Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou.

Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit dle platné legislativy vzdělávání podle IVP nebo ho přeradit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku, rozšířit obsah jeho vzdělávání, popř. i výstupy vzdělávání, nad ŠVP, zařadit žáka do skupiny nadaných žáků z různých ročníků, umožnit žákovi účastnit se výuky ve vyšším ročníku, popř. se paralelně vzdělávat formou stáží na jiné škole nebo na odborných pracovištích, umožnit žákovi účastnit se studijních a jiných pobytů v zahraničí (např. v rámci programu Erasmus+), zapojit žáka do různých projektů, soutěží a jiných aktivit rozvíjejících nadání žáků.

Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole

Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování PLPP

Škola poskytuje podpůrná opatření 1. stupně zpravidla na základě informací vyučujících o selhávání žáka v některých oblastech vzdělávání, kdy zjistí, že žák má při vzdělávání takové

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

obtíže, že je nezbytné jeho vzdělávání podpořit změnami v metodách a výukových postupech, v organizaci výuky, úpravami v hodnocení, v začleňování do sociální a komunikační sítě školní třídy, případně poskytnutí pomůcek. Příslušný vyučující vyučovacího předmětu, ve kterém žák zaostává, uvědomí třídního učitele, který ve spolupráci s výchovným poradcem, žákem nebo zákonnými zástupci nezletilého žáka stanoví další postup ve vzdělávání žáka. Plán pedagogické podpory (PLPP) sestavuje pracovník pověřený ředitelem školy, zpravidla třídní učitel nebo učitel konkrétního vyučovacího předmětu za pomoci výchovného poradce. Před zpracováním PLPP probíhají konzultace s jednotlivými vyučujícími s cílem stanovit metody práce se žákem, způsob kontroly osvojení znalostí a dovedností. Výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP a organizuje schůzky s vyučujícími, případně metodikem prevence, se zákonnými zástupci žáka, pedagogy, vedením školy a žákem samotným. PLPP má písemnou podobu. Obsahuje popis obtíží, pedagogickou podporu, cíle podpory a způsob vyhodnocování. Školní poradenské pracoviště PLPP aktualizuje a průběžně vyhodnocuje. Nejpozději po 3 měsících vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou ke stanoveným cílům, v opačném případě změny PLPP nebo doporučí vyšetření ve školském poradenském zařízení. Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování PLPP koordinuje výchovný poradce školy, spolupracuje třídním učitelem a příslušnými vyučujícími. S vyhodnocením PLPP seznamuje žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka třídní učitel.

Škola poskytuje podpůrná opatření 2. až 5. stupně na základě doporučení ŠPZ. Žákům je vypracován plán pedagogické podpory. Plán pedagogické podpory (PLPP) sestavuje pracovník pověřený ředitelem školy, zpravidla třídní učitel nebo učitel konkrétního vyučovacího předmětu za pomoci výchovného poradce. PLPP má písemnou podobu. Obsahuje popis obtíží, pedagogickou podporu, cíle podpory a způsob vyhodnocování. Školní poradenské pracoviště PLPP aktualizuje a průběžně vyhodnocuje.

Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování IVP pro žáky se SVP

Při sestavování individuálního vzdělávacího plánu (IVP) vychází škola z jeho obsahu stanoveného platnou legislativou. Práce na sestavení IVP jsou zahájeny neprodleně po obdržení doporučení školského poradenského zařízení a je sestaven nejpozději do jednoho měsíce od obdržení doporučení školského poradenského zařízení školou. Vyhotovuje ho třídní učitel za pomoci výchovného poradce a ostatních vyučujících na základě navržených podpůrných opatření 2. až 5. stupně s IVP přiznaných ŠPZ. IVP má písemnou podobu. Obsahuje údaje o podpůrných opatřeních, identifikační údaje žáka a údaje o pedagogických pracovnících podílejících se na vzdělávání žáka. V IVP jsou dále uvedeny zejména informace o úpravách obsahu vzdělávání žáka, časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání, úpravách metod a forem výuky a hodnocení žáka, případné úpravě očekávaných výstupů ze vzdělávání žáka. Před jeho zpracováním probíhají konzultace s jednotlivými vyučujícími s cílem stanovit metody práce se žákem, způsob kontroly osvojení znalostí a dovedností. Výchovný poradce stanoví termín přípravy IVP a organizuje schůzky s vyučujícími, se zákonnými zástupci, žákem, případně metodikem prevence, vedením školy. Výchovný poradce zajistí informovaný souhlas zákonného zástupce žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn. Výchovný poradce po podpisu IVP plnoletým žákem nebo zákonným zástupcem žáka a získáním písemného informovaného souhlasu plnoletého žáka nebo zákonného zástupce žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP zástupci ředitele školy, který je zaznamená do školní matriky. IVP může být během roku upravován podle potřeb žáka. VP ve spolupráce se školským poradenským zařízením, žákem a zákonným zástupcem žáka průběžně sleduje a nejméně jedenkrát ročně vyhodnotí naplňování IVP. S tímto

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

vyhodnocením seznámí VP zpravidla písemně ŠPZ, vedení školy a rodiče žáka. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními 2. až 5. stupně může být do IVP na doporučení školského poradenského zařízení dle platné legislativy zařazena speciálně pedagogická intervence, tedy zajištění předmětu speciálně pedagogické péče zejména k nácviku sociální komunikace, nebo pedagogická intervence, která by kompenzovala nedostatečnou domácí přípravu na výuku.

Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory nadaných

Základním pravidlem péče o nadané žáky je vytvářet jim takové školní podmínky, ve kterých by mohli své nadání dále rozvíjet. Péči žáky nadané zajišťuje výchovný poradce školy. Výchovný poradce pravidelně sleduje a aktualizuje evidenci těchto skupin žáků. Těmto žákům je vypracován PLPP. Plán pedagogické podpory (PLPP) sestavuje pracovník pověřený ředitelem školy, zpravidla třídní učitel nebo učitel konkrétního vyučovacího předmětu za pomoci výchovného poradce. PLPP má písemnou podobu. Obsahuje popis nadání, pedagogickou podporu, cíle podpory a způsob vyhodnocování. VP ve spolupráci s TU a dalšími vyučujícími PLPP v případě potřeby aktualizuje a průběžně vyhodnocuje. Nejpozději po 3 měsících vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou ke stanoveným cílům, v opačném případě změny PLPP nebo doporučí vyšetření ve školském poradenském zařízení za účelem zjištění, zda se nejedná o mimořádně nadaného žáka. O vyhodnocování PLPP informuje žáka nebo zákonného zástupce žáka třídní učitel. Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování PLPP koordinuje výchovný poradce školy, spolupracuje s třídním učitelem a příslušnými vyučujícími. Před zpracováním PLPP probíhají konzultace s jednotlivými vyučujícími s cílem stanovit metody práce se žákem, způsob jejich vyhodnocení. Výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP a organizuje schůzky s vyučujícími, se zákonnými zástupci žáka, pedagogy, vedením školy a žákem samotným. Nadaní žáci jsou vybízeni k účasti na různých činnostech organizovaných školou a následně zapojováni do různých soutěží, olympiád, středoškolské odborné činnosti apod. Žáci ve spolupráci s vyučujícím mohou participovat při přípravě na výuku. Vyučující mohou rozšířit pro tyto žáky obsah vzdělávání, popř. i výstupy vzdělávání nad rámec ŠVP, vytvářet skupiny nadaných žáků z různých ročníků, podpořit paralelní vzdělávání těchto žáků formou stáží na jiné škole nebo na odborných pracovištích, nabídnout účast na zahraničních pobytech a stážích a zapojovat žáky do různých projektů, soutěží či dalších aktivit rozvíjejících jejich nadání. Tito žáci jsou dále vybízeni a připravováni na účast v soutěžích a olympiádách, SOČ a seznamování s dalšími možnostmi pro nadané (letní tábory, další mimoškolní možnosti vzdělávání pro nadané). Žákům může být nabídnuta možnost účasti ve výuce vyšších ročníků školy. Výtvarně nadaní žáci jsou dále motivováni ke spolupráci při výzdobě školy a jejího okolí, zejména při akcích typu „Den otevřených dveří“. Hudebně nadaní žáci jsou získáváni pro spolupráci při společenských akcích školy.

Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování IVP pro žáky mimořádně nadané

Vzdělávání mimořádně nadaných žáků je postaveno na základech individuálního přístupu učitele k žákům. Učitel motivuje žáky k dalšímu prohlubování a rozšiřování probíraného učiva. Žáci tyto nadstandardní znalosti potom prezentují v rámci běžné výuky formou referátů, esejí, případových studií apod. Z forem a metod budou zpravidla využívány moderní vyučovací metody (zadávaní specifických úkolů, problémově orientovaná výuka, projektové vyučování, samostatná práce s multimediálním zařízením). Práce na sestavení IVP jsou zahájeny okamžitě po obdržení doporučení školského poradenského zařízení. IVP je sestaven nejpozději do jednoho měsíce od obdržení doporučení školského poradenského zařízení. IVP

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

mimořádně nadaného žáka má písemnou podobu. Obsahuje údaje o podpůrných opatřeních, identifikační údaje žáka a údaje o pedagogických pracovnících podílejících se na vzdělávání žáka. V IVP jsou dále uvedeny zejména informace o úpravách obsahu vzdělávání žáka, časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání, úpravách metod a forem výuky a hodnocení žáka, případné úpravě očekávaných výstupů ze vzdělávání žáka. Individuální vzdělávací plán pro mimořádně nadaného žáka sestavuje zpravidla třídní učitel ve spolupráci s učiteli vyučovacích předmětů, ve kterých se projevuje mimořádné nadání žáka, s výchovným poradcem, školským poradenským zařízením, s rodiči mimořádně nadaného nezletilého žáka nebo plnoletým žákem. IVP může být zpracován i pro kratší období, než je školní rok. IVP může být doplňován a upravován v průběhu školního roku. Výchovný poradce zajistí písemný informovaný souhlas plnoletého žáka nebo zákonného zástupce žáka a podpis plnoletého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka v IVP, bez těchto náležitostí nemůže být IVP prováděn. Výchovný poradce po podpisu IVP plnoletým žákem nebo zákonným zástupcem žáka a po získání písemného informovaného souhlasu plnoletého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP zástupci ředitele školy, který je zaznamená do školní matriky. VP ve spolupráci se školským poradenským zařízením, žákem a zákonným zástupcem žáka průběžně sleduje a nejméně jedenkrát ročně vyhodnotí naplňování IVP. S tímto vyhodnocením seznámí VP zpravidla písemně ŠPZ, vedení školy a rodiče žáka.

Systém vyhledávání a podpory žáků nadaných a žáků mimořádně nadaných

Systém vyhledávání a podpory žáků nadaných a žáků mimořádně nadaných koordinuje výchovný poradce ve spolupráci s třídními učiteli a dalšími vyučujícími. Vyučující školy upozorňují třídního učitele na žáky vysoce motivované ke studiu zvoleného oboru, případně vynikající ve vyučovacích předmětech, v manuálních činnostech nebo v některých oblastech umění, techniky či sportu. Škola organizuje školní kola různých soutěží (např. olympiády, soutěže v jazycích, sportovní soutěže), v rámci kterých sleduje schopnosti žáka v určitých oblastech. O těchto zjištěních organizátor soutěže informuje třídního učitele. Třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem, žákem nebo zákonnými zástupci nezletilého žáka, případně dalšími institucemi stanoví další postup ve vzdělávání žáka.

Škola preferuje tyto zásady práce s nadaným a mimořádně nadaným žákem: možnost pracovat rychlejším tempem, možnost méně procvičovat, možnost rychlejšího postupu dopředu, náročnější výuky, nezávislost, kreativní myšlení, kontakt s intelektovými vrstevníky (vytváření skupin nadaných žáků), zkušenostní učení, paralelní vzdělávání formou stáží na jiné škole nebo na odborných pracovištích, účast na studijních pobytech v zahraničí, zapojování do projektů školních i projektů sociálních partnerů, zapojování do soutěží.

Další formy podpory žáků

- speciální podpora žákům ze znevýhodněného sociálního nebo z odlišného kulturního prostředí (škola těmto žákům může zajistit některé učebnice a výukové materiály);
- prospěchová stipendia poskytovaná školou.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Učební plán školního vzdělávacího programu

Délka a forma studia: tříleté denní studium

Učební plán s platností od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

<i>Vzdělávací oblasti a okruhy</i> Předměty	<i>1. ročník</i>	<i>2. ročník</i>	<i>3. ročník</i>	<i>Celkem</i>
<i>Celkem průměrně hodin týdně</i>	30	34	33	97
Český jazyk a komunikace	1	1	1	3
Anglický jazyk	2	2	2	6
Německý jazyk	1	2	1	4
Občanská nauka	1	1	1	3
Základy přírodních věd	1	2		3
Matematika	1	1,5	1,5	4
Literatura	1	0,5	0,5	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1,5	3,5
Potraviny a výživa	1,5	1	1,5	4
Technologie	1,5	1,5	2	5
Stolničení	1	1	1,5	3,5
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
<i>Celkový počet hodin týdně v době teoretické výuky</i>	30	33	31	94

Předmět Odborný výcvik je rozdělen na odborný výcvik - kuchař (1. r. 10 h, 2. r. 10 h, 3. r. 10 h) a odborný výcvik - číšník (1. r. 5 h, 2. r. 7,5 h, 3. r. 7,5 h).

Všechny předměty jsou povinné.

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

<i>Činnost</i>	<i>1. ročník</i>	<i>2. ročník</i>	<i>3. ročník</i>
Přímá výuka	33	33	30
Časová rezerva, exkurze, výchovně vzdělávací akce, závěrečné zkoušky	7	7	10
<i>Celkem týdnů</i>	40	40	40

Žákům je nabízen v 1. a 2. ročníku lyžařský výcvikový kurz.

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Převodní tabulka RVP – ŠVP

Škola	Labská střední odborná škola a Střední odborné učiliště Pardubice, s. r. o.				
Kód a název RVP	65-51-H/01 Kuchař - číšník				
Název ŠVP	Kuchař - číšník				
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovacích hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání:					
Český jazyk	3	96	Český jazyk a komunikace	3 + 0	96 + 0
Cizí jazyk	6	192	Anglický jazyk	6 + 0	192 + 0
			Německý jazyk	0 + 3	0 + 93
Disponibilní hodiny				3	93
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3 + 0	96 + 0
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Základy přírodních věd	3 + 0	96 + 3
Disponibilní hodiny				0	3
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4 + 0	128 + 0
Disponibilní hodiny				0	0
Estetické vzdělávání	2	64	Literatura	2 + 0	64 + 0,5
Disponibilní hodiny				0	0,5
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3 + 0	96 + 0
Vzdělávání v ICT	3	96	Informační a komunikační technologie	3 + 0	96 + 0
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	3 + 0	96 + 0
Disponibilní hodiny				0	0
Výroba pokrmů	10	320	Potraviny a výživa	3 + 1	96 + 33
			Technologie	4 + 1	128 + 33
			Odborný výcvik	3 + 27	96 + 864
Disponibilní hodiny				29	930
Odbyt a obsluha	7	224	Stolničení	3 + 0	96 + 0

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

			Odborný výcvik	4 + 15	128 + 478
Disponibilní hodiny				15	478
Komunikace ve službách	2	64	Stolničení	0,5 + 0	16,5 + 0
			Odborný výcvik	1 + 0	33 + 0
			Ekonomika	0,5 + 0	15 + 0
Disponibilní hodiny	47	1504		47	1504,5
Celkem min.	96	3072	Celkem	96	3072,5

Učební osnovy

Název vyučovacího předmětu:	Český jazyk a komunikace			
ročník:	I	II	III	celkem
počet hodin týdně:	1	1	1	3

Obecné cíle

Jazykové vzdělávání v předmětu Český jazyk a komunikace vychovává žáky ke sdělnému, kultivovanému jazykovému projevu. Cílem je tedy rozvíjet komunikační kompetenci žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku 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. Chceme tedy, aby žáci uplatňovali mateřský 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; chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění; získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele.

Charakteristika učiva

Žáci se naučí důsledně odlišovat spisovný a nespisovný jazyk, seznámí se s obecnými poznatky o jazyce a začleněním češtiny do systému jazyků, budou uplatňovat v praxi poznatky z fonetiky, zvládnou český pravopis, tvarosloví i stylistiku. Naučí se prakticky užívat slohové styly a postupy psané i mluvené, zvládnou práci s textem a s informacemi.

Pojetí výuky a metody vyučování

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Základními výchovně vzdělávacími strategiemi učitele je používání aktivizujících metod a forem práce ve výuce, jako je problémové a projektové učení, kooperativní učení, různé diskusní a simulační metody, metody směřující k rozvoji prosociálního chování, k rozvoji funkční gramotnosti žáků (tj. schopnost číst textový materiál s porozuměním, interpretovat jej, hodnotit a používat pro různé účely).

Dále učitel upozorňuje na nevhodné výrazy/formulace v projevech žáků; volí různé metody a formy práce, které vedou k utváření dovednosti naslouchat; umožňuje žákům vyjadřovat se i neverbálně a zároveň taková vyjádření interpretovat; zařazuje do hodin modelové situace, jejichž řešení je možné pouze prostřednictvím efektivní komunikace zúčastněných; zadává žákům různé role v komunikačních situacích; zařazuje práce, které podporují vyjádření pocitů žáky; vede žáky k respektování jiných názorů; vede žáky k aktivní účasti na kulturním životě města; předkládá žákům k řešení aktuální společenská témata; vede žáky k jasné formulaci názorů na problémové situace; trvá na tom, že při zpracování referátů a jiných odborných prací vycházejí žáci z více zdrojů; vede žáky k užívání jazykových příruček; nabízí v hodinách různé způsoby zápisů (lineární, myšlenkové mapy, T graf aj.) a vytváří příležitosti k samostatným projevům žáků.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Učitel využívá sebehodnocení žáků k motivaci pro jejich další práci, dává žákům možnost zlepšovat své výkony a opravovat nezdary. Před rozsáhlejšími písemnými pracemi procházejí žáci přípravou. Vyučující zadává žákům i dlouhodobé úkoly s přesně stanovenými podmínkami zpracování a kritérii hodnocení, přičemž trvá na včasném odevzdávání prací a plnění úkolů žáky.

Klasifikace probíhá na základě testování po ukončení tematického celku, žákovy samostatné práce v hodinách, zvládnutí daných úkolů při skupinové práci a splněných mimoškolních úkolů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žáci uplatňují různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; jsou čtenářsky gramotní; s porozuměním vyslechnou mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizují si poznámky; využívají ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí; sledují a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímají hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů

Žáci jsou schopni porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky; volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve; spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Komunikativní kompetence

Žáci jsou schopni 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; účastnit se aktivně diskusí, 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, diskusí, porad apod.); 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).

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou schopni 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; přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly; podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých; přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci jsou schopni jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu; uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých; 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.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci jsou schopni vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Žáci jsou schopni pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií; komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline 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.

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Průřezová témata

V předmětu Český jazyk a komunikace jsou realizovány obsahy průřezových témat Občan v demokratické společnosti (komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů; společnost – jednotlivci a společenské skupiny, kultura, náboženství; historický vývoj (především v 19. a 20. století); masová média; morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita), Člověk a svět práce (písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, psaní profesních životopisů, průvodních (motivačních) dopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik konkrétních situací; práce s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí) a Informační a komunikační technologie (především ve využívání IT při zpracování samostatných úkolů a při vyhledávání informací).

Přesnější rozpracování realizace daných průřezových témat viz tabulka výsledků vzdělávání.

Mezipředmětové vztahy

Vyučovací předmět Český jazyk a komunikace se vztahuje zejména k cizím jazykům (anglickému a německému) při porovnávání jazyků. S předmětem Občanská nauka je předmět provázán zejména tím, že na základě interpretace neumeleckých textů navazuje na teoretické poznatky získané v oblasti společenskovedního vzdělávání. Žáci při výuce pracují i s odbornými texty, které spojují předmět i s odbornými předměty v rámci studované profese. Vzhledem k tomu, že jsou žáci vedeni k využívání prostředků ICT jak ve výuce, tak i v přípravě na výuku, dochází i k propojení s předmětem Informační a komunikační technologie.

1 Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Výsledky vzdělávání	rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák vyjmenuje jednotlivé útvary národního jazyka při mluveném i psaném projevu a ve výuce volí prostředky spisovného jazyka	žák vyhledá nevhodně použité výrazy, nahradí je spisovnými a volí odpovídající jazykové prostředky pro mluvený/psaný projev	žák v textu vyhledá stylově příznakové jevy, zdůvodní jejich užití a využívá prostředky verbální i neverbální komunikace
Učivo	národní jazyk a jeho útvary (pojmy), jazyková kultura (prostředky spisovného jazyka)	národní jazyk a jeho útvary (využití v komunikaci), jazyková kultura (vhodné jazykové prostředky)	jazyková kultura (stylově příznakové jevy), prostředky ne/verbální komunikace

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti (komunikace)	Občan v demokratické společnosti (komunikace)	Občan v demokratické společnosti (komunikace)
Výsledky vzdělávání	řídí se zásadami správné výslovnosti		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák přečte srozumitelně, dostatečně hlasitě a odpovídajícím tempem část textu	žák přednese vlastní text, ve kterém užije různé typy intonace odpovídající dané výpovědi	žák vysloví správně cizí slova obsažená v textech
Učivo	zvukové prostředky - tempo, pauzy	intonace – věty podle postoje mluvčího	ortoepické normy jazyka - spisovná výslovnost cizích slov
Výsledky vzdělávání	v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák zdůvodní pravopisné jevy v textu diktátu a v případě nejistoty použije Pravidla českého pravopisu	žák zdůvodní pravopisné jevy ve vlastním textu a v případě nejistoty použije Pravidla českého pravopisu	žák zdůvodní pravopisné jevy v různých typech textů a v případě nejistoty použije Pravidla českého pravopisu
Učivo	hlavní principy českého pravopisu (bezchybný zápis textu)	hlavní principy českého pravopisu (produkce bezchybného textu)	hlavní principy českého pravopisu (vyhledání a oprava chyb v textu)
Výsledky vzdělávání	v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Školní výstupy	žák přiřadí slova k odpovídajícím slovním druhům a určí jejich mluvnické kategorie	žák správně skloňuje česká i cizí jména, tvoří dané tvary sloves i jmen	žák opraví v textu nedostatky ve tvarech slov a tvoří věty, v kterých doloží příklady přechodů mezi slovními druhy
Učivo	slovní druhy, mluvnické kategorie jmenné a slovesné, gramatické tvary a konstrukce	skloňování, časování, vlastní jména českých i světových osobností	principy třídění slov, přechody mezi slovními druhy, sémantické funkce gramatických tvarů a konstrukcí
Výsledky vzdělávání	pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák vyhledá pravopisně obtížná slova v Pravidlech českého pravopisu	žák s pomocí Slovníku spisovné češtiny objasní významy slov	žák vyhledá ve Slovníku cizích slov české ekvivalenty k přejatým výrazům
Učivo	Pravidla českého pravopisu	Slovník spisovné češtiny	Slovník cizích slov
Výsledky vzdělávání	orientuje se v soustavě jazyků		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák přiřadí češtinu k slovanským jazykům a uvede další zástupce této skupiny	žák popíše rozdělení indoevropských jazyků a uvede některé příklady jazykových skupin	žák zařadí evropské jazyky do odpovídající jazykové skupiny
Učivo	slovanské jazyky, staroslověnština	indoevropské jazyky	postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky
Výsledky vzdělávání	odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby		

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák ve svém/cizím mluveném projevu odhalí nedostatky ve spisovném vyjadřování a opraví je, v psaných projevech opraví chyby se zdůvodněním, přeformuluje text se závažnými nedostatky tak, aby je odstranil	žák ve svém/cizím mluveném projevu odhalí nedostatky bránící srozumitelnosti a přesnosti vyjádření a opraví je, v psaných projevech opraví chyby se zdůvodněním, přeformuluje text se závažnými nedostatky tak, aby je odstranil	žák ve svém/cizím mluveném projevu odhalí nedostatky a opraví je, v psaných projevech opraví chyby se zdůvodněním, přeformuluje text se závažnými nedostatky tak, aby je odstranil a správně formuloval myšlenky
Učivo	jazyková kultura (spisovné vyjadřování)	jazyková kultura (srozumitelné a přesné vyjádření)	jazyková kultura (formulace myšlenek)
Výsledky vzdělávání	používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák napíše vypravování, ve kterém užije spisovný jazyk i hovorové výrazy v přímé řeči	žák napíše odborný popis, ve kterém využije terminologii svého oboru	žák napíše výklad, ve kterém užije odpovídající termíny
Učivo	slovní zásoba různých útvarů národního jazyka – výrazy příznakové	slovní zásoba k oboru vzdělávání - terminologie, obohacování slovní zásoby - tvoření slov	odborné výrazy, termíny, stylové rozvrstvení slovní zásoby
Výsledky vzdělávání	nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák vyhledá v textu cizí výrazy a s pomocí Slovníku cizích slov je nahradí českými slovy	žák doplní do textu české/cizí slovo z uvedené nabídky	žák přiřadí cizím slovům české ekvivalenty a naopak

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Učivo	Slovník cizích slov, ekvivalenty	přejatá slova, mezinárodní výrazy, kontext	slovní zásoba, přejímání slov z cizích jazyků, termíny
Výsledky vzdělávání	orientuje se ve výstavbě textu		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák určí druhy vět, popíše jejich stavbu, sestaví osnovu daného textu	žák vyhledá základní informace z jednotlivých částí textu	žák sestaví text na základě osnovy
Učivo	větná skladba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, osnova, části textu	stavba komunikátu – kompozice – části textu	tvorba komunikátu – osnova, textová stavba, odstavce
2 Komunikační a slohová výchova			
Výsledky vzdělávání	vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák se představí spolužákům / učiteli, napíše pozvánku na oslavu svých narozenin, sestaví žádost, kterou vhodně zdůvodní	žák vytvoří vlastní popis nebo charakteristiku a životopis, napíše dopis, v němž zdůvodní určité své postoje	žák diskutuje se spolužáky na dané téma a předvede před třídou část vstupního pohovoru
Učivo	komunikační situace - mluvený projev, krátké informační útvary - pozvánka, žádost, vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky	popis osoby, charakteristika, projevy administrativní - životopis, dopis – grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů	komunikační strategie - diskuse, polemika, řečnictví – druhy řečnických projevů, vyjadřování monologické i dialogické, neformální i formální

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti (komunikace, vyjednávání) Člověk a svět práce (písemná i verbální sebe prezentace, sestavování žádostí)	Občan v demokratické společnosti (komunikace, vyjednávání) Člověk a svět práce (písemná i verbální sebe prezentace, psaní profesních životopisů, průvodních (motivačních) dopisů)	Občan v demokratické společnosti (komunikace, vyjednávání) Člověk a svět práce (písemná i verbální sebe prezentace)
Výsledky vzdělávání	umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák pomocí vhodných otázek zjistí dané informace o spolužácích a odpovídá na učitelovy otázky rozvitými větami	žák zformuluje otázky tak, aby zjistil co nejvíce přesných informací a odpovídá bez předchozí přípravy na otázky týkající se jeho zájmů	žák předvede se spolužákem nepřipravený rozhovor na dané téma
Učivo	mluvený projev, projevy prostě sdělovací, otázka - odpověď	vyjadřování připravené i nepřipravené - mluvený projev, formulace otázek	mluvený projev, dialog, oficiálnost, rétorika
Výsledky vzdělávání	vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák formuluje svá hodnocení taktním způsobem	žák vhodným způsobem vyřeší danou komunikační situaci	žák přeformuluje dané neutrální výpovědi ve vyjádření reprezentující pozitivní/negativní postoje
Učivo	jazyková kultura - taktní, komunikace	ne/verbální komunikace, komunikační situace, techniky komunikace	rétorika, příznakové jazykové prostředky

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti (komunikace)	Občan v demokratické společnosti (komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů)	Občan v demokratické společnosti (komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů, mediální výchova)
Výsledky vzdělávání	vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák reprodukuje přečtený text před třídou tak, aby spolužákům poskytl úplné a přesné informace	žák popíše přesně a srozumitelně pracovní postup jednoduché činnosti spojené s jeho oborem	žák správně a jasně vysvětlí vybrané téma některého vyučovacího předmětu
Učivo	interpretace textu	prakticky odborné projevy - odborný popis, popis pracovního postupu, návod k činnosti (základní znaky, postupy, prostředky)	vysvětlení, referát
Výsledky vzdělávání	přednese krátký projev		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák přednese před třídou pověst / bajku	žák popíše spolužákům daný předmět jako hádanku	žák přednese před třídou krátkou zprávu
Učivo	pověst/bajka	popis věci	zpráva
Výsledky vzdělávání	vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák odliší popis děje/ vypravování a přiřadí texty k zprávě/ oznámení a výběr zdůvodní	žák odliší popis a charakteristiku, převede text oficiální v osobní a naopak	žák vyhledá v textech odborných/uměleckých /publicistických typické jazykové prostředky

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Učivo	popis děje, vypravování, zpráva, oznámení	popis osoby, osobní dopis, charakteristika, komunikační situace	odborný, umělecký, publicistický text
Průřezová témata			Občan v demokratické společnosti (masová média)
Výsledky vzdělávání	rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák vyjmenuje funkční styly, uvede příklady slohových útvarů typických pro styl prostě sdělovací	žák uvede typické znaky odborného/ administrativního/ publicistického stylu	žák přiřadí ukázky k jednotlivým funkčním stylům a typickým slohovým útvarům
Učivo	funkční styly, slohové útvary stylu prostě sdělovacího	odborný, administrativní, publicistický styl	funkční styly, slohové útvary - slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní
Výsledky vzdělávání	posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák sestaví osnovu vypravování, přeformuluje nevhodná vyjádření, zhodnotí přednesená vypravování z hlediska kompozice a slovní zásoby	žák napíše popis dle dané osnovy, opraví vlastní slohové chyby, zhodnotí přednesený popis z hlediska kompozice a slovní zásoby	žák podle odborného textu sestaví výklad, v němž užije i odbornou terminologii, zhodnotí přednesený výklad z hlediska kompozice a slovní zásoby
Učivo	vyprávění	popis	výklad
Výsledky vzdělávání	odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák napíše výpisek /výtah z odborného textu vztahujícímu se k jeho oboru	žák napíše popis pracovního postupu vztahující se k jeho oboru	žák napíše výklad vztahující se k jeho oboru
Učivo	jednoduché odborné dokumenty -	odborný popis pracovního postupu	odborný výklad

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

	zpracování odborného textu		
Výsledky vzdělávání	vytvoří základní útvary administrativního stylu		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák napíše žádost, která bude obsahovat všechny náležitosti, vypracuje zápis z jednání	žák napíše úřední i soukromý dopis, vytvoří inzerát a odpoví na něj	žák vypracuje vlastní životopis (ve větách i strukturovaný)
Učivo	žádost, zápis z porady	dopis - jednoduché úřední dokumenty, inzerát a odpověď na něj	životopis
Průřezová témata	Člověk a svět práce (sestavování žádostí)	Člověk a svět práce sestavování průvodních (motivačních) dopisů	Člověk a svět práce (písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce, psaní profesních životopisů)
Výsledky vzdělávání	má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák v próze vyhledá příklady vyprávěcího postupu, porovná části řeckého dramatu s osnovou vypravování, pojmenuje správně části básně a vyhledá v ní obrazná pojmenování	žák v próze vyhledá umělecký popis/ uměleckou charakteristiku, v textech reflexivní poezie vyhledá a pojmenuje výrazové prostředky, které slouží k popisu	žák k různým uměleckým textům přiřadí hlavní užití slohové postupy a výběr zdůvodní
Učivo	vyprávěcí postup, řecké drama, sloka, verš, obrazná pojmenování	popisný postup, charakteristika postavy, jazykové prostředky	slohové postupy uměleckého stylu
3 Práce s textem a získávání informací			
Výsledky vzdělávání	zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky		

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák zpracuje výpisky z textu, vyhledá informace k danému tématu na internetu a porovná je s jinými zdroji, z reklamy vybere nosné informace/fakta a zdůvodní její zpracování	žák zpracuje charakteristiku významné osobnosti na základě informací z různých zdrojů, které uvede, porovná dané zprávy z různých zdrojů a zdůvodní jejich odlišnosti	žák zpracuje výklad na základě informací z více zdrojů, které v práci uvede a vyhodnotí nejlepší z nich, rozebere libovolnou internetovou stránku z hlediska objektivit y informací
Učivo	informatická výchova, výpisky, zdroje informací, reklama	orientace v textu, rozbor textu z hlediska sémantiky, kompozice a stylu, charakteristika, bibliografické údaje, mediální výchova	techniky a druhy čtení – studijní čtení, výklad, kvalita informací, internet
Průřezová témata	Informační a komunikační technologie (vyhledávání informací, internet) Občan v demokratické společnosti (masová média)	Informační a komunikační technologie (vyhledávání informací, internet) Občan v demokratické společnosti (masová média)	Informační a komunikační technologie (vyhledávání informací, internet) Občan v demokratické společnosti (masová média)
Výsledky vzdělávání	používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák vybere z textu klíčová slova a výběr zdůvodní	žák popíše vyhledávání informací na základě klíčových slov v knihách, na internetu a v knihovnách	žák přiřadí z výběru názvy textů ke klíčovému slovu a naopak
Učivo	klíčová slova	rejstřík, obsah, internetové vyhledávače, katalogy	název, kontext, informace - odpovídající klíčová slova
Průřezová témata	Informační a komunikační	Informační a komunikační	Informační a komunikační

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

	technologie (vyhledávání informací, internet)	technologie (vyhledávání informací, internet)	technologie (vyhledávání informací, internet)
Výsledky vzdělávání	samostatně zpracovává informace		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák vytvoří konspekt daného textu	žák svými slovy vyjádří hlavní informace z administrativního textu	žák napíše vlastní výklad na základě předložených/ získaných informací
Učivo	získávání a zpracování informací z textu – konspekt	získávání a zpracování informací z administrativního textu	získávání a zpracování informací z odborného textu - výklad
Výsledky vzdělávání	rozumí obsahu textu i jeho částí		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák stručně reprodukuje text	žák dotváří chybějící části textu	žák vytvoří vlastní text inspirovaný uměleckou literaturou
Učivo	zpětná reprodukce textu, návaznost textu	návaznost textu z hlediska jeho obsahu i formy	umělecký text, výrazové prostředky, kompozice textu - druhy a žánry textu
Výsledky vzdělávání	pořizuje z odborného textu výpisky		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák pořídí výpisky z předloženého odborného textu	žák samostatně zpracuje výpisky z textu uveřejněného v odborném časopise vztahujícím se k jeho oboru	žák pořídí výpisky z rozsáhlejšího textu, v němž je užito více odborných termínů
Učivo	výpisky z odborného textu	výběr informací z odborného tisku	práce s různými příručkami pro školu a veřejnost
Výsledky vzdělávání	má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů		

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák vyjmenuje některé deníky	žák představí spolužákům určité periodikum	žák zpracuje seznam a charakteristiku odborných časopisů věnujících se určité oblasti
Učivo	denní tisk - noviny, časopisy	periodika	odborný tisk
Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti (masová média)	Občan v demokratické společnosti (masová média)	Občan v demokratické společnosti (masová média)
Výsledky vzdělávání	má přehled o knihovnách a jejich službách		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák napíše zprávu ze své návštěvy knihovny	žák vyhledá a zapíše podrobné informace o různých druzích knihoven	žák vytvoří propagační materiál informující o službách knihoven
Učivo	knihovny, oddělení, pravidla výpůjček, služby knihoven	druhy knihoven	propagace, reklamní materiály

Název vyučovacího předmětu:	Anglický jazyk			
ročník:	I	II	III	celkem
počet hodin:	2	2	2	6

Obecné cíle

Vyučovací předmět Anglický jazyk je vyučován jako samostatný předmět ve všech třech ročnících studia. Jeho postupné osvojování pomáhá žákovi snižovat jazykové bariéry a přispívá tak ke zvýšení mobility žáka jak v jeho osobním životě, tak v dalším studiu a v budoucím pracovním uplatnění. Umožňuje žákovi poznávat odlišnosti ve způsobu života lidí jiných zemí i jejich odlišné kulturní tradice. Prohlubuje žákovo vědomí závažnosti vzájemného

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

mezinárodního porozumění a tolerance. Výuka předmětu souvisí s dalšími odbornými předměty. Cílem je naučit žáka schopnosti komunikovat v cizím jazyce ve standardních situacích, se kterými se může setkat v běžném osobním i pracovním životě. Na konci studia má žák dostatečnou odbornou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie ze svého oboru, zejména co se týče témat: v restauraci, jídelní lístek, potraviny a pokrmy, nápoje, vybavení kuchyně a jídelny.

Požadavky na vzdělávání v anglickém jazyce směřují v ŠVP k dosažení kvalitní úrovně jazykových vědomostí, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Rozsah produktivní slovní zásoby, kterou si žák osvojí, činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 20 procent slovní zásoby za studium.

Charakteristika učiva

Výuka anglického jazyka na středním odborném učilišti směřuje především k ovládnutí tohoto cizího jazyka jako praktického komunikačního prostředku (nejlépe v kombinaci s využíváním ICT). Při výběru učiva vycházíme z běžných témat, se kterými se žák pravidelně setkává ve škole, ve volném čase, v rodině, ve společnosti a v životě kolem sebe. Tato témata jsou doplněna o témata související s oborem vzdělání s výučním listem Kuchař - číšník.

Pojetí výuky a metody vyučování

Ve výuce se využívají prvky systému „Evropské jazykové portfolio“. Získávání praktických dovedností žáka (a hodnocení žáka - do jaké míry si je osvojil) je zaměřeno na 5 základních „oblastí“ cizího jazyka – Poslech, Rozhovory, Samostatný ústní projev, Čtení a Psaní.

Pracuje s autentickými materiály různého druhu (tištěnými i audiovizuálními). Prohlubuje se povědomí žáků o kultuře cizích zemí. V používaných formách a metodách práce je preferováno kooperativní vyučování. Vyučující vhodně využívá odlišností žáků v různých individuálních i skupinových činnostech.

Výuka probíhá buď ve třídách jako celku, nebo ve skupinách žáků. Skupiny pracují v kmenových učebnách nebo ve třídách vybavených audiovizuální technikou. Výuka směřuje k praktickým dovednostem. V hodinách jsou žáci vedeni k samostatnosti. Ve dvojicích či skupinách si připravují a procvičují rozhovory a společně vypracovávají některé gramatické úlohy. Vychází se z textů, na kterých si žáci osvojí a procvičí jazykové prostředky. Dále následuje výuka čtení a práce s textem, poslech a výuka interaktivních dovedností.

Náročnost a rozsah učiva použitého jako prostředku k dosažení těchto dovedností volí vyučující s ohledem na schopnosti a možnosti žáka. Učitel v hodinách monitoruje práci žáků, zaznamenává a následně opravuje chyby, vysvětluje gramatické jevy, zadává a kontroluje úkoly.

Pomůcky

V hodinách jsou používány učebnice a pracovní sešit. V učebnici jsou ve všech lekcích zahrnuty všechny základní dovednosti: poslech, mluvení, čtení a psaní. Učitel vždy vysvětlí gramatické jevy a výslovnost slovní zásoby dané lekce. Gramatika a slovní zásoba je potom upevněna na cvičeních v učebnici a pracovním sešitě. V interaktivní části jsou pak žáci vedeni k tvoření dialogů a samostatnému projevu podle daného vzoru. Průběžně je výuka doplňována materiály z učebnice Job Matters – Gastronomy, plánky rozvržení restauračních zařízení a kuchyní, recepty, jídelními lístky. Důraz je také kladen na práci se slovníky.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Žáci si ověřují své znalosti sebekontrolou na cvičeních v pracovních sešitech. Učitel hodnotí práci žáků v hodinách, kontroluje vědomosti při průběžném opakování a po dokončení každého tématu následuje test, ve kterém se hodnotí především znalost slovní zásoby, frazeologie a probírané gramatické jevy. Při celkovém hodnocení je kladen důraz na schopnost komunikovat, poslouchat hovor, rozumět mu a reagovat na otázky. Tyto kompetence se hodnotí na základě rozhovoru s učitelem nebo v reakci na určitou situaci ve dvojici.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žáci umí uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotní; 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

Žáci umí porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky; volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve; spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence

Žáci se umí vyjadřovat 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; účastnit se aktivně diskusí, 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, diskusí, porad apod.); 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).

Personální a sociální kompetence

Žáci umí 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; přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly; podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci umí jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu; uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých; 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.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci umí vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Žáci umí pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií; komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline 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.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Důraz je kladen na rozšiřování celkového rozhledu žáka o společnosti, rozvoj komunikace a schopnost vyjednávání a řešení konfliktů v cizím jazyce. Napomáhá rozvoji osobnosti žáka a jeho sebevědomí.

Žák pojmenuje anglicky svoji profesi a je schopen v cizím jazyce pojmenovat běžné předměty a potraviny související s odbornou terminologií. Osvojí si písemnou a verbální sebe-reprezentaci při vstupu na trh práce a vyplňování formulářů s tím souvisejících (profesní životopis, sestavení žádosti o zaměstnání, motivační dopis, odpověď na inzerát).

Zvládne práci s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí, jednání s potenciálním zaměstnavatelem.

Člověk a životní prostředí

Porovná život ve městě a na vesnici, zdůvodní klady a zápory. Chápe důležitost ochrany zdraví, zdravé životosprávy, zdravého životního stylu i nebezpečí zdravotních rizik. Seznámí se s recepty zdravé výživy.

Mezipředmětové vztahy

Vyučovací předmět Anglický jazyk se vztahuje zejména k Českému jazyku a komunikaci, k Literatuře a dalšímu cizímu jazyku, k Občanské nauce a Odbornému výcviku. Žáci při výuce i

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

domácí přípravě pracují s internetem a multimediálními výukovými programy, a tak dochází k propojení s předmětem Informační a komunikační technologie.

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů – reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny – umí odhadnout význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření – umí číst s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, umí se orientovat v textu, v textu umí nalézt důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky – umí vyjádřit, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi neb zážitky ze svého prostředí – umí písemně zaznamenat hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, umí zformulovat vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání – předá jednoduchý telefonický vzkaz apod. – umí požádat o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči – umí reagovat komunikativně správně	1 Řečové dovednosti – receptivní řečová dovednost sluchová - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů – receptivní řečová dovednost zraková – čtení a práce s textem včetně odborného – produktivní řečová dovednost písemná = zpracovávání textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. – interakce písemná – interakce učitel – žák, žák – žák v návaznosti na probírané tematické okruhy a jazykové funkce – produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky – interaktivní řečové dovednosti - střídání receptivních a produktivních činností – interakce ústní (e-mail, pozvánka

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, umí si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko – umí vhodně používat překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	na párty) – jednoduchý překlad
– umí rozlišit základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti – umí vhodně aplikovat slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru – umí vhodně uplatnit základní způsoby tvoření slov daného jazyka a umí je využít pro porozumění textu i ve vlastním projevu – používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu – v písemném projevu umí uplatnit správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy – umí použít běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	2 Jazykové prostředky – výslovnost (zvukové prostředky jazyka) – přítomný čas 3. osoba jednotného čísla pravidelných sloves – slovní zásoba a její tvoření, přídavná jména, názvy zaměstnání, části domu a nábytek, ovoce, zelenina, koření, stolní inventář, vybavení kuchyně, základní potraviny a nápoje – tvoření slov předponami a příponami – grafická podoba jazyka a pravopis – psaní velkých písmen, hláskování, přivlastňovací pád, zkrácené tvary slovesa být – gramatika (tvarosloví a větná skladba) - – sloveso být, přivlastňovací, ukazovací a předmětná zájmena, slovesa mít, jít, bydlet a mít rád, přivlastňovací pád, přítomný čas prostý, frekvenční příslovce, množné číslo podstatných jmen, spojky, pořádek slov ve větě, předložky času, existenční vazba, some, any, a lot of, ukazovací zájmena this, that, these a those, předložky času, sloveso can, can't, otázky how much/how many, vazba would like, příslovce quite well, not at all, minulý čas slovesa být a umět, vazba was born, číslovky 1 – 1000000
	3 Tematické okruhy, komunikační

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

– umí se vyjádřit ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti – umí správně určit a pojmenovat minimálně 20 základních druhů ovoce, zeleniny a 10 druhů koření, umí pojmenovat základní stolní inventář, základní druhy potravin a 10 základních předmětů z vybavení kuchyně	situace a jazykové funkce – tematické okruhy: představování, každodenní život, osobní údaje a životopis, rodina, určení příbuzenských vztahů, dům a domov, práce a zaměstnání, volný čas a zábava, dny, měsíce a části dne, popis domu, bytu, místností v domě, vybavení místností, popis cesty, nakupování, nákupní lístek, – komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní – nakupování jízenek, dotazy v informačním středisku, objednávka v restauraci, obsluha v restauraci – jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav
– má faktické znalosti především o základních geografických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka – zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, umí je vhodně uplatnit v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech	4 Poznatky o zemích studovaného jazyka – vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání anglicky mluvících zemí – geografie – specifika etikety – typické svátky – typické společenské zvyklosti – kulturní akce

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů – umí číst s porozuměním věcně i	1 Řečové dovednosti – receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, umí se orientovat v textu, v textu nalézt důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky – umí písemně zaznamenat hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku, umí zformulovat vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu – umí reagovat komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, umí si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko – umí vhodně používat překladové a jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text – umí odhadnout význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření – umí požádat o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	– receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného – produktivní řečová dovednost písemná = zpracovávání textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. – interakce písemná (oficiální nebo obchodní dopis, objednávka služby, dotazy na ulici v neznámém městě, vzkaz, blahopřání) – produktivní řečová – dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky – překlad jednoduchých odborných textů – interaktivní řečové dovednosti - střídání receptivních a produktivních činností – interakce ústní: interakce učitel – žák, žák – žák v návaznosti na probírané okruhy a jazykové funkce
– umí rozlišit základní zvukové prostředky daného jazyka, umí vyslovovat co nejbližše přirozené výslovnosti – umí vhodně aplikovat slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru – umí vhodně uplatnit základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využít je pro porozumění textu i ve vlastním projevu	2 Jazykové prostředky – výslovnost (zvukové prostředky jazyka) – minulý čas pravidelných sloves a modálních sloves – slovní zásoba a její tvoření – další případy tvoření slov předponami a příponami, popis pocitů, popis věcí, věci denní spotřeby, město a venkov, – kuchařská a číšnická terminologie, maso, polévky, studené a teplé předkrmy, ryby a uzenářské výrobky, moučníky, zákusky a mléčné výrobky

Název školního vzdělávacího programu:
Kód a název oboru vzdělání:
Stupeň poskytovaného vzdělání:
Délka a forma studia:
Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
65-51-H/01 Kuchař – číšník
střední vzdělání s výučním listem
tříleté denní studium
od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

– v písemném projevu umí uplatnit správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisní normy – umí použít běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	– grafická podoba jazyka a pravopis, interpunkce, zkrácené tvary minulého času slovesa být – gramatika (tvarosloví a větná skladba) – modální slovesa, minulý čas prostý a sloveso být, pravidelná a nepravidelná slovesa, časové výrazy, předložky času a místa, tázací zájmena, počítatelná a nepočítatelná podstatná jména, slovesa like a would like, some a any, how much a how many, přítomný čas průběhový, minulý čas sloves být a umět, minulý čas pravidelných a nepravidelných sloves, jednotné a množné číslo podstatných jmen, pomnožná podstatná jména, stupňování přídavných jmen, příslovce a přídavná jména, řadové číslovky, sloveso have got
– umí se vyjádřit ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řešit každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti – umí pojmenovat minimálně 5 druhů masa a jejich úpravu, 10 druhů polévek, 5 druhů předkrmů a několik jídel typických pro anglickou a americkou kuchyni, 5 druhů ryb a minimálně 5 základních uzenářských výrobků, 6 druhů zákusků a při konverzaci aktivně užít názvy 10 druhů mléčných výrobků	3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce – tematické okruhy: móda, oblečení, nakupování v obchodě s oblečením, můj oblíbený film, můj oblíbený herec, jídlo a nápoje, služby, cestování, mezilidské vztahy, služby, nakupování občerstvení, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti – základní informace – komunikační situace: vyplnění dotazníku, představení se do telefonu, zanechání vzkazu, získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní – nakupování vstupenek, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

	na služby, oficiální nebo obchodní dopis, objednávka služby, dotazy na ulici v neznámém městě, vzkaz, blahopřání apod. – jazykové funkce: prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu
– má faktické znalosti především o základních demografických, hospodářských, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka – zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí anglického jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, umí je vhodně uplatnit v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech	4 Poznatky o zemích studovaného jazyka – vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, její (jejich) kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí – Londýn, Anglie vzdělávání – školský systém průmysl zemědělství informace ze sociokulturního prostředí anglicky mluvících zemí v kontextu znalostí o České republice

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů – umí číst s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, umí se orientovat v textu, v textu nalézt důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky – umí písemně zaznamenat hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, umí samostatně,	1 Řečové dovednosti – receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů – receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného – produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

- popř. s pomocí slovníku, zformulovat vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání – umí komunikativně správně reagovat v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, umí si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko – zeptá se na spokojenost zákazníka – omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu – umí vhodně používat překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text – umí vyjádřit, jak se cítí, a rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	– interakce písemná (životopis, žádost o zaměstnání, stížnost, informování se na služby, obchodní dopis) – produktivní řečová dovednost ústní – mluvení zaměřené situačně i tematicky – překlad složitějších textů – interaktivní řečové dovednosti - střídání receptivních a produktivních činností – interakce ústní: interakce učitel – žák, žák – žák v návaznosti na probírané tematické okruhy a jazykové funkce
– umí rozlišit základní zvukové prostředky daného jazyka, umí vyslovovat co nejbližše přirozené výslovnosti – umí vhodně aplikovat slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru – umí vhodně uplatnit základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využít je pro porozumění textu i ve vlastním projevu – v písemném projevu umí uplatnit správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy – umí použít běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	2 Jazykové prostředky – výslovnost (zvukové prostředky jazyka) – rozdíly ve výslovnosti – v britské a americké angličtině – slovní zásoba a její tvoření – další tvoření slov předponami a příponami, popis osob, oblečení, počasí, doprava a cestování, – příprava a sestavení menu – vybavení restaurace a kuchyně – grafická podoba jazyka a pravopis - interpunkce, zkrácené tvary slovesa would, zkrácené tvary slovesa have v předpřítomném čase – gramatika (tvarosloví a větná skladba) – přítomný čas průběhový, vazba going to, počítatelná a nepočítatelná

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

	podstatná jména, vyjadřování množství, modální slovesa, budoucí čas prostý, účelový infinitiv, příslovce, předpřítomný čas prostý, předložky in, at, on, for, výrazy se some a any, ever a never, yet a just
– umí se vyjádřit ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řešit každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti – umí podat informace o otevírací době, objednat a přijmout rezervaci stolu, požádat zákazníka o jméno a uvést ho ke stolu, s pochopením reagovat na žádosti zákazníka, umí číst názvy základních jídel v jídelníčku, umí vhodnou formou požádat o vysvětlení neznámého výrazu a zopakování dotazu, umí učinit nabídku z jídelníčku a nápojového lístku, umí popsat přípravu nejméně 3 českých jídel a 1 moučnicku – umí napsat strukturovaný životopis, umí vyplnit formulář žádosti o práci, umí se dotázat na požadované pracovní místo a sdělit informace o sobě, umí slovně i písemně sdělit svou stížnost, umí s pomocí slovníku pochopit inzerát nabídky či poptávky na trhu práce	3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce – tematické okruhy: péče o zdraví, vzdělání, oblečení, země dané jazykové oblasti- zeměpisné údaje – komunikační situace: sjednání schůzky, získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní – nakupování zboží, uvítání zákazníka v restauraci, rezervace stolu, servírování nápojů a jídel, jídelní lístek, receptury jídel, uvedení do společnosti, jednání s budoucím zaměstnavatelem, životopis, žádost o zaměstnání, stížnost, informování se na služby, obchodní dopis – jazykové funkce: odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projev radosti
– má faktické znalosti především o základních demografických, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka	4 Poznátky o zemích studovaného jazyka – vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání anglicky mluvících zemí, jejich kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí – politický systém a jeho složky politická situace složení obyvatelstva – informace ze sociokulturního

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

– 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	prostředí anglicky mluvících zemí v kontextu znalostí o České republice, Anglie, USA, Austrálie, Nový Zéland, Kanada
---	--

Název vyučovacího předmětu:	Německý jazyk			
ročník:	I	II	III	celkem
počet hodin:	1	2	1	4

Obecné cíle

Cílem výuky cizího jazyka je vybavit žáka, v návaznosti na základní vzdělávání, komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní i veřejné, zaměřené na komunikaci se zaměstnavatelem, kolegy, v restauraci a při obsluze hosta. Žáci jsou vedeni k samostatnému, slušnému a odpovědnému jednání ve vlastním i veřejném zájmu, k rozvíjení dovednosti potřebné k vyjednávání, obhájení vlastního stanoviska v cizím jazyce, k samostatnému učení a získávání informací a k zodpovědnosti za vlastní dosažené výsledky při osvojování dovedností. Získávají také poznatky o zemích studované jazykové oblasti, prohlubují vlastní národní identitu a jsou vedeni k respektování identit, národních tradic a zvyků v těchto zemích.

Charakteristika učiva

Obsahem předmětu je zopakování učiva základního vzdělávání a jeho další prohloubení v oblasti jazykových prostředků, tj. slovní zásoby, výslovnosti, gramatiky, v oblasti řečových dovedností, ústních i písemných, v oblasti tematických celků a v oblasti poznatků o zemích.

Slovní zásoba je rozšířena o odborné termíny a fráze používané v oboru.

Žáci se učí jazyk spisovné němčiny, ale seznámí se i s často používanými výrazy hovorovými. Výuka směřuje k tomu, aby žáci byli schopni se dorozumět s cizincem a vést s ním rozhovory v rámci běžných situací každodenního života, a to z hlediska jazyka a výslovnosti co nejbližší normě. Žáci se učí rozumět čtenému nebo slyšenému textu, interpretují jej. Své jazykové znalosti používají i v písemném projevu při formulování běžných typů sdělení s respektováním základních pravopisných pravidel.

Cílem výuky je upevnění dovedností dosahujících úrovně A1 a osvojení dovedností dosahujících úrovně A2+ Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 15 % slovní zásoby za studium.

Pojetí výuky a metody vyučování

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výuka probíhá ve skupinách s nižším počtem žáků. Je prakticky orientována na řečové dovednosti žáků, receptivní i produktivní, interaktivní ústní i písemné, podporuje jejich samostatnost a iniciativu. Učitel zadává takové úkoly, při kterých žáci pracují buď individuálně a mohou tak uplatnit své individuální schopnosti a tempo, nebo pracují ve dvojici či v menších skupinách, kdy jsou vedeni ke vzájemné pomoci a spolupráci.

Vyučující používá hlavně komunikativní metody - dialogy dvojic s výměnou rolí, skupinové dialogy, dialogy s učitelem, vzájemné diskuse, monology a prezentace. Pro objasnění a procvičování gramatiky používá metodu výkladu, indukce a dedukce s následným ověřením v učebnici nebo jiné jazykové příručce a zadává řešení různých gramatických cvičení. Při čtení textů využívá různé způsoby čtení a čtení s porozuměním – např. tiché i hlasité, rychlé čtení (např. titulků v novinách), čtení se zaměřením na určité klíčové informace apod. Používá i další metody pro práci s textem, např. metodu překladu. K rozvoji poslechu zprostředkovává z nahrávek projevy rodilých mluvčích a k porozumění vyslechnutého zadává různá cvičení.

Učitel aktivizuje žáky využitím jazykových her a písní a podporuje kreativitu zadáváním skupinových nebo individuálních prací s výběrem z možných řešení úkolu. Aktivita a tvořivost žáků se projeví i při práci na určených projektech.

Pomůcky

Žáci pracují s přiměřenými texty o běžných tématech života, s jednoduššími odbornými texty, s pracovními listy, s nabídkovými listy a letáky, s audionahrávkami a videonahrávkami rodilých mluvčích, vyhledávají informace na internetu, používají různé druhy slovníků a obrazový materiál.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Výsledky žáků jsou hodnoceny z hlediska ústního i písemného projevu v podobě ústního zkoušení a písemných testů, ale také z hlediska aktivity a tvořivosti žáků při plnění úkolů ve škole i v domácí přípravě. Nedílnou součástí je i hodnocení žáka za odpovědnost a přínos při práci ve skupině. Významnou roli hraje sebehodnocení, ke kterému jsou žáci vedeni.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Tím, že učitel nechává žákům prostor pro vlastní postup práce, k hledání správné formulace, k diskusi mezi sebou i s ním, k nalezení nejvhodnějšího postupu k osvojení si nového učiva pro sebe, si žáci zkouší různé formy učení se německému jazyku. Tvořivost žáků je podněcována při skupinových pracích a při práci na projektech. Žáci uplatňují různé druhy práce s textem a vyhledávání informací, využívají různé informační zdroje. S porozuměním poslouchají mluvené projevy učitele i rodilých mluvčích, zaznamenávají si poznámky.

Komunikativní kompetence

Žáci se vyjadřují přiměřeně v různých komunikačních situacích, formou různých dialogů nebo diskusí, v písemném projevu pak formou krátkých sdělení týkajících se běžného každodenního života. Žáci formulují vlastní myšlenky, obhajují své názory a postoje. Zaznamenávají písemně podstatné myšlenky a údaje z textů nebo vyslechnutých projevů jiných lidí.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Personální a sociální kompetence

Žáci se učí stanovovat si cíle odpovídající jejich možnostem a schopnostem, učí se sebehodnocení a zhodnocení své práce a pokroku v určitém období. Odpovídají také za svou práci ve skupině, kde si navzájem pomáhají, doplňují se, projevují a uplatňují se každý podle svých dovedností, zhodnotí svůj přínos pro skupinu. Jsou učitelem vybízeni k otevřenosti a upřímnosti, aby se nestyděli za své případné chyby, aby tolerovali postupy jiných a získali tak k sobě vzájemnou úctu a respekt k individualitě každého z nich, čímž předcházejí osobním konfliktům a nepodléhají předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Nejen při práci jednotlivce, ale hlavně prací v týmu, je podporována u žáka odpovědnost, samostatnost a iniciativa jak ve vlastním zájmu, tak i v zájmu veřejném.

Poznatky o realitách, kulturních hodnotách a tradicích německy mluvících zemí vedou žáka k pochopení a uvědomění si multikulturního soužití, vlastní kulturní národní a osobnostní identity a k toleranci k identitě druhých.

Kompetence k řešení problémů

Při vypracování zadaných úkolů mohou žáci použít různé možnosti řešení problému, podat návrhy, zdůvodnit je. Žáci mohou pracovat samostatně nebo v týmové spolupráci, volí si prostředky a způsoby, využívají zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

Správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky si ověří a vyhodnotí.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Žáci pracují s počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií. Komunikují elektronickou poštou, textovými zprávami (SMS), získávají informace z internetu a zpracovávají je i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Některá probíraná témata při výuce německého jazyka obsahují právě informace z trhu práce, statistiky oblíbenosti povolání, inzeráty o zaměstnání, zabývají se popisem práce některých profesí, komunikací s potenciálním zaměstnavatelem, sepsáním životopisu či vyplněním formuláře s osobními údaji. Žáci mají tedy přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, mají představu o pracovních podmínkách a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky. Osvojováním odborné terminologie svou jazykovou způsobilost pro pracovní uplatnění žáci ještě zvyšují.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Uplatňuje se:

- rozvoj komunikace,
- vyhledávání a ověřování si informací,
- rozvoj sebevědomí a sebeodpovědnosti,
- ochota angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy.

Název školního vzdělávacího programu:
Kód a název oboru vzdělání:
Stupeň poskytovaného vzdělání:
Délka a forma studia:
Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
65-51-H/01 Kuchař – číšník
střední vzdělání s výučním listem
tříleté denní studium
od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Člověk a životní prostředí

Uplatňují se témata:

- srovnání života ve městě a na vesnici, zdůvodnění,
- ochrana zdraví, zdravotní rizika, zdravá životospráva, zdravý životní styl.

Člověk a svět práce

Uplatňuje se:

- práce s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí,
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce,
- sestavení žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty,
- napsání profesního životopisu,
- jednání s potenciálním zaměstnavatelem.

Informační a komunikační technologie

Využívá se internet, email a textové editory.

Mezipředmětové vztahy

Vyučovací předmět Německý jazyk se vztahuje zejména k Českému jazyku a komunikaci a Anglickému jazyku při porovnávání jednotlivých jazykových jevů. Žáci ve výuce německého jazyka využívají a dále doplňují své znalosti a dovednosti získané v předmětech Občanská nauka, Matematika a Tělesná výchova. Žáci pracují také s odbornou terminologií a s odbornými texty, čímž propojují předmět Německý jazyk i s odbornými předměty v rámci studované profese. Vzhledem k tomu, že jsou žáci vedeni k využívání prostředků ICT jak ve výuce, tak i v přípravě na výuku, dochází i k propojení s předmětem Informační a komunikační technologie.

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě - sdělí ústně základní osobní údaje a	1 Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním kratších monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s kratšími texty - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

jednoduché informace pracovního charakteru - 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	- produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, jednoduchého článku - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná
- rozlišuje základní zvukové prostředky německého jazyka, vyslovuje co nejbližše 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 - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu	2 Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) hláskování - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná stavba): - přítomný čas sloves - zdvořilostní forma (vykání) - rozkazovací způsob - člen určitý a neurčitý - podstatné jméno v 1. pádu - osobní zájmena v 1. pádu - tvoření množného čísla podstatných jmen - pořádek slov ve větě hlavní - pořádek slov v otázce - základní číslovky - zápor - grafická podoba jazyka a pravopis
- vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům,	3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti	- osobní údaje, životopis - známé a neznámé osobnosti - rodina - jídlo a nápoje - volný čas - komunikační situace: získávání a předávání informací v oblasti osobní - uvedení do společnosti - sjednání schůzky - objednávka v restauraci - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace: - pozdrav, prosba, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu
- prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské, i politické o zemích dané jazykové oblasti - uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka	4 Poznatky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného charakteru

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - používá překladové slovníky v tištěné i	1 Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním středně dlouhých monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s texty - produktivní řečová dovednost ústní

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

elektronické podobě - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru - vyplní písemně formulář a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz, apod. - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků), a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji	= mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě osnovy, článku - překlad kratších textů - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná
- používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu	2 Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - intonace - slovní zásoba a její tvoření pomocí předpon, skládání slov - grafická podoba jazyka a pravopis - gramatika (tvarosloví a větná stavba): - prohlubování a sumarizace znalostí z 1. ročníku - osobní a přivlastňovací zájmena v 3. a 4. pádu - slovesa s předponami - určení času - 2. pád podstatných jmen - řadové číslovky - způsobová slovesa - perfektum - préteritum - předložky - příslovečná určení
	3 Tematické okruhy, komunikační

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

- vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti	situace a jazykové funkce - tematické okruhy: - každodenní život - nakupování, služby - zaměstnání - přátelé - charakteristika - orientace ve městě - dům a domov - škola, vzdělání - zábava - doprava - komunikační situace: získávání a předávání informací - dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě - nakupování zboží, občerstvení - informování se na služby - objednávka služby - vzkaz, blahopřání - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace: odmítnutí, vyjádření zklamání, naděje
- prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské, i politické o zemích dané jazykové oblasti - uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka	4 Poznátky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání České republiky a německy mluvících zemí, její kultury a společenských zvyklostí

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
---------------------	-------

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Žák/žákyně - osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt - zeptá se na spokojenost zákazníka - omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu - hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru - zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma	1 Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s texty včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě výpisků, anotací, apod. - překlad (včetně překladu jednoduššího odborného textu) - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná
- používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu	2 Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba a její tvoření - gastronomická a číšnická odborná terminologie, recept, suroviny, obsluha v restauraci, v kuchyni

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

	- gramatika (tvarosloví a větná stavba): - prohlubování a sumarizace znalostí z 1. a 2. ročníku - skloňování přídavných jmen - stupňování přídavných jmen - neosobní vazba es gibt - všeobecný podmět man - grafická podoba jazyka a pravopis
- vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti	3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: - péče o tělo a zdraví - cestování - práce - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní - nakupování jízdenek a vstupenek - jednání s budoucím zaměstnavatelem - oficiální nebo obchodní dopis - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace: vyjádření prosby, žádosti, pozvání, odmítnutí, obavy, radosti, zklamání, naděje, souhlasu či nesouhlasu
- prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské, i politické o zemích dané jazykové oblasti - uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka - při komunikaci vhodně uplatňuje	4 Poznátky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání Německa a Rakouska, jejich kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka	- informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice
---	---

Název vyučovacího předmětu:	Občanská nauka			
ročník:	I	II	III	celkem
počet hodin:	1	1	1	3

Obecné cíle

Ve společenskovední oblasti vzdělávání je kladen důraz nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu pro praktický život a celoživotní vzdělávání. Cílem předmětu Občanská nauka je pozitivně ovlivnit hodnotovou orientaci žáků tak, aby porozuměli světu a společnosti, aby jednali odpovědně a uvážlivě ku vlastnímu i veřejnému prospěchu a uvědomovali si vlastní identitu. Předmět Občanská nauka má kultivovat historické vědomí žáků a naučit je srovnávat historii se současností. Ve vyučovacím předmětu je také naplňován standard finanční gramotnosti.

Charakteristika učiva

Učivo je složeno z průřezu dějinami českého státu, první republiky, průběhu a ukončení druhé světové války, poválečného období, období normalizace, rozpadu komunistického režimu, vzniku Evropské unie a začlenění České republiky do ní, úlohy člověka v lidském společenství a člověka jako občana České republiky. Předmět Občanská nauka kultivuje historické a právní vědomí žáků a vede k tomu, aby se žáci orientovali v historii českého státu a uměli porovnat historii se současností.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu, diskuse, je využíváno názorných pomůcek. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu. Žáci se učí pracovat s texty, kriticky je hodnotit a využívat k řešení úkolů.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Uplatňuje se písemné a ústní zkoušení, bodové hodnocení samostatné práce a kolektivní hodnocení samostatné práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni efektivně se učit, měli pozitivní vztah k učení a vzdělávání, využívali ke svému učení různé informativní zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí.

Komunikativní kompetence

Žáci jsou schopni, 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, aktivně se účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje, respektovat názory druhých, zpracovávat jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály.

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou připraveni, reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, efektivně se učit a pracovat, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku. Žáci jsou schopni, adaptovat se na měnící životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je ovlivňovat, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaújatě zvažovat návrhy druhých.

Občanská kompetence a kulturní povědomí

Žáci jsou schopni uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovat je, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě a uznávat tradice a hodnoty svého národa.

Kompetence k řešení problémů

Žáci jsou schopni, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

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

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Uplatňuje se:

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů,
- téma společnost – různí její členové a společenské skupiny, kultura, náboženství,
- vytvoření demokratického prostředí ve třídě,
- spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žáky a učitelem,
- téma morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance .

Název školního vzdělávacího programu:
Kód a název oboru vzdělání:
Stupeň poskytovaného vzdělání:
Délka a forma studia:
Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
65-51-H/01 Kuchař – číšník
střední vzdělání s výučním listem
tříleté denní studium
od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Člověk a životní prostředí

Uplatňují se témata:

- ekologie člověka,
- životní prostředí člověka,
- ochrana přírody, prostředí a krajiny,
- ekologické aspekty pracovní činnosti.

Mezipředmětové vztahy

Vyučovací předmět Občanská nauka je provázán s mnoha vyučovacími předměty, zejména s Českým jazykem a komunikací (využití poznatků interpretace uměleckých i neuměleckých textů, správné vyjadřování apod.), s Informační a komunikační technologií (využívání prostředků ICT ve výuce i v domácí přípravě), s Matematikou (čtení číselných údajů, porovnávání grafů), Ekonomikou (vyhodnocování grafů, porovnávání číselných údajů, orientace v letopočtech, výpočet procent).

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – 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...) – aplikuje zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot – uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti – dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů – na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin – vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích – uvede konkrétní příklady ochrany	1 Člověk v lidském společenství – lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy – odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě – sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti – hospodaření jednotlivce a rodiny; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů – rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; genocida v době druhé světové války, jmenovitě Slovanů, Židů, Romů a politických odpůrců; migrace v současném světě, migranti, azylanty – postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti – víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
- menšin v demokratické společnosti – je schopen rozeznat zcela zřejmé zcela konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky...) – na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) – popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy – vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost	
– vysvětlí, co má vliv na cenu zboží – 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 – dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu – dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám – vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění – dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné – vysvětlí důsledky nesplácených úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti – dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci – vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na	2 Člověk a hospodářství – trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena) – hledání zaměstnání, služby úřadů práce – nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace – vznik, změna a ukončení pracovního poměru – povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele – druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu – peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk – mzda časová a úkolová – daně, daňové přiznání – sociální a zdravotní pojištění – služby peněžních ústavů – pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
stáří	

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena – uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...) – vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky – uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti – uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran – uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné – uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti – uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie; – dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie – v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného - nedemokratického jednání – objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy	1 Člověk jako občan – lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí – svobodný přístup k informacím; média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení – stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva – politika, politické strany, volby, právo volit – politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus – občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití; – základní hodnoty a principy demokracie

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
důsledky	

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství – uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost – dovede reklamovat koupené zboží nebo služby – dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva – vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému – dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)	1 Člověk a právo – právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy – soustava soudů v ČR; právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) – právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu – manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí – trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) – kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými
– dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy – popíše státní symboly – vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky – uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) – na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace – uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě – popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům – na příkladu (z médií nebo z jiných	2 Česká republika, Evropa a svět – současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě – ČR a její sousedé – České státní a národní symboly – globalizace – globální problémy – ČR a evropská integrace – nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	

Název vyučovacího předmětu:	Základy přírodních věd			
ročník:	I	II	III	celkem
počet hodin:	1	2	0	3

Obecné cíle

Vyučovací předmět obsahuje základy fyziky, důležité části obecné, anorganické a organické chemie, poznatky z ekologie a základní informace z oblasti biologie.

Cílem vzdělávání je poskytnout žákům soubor poznatků z jmenovaných disciplín, které využijí v odborné praxi i v případném pokračování v nástavbovém studiu.

Vzdělávání směřuje k tomu aby žáci:

- dokázali vysvětlit základní principy předmětu,
- dali do souvislostí principy fyzikálních a chemických dějů a zákonů s požadavky ekologie a biologie,
- popsali postupy při zkoumání přírodních jevů,
- dokázali zdůvodnit význam předmětu jako součást každodenního života a posoudit přínos významných objevů k rozvoji lidské společnosti.

Charakteristika učiva

Vyučovací předmět tvoří podstatnou část technické výuky na obecně netechnickém zaměření školy.

Shrnuje vědomosti, dovednosti a návyky ze základní školy a rozvíjí je pro potřeby žáků v jejich budoucím profesním a společenském životě.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka probíhá ve třídě, případně v učebně výpočetní techniky, kde pro výuku budou použity dostupné modely a názorné pomůcky.

Budou navrhovány různé metody práce, žáci budou vedeni k samostatné práci – budou uvádět příklady ze životní praxe, diskutovat k dané problematice, budou používat odborné i populární literatury (knihy, časopisy, televizní programy, CD, DVD, internet).

K výuce budou použity učebnice, Matematické, fyzikální a chemické tabulky a odborná literatura. laboratorní pomůcky. K vybraným tématům budou s ohledem na vybavení školy

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

zařazeny metody pozorování, experimentování, měření, laboratorní práce a zpracování a vyhodnocení získaných údajů.

Uskuteční se laboratorní a praktická cvičení s těmito náměty:

- určení průměrné rychlosti – výpočet průměrné rychlosti automobilu (jezdce na kole, běžce, chodce) z naměřené vzdálenosti a doby pohybu;
- porovnání hustot pevných látek a kapalin a ověření výsledku vyhledáním skutečných hodnot hustot v tabulkách;
- sledování fyzikálních vlastností různých látek;
- měření pH;
- rozpustnost a mísitelnost organických látek ve vodě;
- dendrologická vycházka;
- ekologická vycházka (ekosystém v povodí Labe);
- biologická vycházka (zaměřená na rozmanitost organismů).

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Při hodnocení jsou respektována tato pravidla:

- vědomosti žáků ústním i písemným prověřováním,
- při klasifikaci zvážit hloubku porozumění učiva,
- hodnotit aktivitu žáků v hodině i hodnotit věcné a estetické vedení jejich sešitů,
- po každém tematickém celku zařadit písemnou prověrku znalosti,
- klasifikace z předmětu se řídí Klasifikačním řádem.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žáci jsou vedeni k využívání různých technik učení a vytváření vhodných podmínek. Musí ovládat analýzu textu a umět řešit problémy vyjádřené slovně. Stanovují postupy řešení a jsou schopni zápisu řešení.

Kompetence k řešení problémů

Žáci jsou schopni při řešení problému z přírodních věd uplatňovat základní myšlenkové postupy. Získané zkušenosti ze školy jsou schopni uplatňovat i v osobním životě, zvláště v oblasti ekologie (třídění odpadů, zodpovědný přístup k živé přírodě). Rozumí přírodním zákonům, odpovědnosti člověka za uchování přírodního prostředí, osvojovat si technologické metody a pracovní postupy šetrné k životnímu prostředí.

Komunikační kompetence

Žáci jsou schopni vyjadřovat se srozumitelně v mluvených a psaných projevech (klást správné otázky, formulovat odpovědi, komunikovat s učitelem i mezi žáky, vyjadřovat se kulturně), vhodně se prezentovat, obhajovat svá pravdivá stanoviska. Žáci porozumí psanému textu,

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

jeho obsah vyjádří vlastními slovy. Používají správně terminologii a symboliku. Efektivně aplikují získané informace.

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou schopni:

- přijímat nové poznatky, využívat všech informačních zdrojů při rozvoji svých vědomostí a dovedností,
- stanovit si reálné cíle a priority svých osobních schopností, pracovní a zájmové orientace
- k vlastnímu rozvoji využívat svých i nabídnutých podnětů, analyzovat je a adekvátně na ně reagovat,
- vytvářet úctu k živé i neživé přírodě, aktivně se zapojovat do ochrany a zlepšování životního prostředí,
- aktivně spoluvytvářet nekonfliktní pracovní klima k řešení zadaných úkolů,
- předpokládat a jasně formulovat vlastní podněty a návrhy a nezaujatě zvažovat podněty a návrhy druhých,
- uplatňovat různé metody myšlení a myšlenkové operace při řešení úkolů,
- vhodnou argumentací dokázat přesvědčit druhé o správnosti postupu, získat je ke společnému řešení.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci musí cítit odpovědnost k výsledku vlastní práce, jsou vedeni k racionálnímu a kritickému myšlení. Uvědomují si souvislost dějů v přírodě a společnosti s přírodními vědami. Znají podíl přírodních věd na vývoji materiální základny společnosti. Žáci znají významné osobnosti přírodních věd z historie i současnosti.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci správně používají a převádějí jednotky, provádějí reálný odhad výsledku při řešení praktického úkolu, vytvářejí různé formy grafického znázorňování (tabulky, diagramy, grafy, schémata) a používají je pro řešení daného úkolu. Žáci znají důsledky podnikatelské činnosti pro životní prostředí a životní styl.

Matematické kompetence

Žáci jsou schopni v předmětu využívat výsledky výpočtů při řešení běžných životních situací. Jsou schopni provést analýzu, vyhodnotit výpočet a provést kvalifikované rozhodnutí.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Žáci umí pracovat s PC a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, pracovat s informacemi, především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích

Žáci si osvojí pravidla zdravé výživy a principy zdravého životního stylu.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Žáci znají základní znečišťující látky a orientují se ve způsobech nakládání s odpady.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žák:

- si váží materiálních a duchovních hodnot a uvědomuje si nutnost jejich zachování pro budoucí generace,
- toleruje odlišné názory,
- orientuje se v globálních problémech současného světa,
- zná obsah Listiny základních práv a svobod, respektuje pluralismus názorů, toleruje odlišné rasy, kultury, etnika,
- sleduje nejen osobní, ale i veřejné zájmy při řešení ekonomických problémů,
- podporuje demokracii a občanskou společnost,
- přistupuje zodpovědně k partnerství, spolupráci a solidaritě v evropské i globalizující se společnosti,
- rozvíjí svou lidskou individualitu,
- umí jednat s lidmi, diskutovat o citlivých otázkách, hledat kompromisní řešení.

Člověk a životní prostředí

Žák se učí:

- poznávat svět a lépe mu rozumět,
- vytvářet úctu k živé a neživé přírodě a jedinečnosti života na Zemi,
- respektovat život jako nejvyšší hodnotu,
- prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti,
- získávat schopnosti i motivaci k aktivnímu utváření zdravého životního prostředí a odstraňování chudoby v celosvětovém měřítku,
- hodnotit sociální chování z hlediska zdraví, spotřeby a prostředí,
- zapojovat se do ochrany životního prostředí – jedné ze životně důležitých podmínek uchování kontinuity lidské společnosti a její kultury,
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci a metody ochrany přírody a společnosti před důsledky havárie v jaderných elektrárnách, způsoby zneškodňování jaderných odpadů.

Mezipředmětové vztahy

Vyučovací předmět se vztahuje zejména k Matematice i odborným předmětům. Využívá především matematické postupy (úpravy rovnic a vzorců). Žáci využívají prostředků ICT jak ve výuce, tak i v přípravě na výuku, a tím dochází k propojení s předmětem Informační a komunikační technologie.

1. ročník – Základy fyziky: 0,5 hodin týdně – celkem 16 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo
----------------------------	--------------

Název školního vzdělávacího programu:
Kód a název oboru vzdělání:
Stupeň poskytovaného vzdělání:
Délka a forma studia:
Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
65-51-H/01 Kuchař – číšník
střední vzdělání s výučním listem
tříleté denní studium
od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – 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	1 Mechanika – 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
– 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	2 Termika – teplota, teplotní roztažnost látek – teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa – tepelné motory – struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství
– 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	3 Elektřina a magnetismus – 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
– rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření – charakterizuje základní vlastnosti zvuku – vysvětlí 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	4 Vlnění a optika – mechanické kmitání a vlnění – zvukové vlnění – světlo a jeho šíření – zrcadla a čočky, oko – druhy elektromagnetického záření, – rentgenové záření

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
– 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	5 Fyzika atomu – model atomu, laser – nukleony, radioaktivita, jaderné záření – jaderná energie a její využití
– charakterizuje Slunce jako hvězdu – popíše objekty ve sluneční soustavě – zná příklady základních typů hvězd	6 Vesmír – slunce, planety a jejich pohyb, komety – hvězdy a galaxie

1. ročník – Obecná chemie: 0,5 hodin týdně – celkem 16 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek – popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi – 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 – 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	1 Chemie obecná – chemické látky a jejich vlastnosti – částicové složení látek (atom, molekula) – chemická vazba – chemické prvky, sloučeniny – chemická symbolika – periodická soustava prvků – názvosloví anorganických látek – směsi a roztoky – chemické reakce, chemické rovnice – výpočty v chemii

2. ročník – Chemie anorganická a organická: 1 hodina týdně – celkem 32 hodin

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – vysvětlí vlastnosti anorganických látek (oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli) – 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	1 Anorganická chemie – anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli – názvosloví anorganických sloučenin – vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi
– zhodnotí vlastnosti uhlíku z hlediska počtu a vlastnosti organických sloučenin – charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jejich 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	2 Organická chemie – vlastnosti atomu uhlíku – základ názvosloví organických sloučenin – organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi
– charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny – charakterizuje nejdůležitější přírodní látky – popíše vybrané biochemické děje	3 Biochemie – chemické složení živých organismů – přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory – biochemické děje

2. ročník: Biologie: 1 hodina týdně – celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – 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	1 Základy biologie – vznik a vývoj života na Zemi – vlastnosti živých soustav – typy buněk – rozmanitost organismů a jejich charakteristika – dědičnost a proměnlivost – biologie člověka – zdraví a nemoc

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
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	
– 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	2 Ekologie – základní ekologické pojmy – ekologické faktory prostředí – potravní řetězce – koloběh látek v přírodě a tok energie – typy krajiny
– 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,	3 Člověk a životní prostředí – vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím – dopady činností člověka na životní prostředí – přírodní zdroje energie a suroviny – odpady – globální problémy – ochrana přírody a krajiny – nástroje společnosti na ochranu životního prostředí – zásady udržitelného rozvoje – odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
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	

Název vyučovacího předmětu:	Matematika			
ročník:	I	II	III	celkem
počet hodin:	1	1,5	1,5	4

Obecné cíle

Výuka matematiky má na středních odborných školách kromě funkce všeobecně vzdělávací ještě funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Obecným cílem matematiky je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět matematiku používat v různých oblastech života (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v budoucím zaměstnání i ve volném čase). Umožňuje žákům pochopit, že matematika je nezastupitelným prostředkem v modelování a předpovídání reálných jevů. Matematické vzdělávání pomáhá rozvíjet abstraktní a analytické myšlení, logické usuzování, učí srozumitelné a věcné argumentaci. Ve vyučovacím předmětu je také naplňován standard finanční gramotnosti.

Charakteristika učiva

Obsahem vzdělání jsou tematické celky: Operace s reálnými čísly, Výrazy a jejich úpravy, Řešení rovnic a nerovnic, Funkce, Planimetrie, Výpočet povrchů a objemů těles, Práce s daty. Na počátku a konci každého ročníku je zařazeno opakování učiva.

Hloubka probíraného učiva je variabilní, ovlivňují ji zejména vstupní vědomosti a dovednosti žáků a též jejich intelektuální úroveň.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu, diskuze, samostatné práce, skupinové práce a především řešením příkladů. Je snahou, aby žáci získali pozitivní postoj k matematice a zájem o ni a její aplikace, motivaci k celoživotnímu vzdělávání a důvěru ve vlastní schopnosti. Matematika učí žáky přesnosti, odpovědnosti, stručnosti a výstižnosti vyjadřování a odstraňuje v projevu nepřesné a prázdné fráze.

Pomůcky

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Při výuce se používají učebnice matematiky a běžné pomůcky (kalkulačky, rýsovací náčiní, modely těles, nástěnné tabule).

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Při hodnocení znalostí žáků je uplatňováno ústní zkoušení, písemné testy, hodnocení samostatné práce, namátková kontrola domácích úkolů, orientační zkoušení a hodinová práce na konci každého čtvrtletí. Důraz bude kladen na hloubku porozumění učivu, schopnost aplikovat poznatky v praxi, samostatně pracovat a tvořit.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žáci jsou vedeni k využívání různých technik učení a vytváření vhodných podmínek. Musí ovládat analýzu textu a umět matematizovat problémy vyjádřené slovně. Zvládají algoritmy operací, stanovují postup řešení a jsou schopni matematického zápisu řešení.

Kompetence k řešení problémů

Žáci jsou schopni samostatně uplatňovat při řešení matematického problému základní myšlenkové postupy (analýza, abstrakce, generalizace, syntéza). Žáci jsou schopni uplatňovat stejný postup i při řešení nematematických situací z běžného života (rodinný rozpočet, závažná rozhodnutí ekonomická atd.).

Komunikativní kompetence

Žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii. Důraz je kladen na porozumění odbornému textu a pochopení logické stavby vět a souvětí. Cílem je naučit studenty ocenit stručnost a přesnost matematického vyjadřování.

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou připraveni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví. Žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společného řešení úloh, přijímat a plnit úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci musí cítit odpovědnost k výsledku vlastní práce, jsou vedeni k racionálnímu a kritickému myšlení. Uvědomují si souvislost dějů v přírodě a společnosti s matematikou. Znají podíl matematiky na vývoji materiální základny společnosti.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Žáci jsou schopni správně používat a převádět jednotky, provést reálný odhad výsledku řešení praktického úkolu, vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, schémata) a používat je pro řešení daného úkolu. Přenášejí návyky logických analytických postupů z matematiky do konkrétních pracovních úkolů. Znájí souvislost mezi řešením matematického problému a řešením konkrétního podnikatelského záměru (vstupní podmínky, možné výstupy, mezní hodnoty nákladů, zisku, apod.).

Matematické kompetence

Žáci jsou schopni aplikovat matematické postupy i při řešení běžných životních situací. Jsou schopni provést analýzu, vyhodnocení možností a prostředků, abstrakci a na jejich základě provést kvalifikované rozhodnutí. Žáci čtou a využívají grafické vyjádření údajů.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Žáci umí pracovat s PC a s dalšími z prostředků informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií. Ovládají práci s kalkulátorem.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žáci znají zásady správného jednání s lidmi (mezilidské vztahy, tolerance, postoje, spolupráce při řešení problémů).

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k úctě k živé a neživé přírodě, ke vhodnosti zdravého životního stylu.

Člověk a svět práce

Žáci se umí písemně a verbálně prezentovat při nejrůznějších jednáních.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby vyhledávali a dále zpracovávali informace prostřednictvím ICT.

Mezipředmětové vztahy

Žáci při výuce pracují i s odbornými texty, které spojují předmět i s odbornými předměty v rámci studované profese. Vzhledem k tomu, že jsou žáci vedeni k využívání prostředků ICT jak ve výuce, tak i v přípravě na výuku, dochází i k propojení s předmětem Informační a komunikační technologie.

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně - provádí aritmetické operace v R - používá různé zápisy reálného čísla - provádí aritmetické operace se zlomky a	1 Operace s reálnými čísly - číselný obor R - reálná čísla, zaokrouhlování čísel, různé zápisy reálného čísla

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

- desetinnými čísly - zaokrouhlí reálné číslo - provádí aritmetické operace v R - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly - určí řád reálného čísla - znázorní reálné číslo na číselné ose - zapíše a znázorní interval - provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik) - určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru - řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem - 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 - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- aritmetické operace v číselných oborech R - intervaly jako číselné množiny - operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik) - užití procentového počtu (procento, procentová část, trojčlenka) - mocniny s celočíselným mocnitelem - odmocniny - základy finanční matematiky - slovní úlohy
- provádí operace s číselnými výrazy - určí definiční obor lomeného výrazu - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy - rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin - modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání - na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů - interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání - při řešení úloh účelně využívá digitální	2 Číselné a algebraické výrazy - číselné výrazy - mnohočleny - lomené výrazy - algebraické výrazy - definiční obor lomeného výrazu - slovní úlohy

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

technologie a zdroje informací	
- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy - graficky rozdělí úsečku v daném poměru - graficky změní velikost úsečky v daném poměru - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah - určí obvod a obsah kruhu - určí vzájemnou polohu přímky a kružnice - určí obvod a obsah složených rovinných útvarů - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	3 Planimetrie - planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - trojúhelníky - kružnice, kruh a jejich části - rovinné útvary – konvexní a nekonvexní - mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky - složené útvary

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně - řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině $\mathbb{R}$ - řeší v $\mathbb{R}$ lineární nerovnice o jedné neznámé - vyjádří neznámou ze vzorce - užije řešení rovnic a nerovnic k řešení reálných úloh	1 Řešení rovnic a nerovnic - lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou - rovnice s neznámou ve jmenovateli - úpravy rovnic - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	
- 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 zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	2 Funkce - pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce - vlastnosti funkce - druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce - slovní úlohy
- užívá pojmy úhel a jeho velikost - vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ - určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulatoru - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	3 Goniometrie a trigonometrie - goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - slovní úlohy

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně - řeší v R soustavy lineárních rovnic - řeší v R soustavy lineárních nerovnic o jedné neznámé - užije řešení soustav rovnic a nerovnic k řešení reálných úloh - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	1 Řešení rovnic a nerovnic - soustavy lineárních rovnic a nerovnic - slovní úlohy

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

- určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin - určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin - charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části - určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie - využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání - užívá a převádí jednotky objemu - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	2 Stereometrie - polohové vztahy prostorových útvarů - metrické vlastnosti prostorových útvarů - tělesa a jejich sítě - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles, složených těles
- užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	3 Pravděpodobnost v praktických úlohách - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
- užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr - porovnává soubory dat - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách - určí aritmetický průměr - určí četnost a relativní četnost znaku - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	4 Práce s daty v praktických úlohách - statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Název vyučovacího předmětu:	Literatura			
ročník:	I	II	III	celkem
počet hodin týdně:	1	0,5	0,5	2

Obecné cíle

Estetické vzdělávání významně přispívá ke kultivaci člověka, vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Obecným cílem estetického vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. Estetické vzdělávání se podílí rovněž na rozvoji sociálních kompetencí žáků.

Charakteristika učiva

Základem Literatury je kromě výchovy ke čtenářství, rozboru a interpretace uměleckých děl i získání celkového 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. Důraz je kladen na tvorbu současnou. Žáci jsou vedeni i k esteticky tvořivým aktivitám.

Pojetí výuky a metody vyučování

Základními výchovně vzdělávacími strategiemi učitele je používání aktivizujících metod a forem práce ve výuce, jako je problémové a projektové učení, kooperativní učení, různé diskusní a simulační metody, metody směřující k rozvoji prosociálního chování, k rozvoji funkční gramotnosti žáků (tj. schopnost číst textový materiál s porozuměním, interpretovat jej, hodnotit a používat pro různé účely).

Dále učitel upozorňuje na nevhodné výrazy/formulace v projevech žáků; volí různé metody a formy práce, které vedou k utváření dovednosti naslouchat; umožňuje žákům vyjadřovat se i neverbálně a zároveň taková vyjádření interpretovat; zařazuje práce, které podporují vyjádření pocitů žáky; vede žáky k respektování jiných názorů; vede žáky k aktivní účasti na kulturním životě města; předkládá žákům k řešení aktuální společenská témata; vede žáky k jasné formulaci názorů na problémové situace; trvá na tom, že při zpracování referátů a jiných odborných prací vycházejí žáci z více zdrojů; nabízí v hodinách různé způsoby zápisů (lineární, myšlenkové mapy, T – graf aj.) a vytváří příležitosti k samostatným projevům žáků.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Učitel využívá sebehodnocení žáků k motivaci pro jejich další práci, dává žákům možnost zlepšovat své výkony a opravovat nezdary. Před rozsáhlejšími písemnými pracemi procházejí žáci přípravou. Vyučující zadává žákům i dlouhodobé úkoly s přesně stanovenými podmínkami zpracování a kritérii hodnocení, přičemž trvá na včasném odevzdávání prací a plnění úkolů žáky.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Klasifikace probíhá na základě testování po ukončení tematického celku, žákovy samostatné práce v hodinách, zvládnutí daných úkolů při skupinové práci a splněných mimoškolních úkolů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žáci umí uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotní; 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

Žáci umí porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky; volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve; spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence

Žáci umí 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; účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje; dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii; zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.); vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence

Žáci umí 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; přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly; podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých; přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci umí jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu; uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých; uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

světovém kontextu; podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Žáci umí 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 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.

Průřezová témata

V předmětu Literatura jsou realizovány obsahy průřezových témat Občan v demokratické společnosti (komunikace; společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství; historický vývoj (především v 19. a 20. století)) a Informační a komunikační technologie (především ve využívání ICT při zpracování samostatných úkolů a při vyhledávání informací).

Mezipředmětové vztahy

Ve vyučovacím předmětu Literatura se žáci seznamují s významnými díly světových autorů různých historických období. S předmětem Občanská nauka je předmět provázán zejména tím, že na základě interpretace uměleckých i neuměleckých textů navazuje na teoretické poznatky získané v oblasti společenskovedního vzdělávání. Žáci při výuce pracují i s odbornými texty, které spojují předmět i s odbornými předměty v rámci studované profese. Vzhledem k tomu, že jsou žáci vedeni k využívání prostředků ICT jak ve výuce, tak i v přípravě na výuku, dochází i k propojení s předmětem Informační a komunikační technologie

1 Umění a literatura

Výsledky vzdělávání	na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák vyjmenuje různé oblasti umění a uvede typické příklady uměleckých děl	žák správně přiřadí odpovídající pojmy z různých oblastí umění k ukázkám uměleckých děl	žák dle vlastního výběru vyhledá příklady různých uměleckých děl, která zpracovávají stejné téma
Učivo	umění jako specifická výpověď o skutečnosti, umělecké dílo	terminologie vztahující se k uměleckým dílům	tematika uměleckého díla
Průřezová	Občan	Občan	Občan

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

témata	v demokratické společnosti (komunikace; kultura, náboženství; historický vývoj)	v demokratické společnosti (komunikace; kultura, náboženství; historický vývoj)	v demokratické společnosti (komunikace; kultura, náboženství; historický vývoj)
Výsledky vzdělávání	vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák svými slovy vyjádří pocity, které v něm vyvolal literární text, divadelní představení, film	žák napíše vlastní text, který reflektuje výrazové prostředky přečteného uměleckého textu	žák napíše dopis hlavní postavě či autorovi díla
Učivo	aktivní poznávání různých druhů současného i minulého, našeho i světového umění v tradiční i mediální podobě, vnímání uměleckého textu	inspirace uměním, jazykové a kompoziční prostředky	interpretace textu, idea, charakteristika postav
Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti (komunikace)	Občan v demokratické společnosti (komunikace)	Občan v demokratické společnosti (komunikace)
Výsledky vzdělávání	uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák uvede nejstarší literární památky, představitele antické literatury, památky staroslověnského a latinského písemnictví, gotického umění, literatury reformního hnutí, renesance a humanismu, barokního umění, národního obrození a romantismu	žák uvede významné představitele literatury realismu, literárních skupin a uměleckých směrů druhé poloviny 19. století a přelomu století a díla, která reagovala na 1.světovou válku	žák uvede představitele meziválečné literatury, moderní směry první poloviny 20. století, díla reagující na 2. světovou válku a nové umělecké směry vznikající po válce, autory světové i české literatury druhé poloviny 20. století i soudobé české autory

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Učivo	hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby starověku, středověku, novověku a 19. století - báje, eposy, Bible, Homér, řecké drama, Konstantin a Metoděj, Kosmas, lit. doby Karla IV., Jan Hus, díla světové renesance, J. A. Komenský, národní obrození, romantismus	hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby 19. a 20. století - B. Němcová, K. Havlíček Borovský, májovci, ruchovci, lumírovci, český realismus, světový kritický realismus, impresionismus, expresionismus, symbolismus, dekadence, secese, anarchističtí buřiči, odraz 1. sv. války v umění, vitalismus, kubismus, surrealismus	hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby 20. a 21. století - poezie mezi válkami, odraz 2. sv. války v umění, existencialismus, absurdní literatura, beatníci, postmoderna, současní čeští autoři
Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti (komunikace; kultura, náboženství; historický vývoj)	Občan v demokratické společnosti (komunikace; kultura, náboženství; historický vývoj)	Občan v demokratické společnosti (komunikace; kultura, náboženství; historický vývoj)
Výsledky vzdělávání	samostatně vyhledává informace v této oblasti		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák vyhledá informace o renesančních výtvarných umělcích a typických renesančních uměleckých dílech a ty zpracuje	žák vyhledá informace týkající se stavby a výzdoby Národního divadla a na jejich základě vytvoří libovolný studijní materiál, v němž uvede nejméně dva zdroje, ze kterých čerpal	žák vyhledá co nejpodrobnější informace o životě vybraného českého spisovatele a ty zpracuje formou „životopisu v datech“
Učivo	renesance	Národní divadlo	autoři české literatury
Průřezová témata	Informační a komunikační technologie (vyhledávání	Informační a komunikační technologie (vyhledávání	Informační a komunikační technologie (vyhledávání

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

	informací)	informací)	informací)
2 Práce s literárním textem			
Výsledky vzdělávání	vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák porovná literární texty zpracovávající stejné téma uvede rozdíly mezi nimi	žák vystihne na základě rozboru textu typické rysy brakové literatury	žák vyhledá v próze příklady vložených neuměleckých textů a vysvětlí jejich funkci v daném díle
Učivo	základy teorie literatury, téma literárního díla, způsoby zpracování	braková literatura	ne/umělecké texty a jejich výrazové prostředky
Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti (komunikace; kultura)	Občan v demokratické společnosti (komunikace; kultura)	Občan v demokratické společnosti (komunikace; kultura)
Výsledky vzdělávání	text interpretuje a debatuje o něm		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák na základě daných otázek rozebere jednotlivé texty po stránce tematické, kompoziční i jazykové, formuluje svá stanoviska a vyslechne názory druhých	žák svými slovy formuluje dané části textu a zaujímá postoj k vyjádřeným myšlenkám, porovná různé literární žánry a jejich výrazové prostředky, samostatně interpretuje různé roviny literárního textu, používá odpovídající terminologii,	žák na základě pečlivé opakované četby básnického textu zformuluje hlavní myšlenky básně, pojmenuje nejvýraznější kompoziční a jazykové prostředky užívané v textu a na základě tohoto rozboru sestaví vlastní báseň inspirovanou

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

		srozumitelně formuluje svá stanoviska a vyslechne názory druhých	uměleckým textem a využívající daných prostředků, hodnotí postavy prozaických děl a vyhledá v textu ukázky jejich charakteristik, jasně formuluje svá stanoviska a vyslechne názory druhých
Učivo	metody interpretace textu, téma, kompozice, jazyk literárního díla	literární druhy a žánry, výrazové prostředky, terminologie, interpretace textu	básnické texty, interpretace poezie a tvořivé činnosti, charakteristika postavy vnější, vnitřní a ne/přímá
Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti (komunikace)	Občan v demokratické společnosti (komunikace)	Občan v demokratické společnosti (komunikace)
Výsledky vzdělávání	rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák vyjmenuje literární druhy a přiřadí k nim typické žánry	žák správně pojmenuje žánry významných děl české a světové literatury 19. a 20. st. a na ukázkách uvede jejich základní charakteristiku	žák v dílech moderní a postmoderní literatury identifikuje prvky různých literárních druhů / žánrů
Učivo	literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury	literární druhy a žánry literatury 19. a 20. století	žánry moderní literatury
Výsledky vzdělávání	postihne sémantický význam textu		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák reprodukuje srozumitelně a věcně správně umělecký text	žák přiřadí k textu název, doplní chybějící části textu	žák přiřadí k daným textům odpovídající zobecnění jejich hlavních myšlenek

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Učivo	četba a interpretace literárního textu - reprodukce textu	tvořivé činnosti – domýšlení textu	analýza textu, čtenářská gramotnost
3 Kultura			
Výsledky vzdělávání	orientuje se v nabídce kulturních institucí		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák shrne základní informace z propagačních materiálů kulturních institucí	žák vyhledá různorodé kulturní akce a doporučí je spolužákům, představí jim příklady lidového umění a ukázky současného designu	žák shromáždí informace o co nejširším spektru kulturních akcí v místě bydliště / školy
Učivo	kulturní instituce v ČR a regionu - zpracování informací, funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl	typy kulturních akcí, lidové umění a užitá tvorba, estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě	nabídka kulturních institucí, ochrana a využívání kulturních hodnot
Průřezová témata	Informační a komunikační technologie (vyhledávání informací)	Informační a komunikační technologie (vyhledávání informací)	Informační a komunikační technologie (vyhledávání informací)
Výsledky vzdělávání	porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák vyjmenuje hlavní národnosti na našem území a přiřadí k nim dle vlastního výběru představitele ze světa kultury a umění	žák vyhledá příklady umění různých národností na našem území a na ukázkách doloží jejich typické znaky	žák vlastním projektem představí znaky kultur různých národností
Učivo	kultura národností na našem území, představitelé	příklady z tvorby různých kultur, typické rysy, kultura bydlení a odívání	projekt, kultura různých národností
Průřezová	Občan	Občan	Občan

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

témata	v demokratické společnosti (společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství)	v demokratické společnosti (společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství)	v demokratické společnosti (společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství)
Výsledky vzdělávání	popíše vhodné společenské chování v dané situaci		
Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Školní výstupy	žák uvede příklady ne/vhodného chování mezi spolužáky, předvede v modelové situaci odpovídající chování k dospělým	žák na základě zkušeností z praxe uvede příklady vhodného chování k zákazníkům/kolegům/nadřízeným	žák popíše vhodné chování na společenských akcích
Učivo	chování mezi vrstevníky a k dospělým	zásady jednání na pracovišti	společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova - divadlo, výstava, ples, raut
Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti (komunikace; společnost – jednotlivec)	Občan v demokratické společnosti (komunikace; společnost – jednotlivec)	Občan v demokratické společnosti (komunikace; společnost – jednotlivec)

Název vyučovacího předmětu:	Tělesná výchova			
ročník:	I	II	III	celkem
počet hodin:	1	1	1	3

Obecné cíle

Obecným cílem je navození kladného vztahu k pohybovým činnostem, zejména aerobního a prožitkového charakteru jako předpokladu a motivace zdravého životního stylu. Cílem je přiměřený rozvoj pohybových schopností a pohybových dovedností, hlavně v souvislosti s budoucím uplatněním a při využívání volného času. Dále jde o regeneraci a kompenzaci

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

jednostranné zátěže vzhledem k převažujícímu způsobu života a charakteru pracovní zátěže při studiu. Sledujeme předání maximálního množství informací z oblasti tělesné výchovy, sportu a tělesné kultury.

V péči o zdraví je cílem i získání potřebných informací a praktických návyků při řešení mimořádných událostí a pro poskytnutí předlékařské pomoci.

Charakteristika učiva

Oblast vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o vlastní zdraví, bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí, poskytnutí neodkladné první pomoci, jednak učivo tělesné výchovy.

Základními prvky systému učiva v tělesné výchově a ochraně zdraví jsou poznatky a činnosti. Ve vyučovacím procesu se poznatky transformují do vědomostí a činnosti do pohybových schopností a dovedností. Činnosti v tělesné výchově nacházejí uplatnění v provádění tělesných cvičení v oblastech - kondiční a jiná tělesná cvičení, gymnastika a tanec, atletika, sportovní a pohybové hry, úpoly, plavání, bruslení, lyžování, turistika a sporty v přírodě. Jednotlivé oblasti tělesných cvičení jsou zařazovány do výuky v průběhu školního roku dle klimatických podmínek a rozpisů sportovišť pro jednotlivé třídy.

Pojetí výuky a metody vyučování

Tělesná výchova patří do oblasti vzdělávání pro zdraví a je povinná pro všechny žáky, s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých uvolnění z výuky ze zdravotních důvodů. Výuka ve svých kompetencích, obsahu a metodách bezprostředně navazuje na tělesnou výchovu realizovanou podle učebních osnov vzdělávacích programů pro druhý stupeň základní školy. Výuka je realizována převážně formou praxe ve dvouhodinových blocích s využitím široké škály dostupných sportovišť. Respektuje výrazné pohybové a výkonnostní rozdíly dané vývojovými a pohlavními odlišnostmi, dosavadními pohybovými zkušenostmi a zájmy žáků. Praktická část výuky je doplněna účastí reprezentačních družstev školy v postupových soutěžích sportovních olympiád mládeže a sportovních soutěží středních škol ČR, sportovním dnem a lyžařským výcvikovým kurzem.

Témata péče o zdraví jsou zařazena buď v učivu tělesné výchovy, nebo jsou realizována formou přednášek a speciálních nácviků.

Ve výuce se uplatňují tyto vyučovací metody – motivační, expoziční (popis, výklad, vysvětlení, ukázka nebo schéma), heuristický (tvůrčí přístup žáků), samostatné percepční činnosti, fixační a diagnostické (průběžná a finální). Vyučovací metody se ve výuce kombinují s výchovnými metodami jako je kladení požadavku, přesvědčování, cvičení se záměrným vytvářením pedagogických situací, příklad a skupinová výchova.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Při hodnocení v předmětu Tělesná výchova je brán zřetel na rozdílné předpoklady pro pohybové činnosti u jednotlivých žáků, vzhledem k biologickému věku, genetickým předpokladům a rozdílnému stupni rozvoje pohybových dovedností. Z těchto důvodů při hodnocení v předmětu Tělesná výchova postupujeme podle následujících kritérií v uvedeném pořadí:

- přístup k předmětu a snaha o splnění kladených požadavků,

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

- subjektivní i objektivní zlepšení v požadovaných pohybových dovednostech a herních činnostech,
- výkonnost prokazovaná motorickými a herními testy,
- znalost a dodržování zásad bezpečnosti a pravidel, terminologie předmětu.

Pomůcky

Odborná literatura, pravidla jednotlivých sportů, časopisy, internet, sportovní náčiní a nářadí.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žák ke svému učení využívá různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí, sleduje a hodnotí zlepšení vlastních pohybových dovedností a schopností, přijímá hodnocení své tělesné výkonnosti a sportovních výsledků od ostatních žáků.

Kompetence k řešení problémů

Žák spolupracuje při řešení problémů s ostatními žáky (týmové řešení).

Komunikativní kompetence

Žák se vyjadřuje a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence

Žák je připraven reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, odhaduje výsledky svého jednání a chování v různých situacích, má odpovědný vztah ke svému zdraví a pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních i jiných činností, přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly, přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům.

Odborné kompetence

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Žák ovládá zásady poskytování první pomoci při onemocnění nebo úrazu, umí první pomoc sám poskytnout.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Uplatňuje se:

- komunikace, vyjednávání a řešení konfliktů,
- odpovědnost, tolerance a morálka.

Člověk a životní prostředí

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Využívají se témata ochrana přírody a krajiny v rámci sportovních aktivit konaných v tomto prostředí.

Mezipředmětové vztahy

Vyučovací předmět Tělesná výchova se vztahuje zejména k Základům přírodních věd. Je zde provázán učivem o stavbě těla a jeho fungování, k cizím jazykům (anglickému a německému) při používání mezinárodních termínů. Společně s předmětem Občanská nauka vede žáky k respektování pravidel a zákonů. Vzhledem k tomu, že žáci využívají prostředků ICT, dochází i k propojení s předmětem Informační a komunikační technologie. Žáci umějí využívat informačních a komunikačních technologií pro získávání nových informací a poznatků z oblasti tělesné kultury, sportu a zdravého způsobu života, umějí zapisovat a zpracovávat výsledky a výkony ze sportovních aktivit a vyhodnocovat je.

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku – popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí – zdůvodní význam zdravého životního stylu – dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky – popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus – orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech – dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení stresových a konfliktních situací – objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jedince, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví – diskutuje a argumentuje o etice	1 Péče o zdraví Zdraví – činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. – duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví – odpovědnost za zdraví své a druhých, péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci, práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu – prevence úrazů a nemocí – mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama – partnerské vztahy, lidská sexualita Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí – mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) – základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu – popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel – dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat – prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným – dovede posoudit psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností – kriticky hodnotí mediální obraz krásy lidského těla a komerční reklamu, dovede posoudit prospěšné možnosti kultivace a estetizace svého vzhledu	První pomoc – úrazy a náhlé zdravotní příhody – poranění při hromadném zasažení obyvatel – stavy bezprostředně ohrožující život
– uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách – využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti – ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných i duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace	2 Tělesná výchova Pohybové dovednosti Tělesná cvičení – pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i>
– dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – uplatňuje zásady sportovního tréninku – dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit – je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)	Gymnastika – akrobacie – rovnovážné polohy, kotoul vpřed a vzad, kotoul letmo, stoj na hlavě – cvičení na nářadí: – přeskok – hrazda (výška po prsa) – vzpor, sešín, seskok, průvlek, závěs v podkolení aj. – kruhy – (výška po ramena) vis, svis střemhlav a vznesmo, houpání a točení – cvičení s náčiním – šplh – rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem, tanec
– dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost – uplatňuje zásady bezpečnosti při	Atletika – atletická abeceda – běhy (rychlý, vytrvalý), starty, skoky do

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
pohybových aktivitách – ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	výšky a do dálky, hody a vrh koulí – rychlostní - nízký start – vytrvalostní – vysoký start
– vymezí pravidla a diskutuje o pravidlech (upravená pravidla) jednotlivých pohybových, drobných, moderních a netradičních her a aplikuje je při hře nebo činnosti – aplikuje jednoduché herní činnosti jednotlivých pohybových her (učivo základní školy) a tyto provádí s větší přesností – participuje na týmových herních činnostech družstva – dovede rozlišit jednání „fair play“ od nesportovního jednání – dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	Pohybové hry – drobné a sportovní – sportovní hry: – malá kopaná a futsal (hlavně chlapci) – herní činnosti jednotlivce a hra – basketbal – herní činnosti jednotlivce a hra – volejbal – herní činnosti jednotlivce a hra – florbal – herní činnosti jednotlivce a hra – softbal, nohejbal, přehazovaná, ringo, vybíjená, házená, „frisbee“, stolní tenis, badminton, bowling aj. – specifické dovednosti, hra
– vykonává složitější pohybové úkoly podle slovního návodu – aktivním přístupem ke cvičení usiluje o zlepšení svých pohybových dovedností	Úpoly – pády
– uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách – pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a hodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	Plavání – adaptace na vodní prostředí – dva plavecké způsoby – určená vzdálenost plaveckým způsobem
– dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit – uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Bruslení – základy bruslení (na ledě nebo inline) – jízda vpřed, změna směru jízdy, zastavení
– vysvětlí význam turistiky pro zdraví a tělesnou zdatnost všech věkových kategorií – vysvětlí základní orientaci na mapě, orientaci v terénu podle buzoly – uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybu v přírodě	Turistika a sporty v přírodě – turistika – přesuny v terénu, příprava turistické akce – orientační běh – orientace v krajině – podle buzoly, mapy, práce s mapou

Název školního vzdělávacího programu:
Kód a název oboru vzdělání:
Stupeň poskytovaného vzdělání:
Délka a forma studia:
Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
65-51-H/01 Kuchař – číšník
střední vzdělání s výučním listem
tříleté denní studium
od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
– chová se v přírodě ekologicky	
– ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	Testování tělesné zdatnosti – motorické testy
– zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví – je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	3 Zdravotní tělesná výchova – speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení – pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě – kontraindikované pohybové aktivity

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat – komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii – dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci – dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmů – dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej	1 Tělesná výchova Teoretické poznatky – hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a pomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace – význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku – odborné názvosloví, komunikace – výstroj, výzbroj, údržba – pravidla her, závodů a soutěží – rozhodování, zásady sestavování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení – zdroje informací – pohybové testy, měření výkonů
– uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách – využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti – ovládá kompenzační cvičení k regeneraci	Pohybové dovednosti Tělesná cvičení – pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. - jako součást všech tematických celků

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
tělesných i duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace – dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	
– dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – uplatňuje zásady sportovního tréninku – dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit – je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)	Gymnastika – akrobacie – rovnovážné polohy, kotoul vpřed a vzad, kotoul letmo, stoj na hlavě (hlavně chlapci), přemet stranou (hlavně dívky) – gymnastika: cvičení s náčiním – gymnastika: cvičení na nářadí – přeskok – hrazda (po ramena) – vzpor, sešín, seskok, výmyk, průvlek, závěs v podkolení aj. – kruhy – (výška po ramena) vis, svis střemhlav a vznesmo, houpaní a točení – šplh – rytmická gymnastika– pohybová činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem, tanec
– dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost – uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách – ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	Atletika – atletická abeceda – rychlostní - nízký start, šlapavý a švihový způsob běhu – vytrvalostní – vysoký start, technika běhu, běh v terénu a intervalový způsob tréninku vytrvalosti – skoky – skoky do výšky libovolným způsobem, zádový styl „flop“, skok do dálky – vrh koulí
– vymezí pravidla a diskutuje o pravidlech (upravená pravidla) jednotlivých pohybových, drobných, moderních a netradičních her a aplikuje je při hře nebo činnosti – aplikuje jednoduché herní činnosti jednotlivých pohybových her (učivo základní školy) a tyto provádí s větší přesností – participuje na týmových herních	Pohybové hry – drobné a sportovní – malá kopaná a futsal (hlavně chlapci) – jednoduché kombinace a hra – basketbal – jednoduché kombinace a hra – volejbal – jednoduché kombinace a hra – florbal – jednoduché kombinace a hra – softbal, nohejbal, přehazovaná, ringo, vybíjená, házená, „frisbee“, stolní tenis, badminton, bowling aj. – specifické

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
- činnostech družstva – dovede rozlišit jednání „fair play“ od nesportovního jednání – dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	dovednosti, hra
– vykonává složitější pohybové úkoly podle slovního návodu – aktivním přístupem ke cvičení usiluje o zlepšení svých pohybových dovedností	Úpoly – pády – vpřed a vzad – základní sebeobrana - jednoduché techniky sebeobrany (hlavně chlapci) – 1 páka, 1 způsob obrany proti napadení zepředu, 1 způsob obrany proti napadení zezadu
– uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách – pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	Plavání – dva plavecké způsoby – určená vzdálenost plaveckým způsobem – dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího
– dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit – uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Bruslení – základy bruslení na ledě nebo inline (jízda vpřed, změna směru jízdy, zastavení)
– vysvětlí základní orientaci na mapě, orientaci v terénu podle buzoly – uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybu v přírodě – chová se v přírodě ekologicky	Turistika a sporty v přírodě – příprava turistické akce – orientace v krajině – podle buzoly, mapy, práce s mapou
– ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy – dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	Testování tělesné zdatnosti – motorické testy
– zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví	2 Zdravotní tělesná výchova – speciální korektní cvičení podle druhu oslabení

Název školního vzdělávacího programu:
Kód a název oboru vzdělání:
Stupeň poskytovaného vzdělání:
Délka a forma studia:
Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
65-51-H/01 Kuchař – číšník
střední vzdělání s výučním listem
tříleté denní studium
od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmů - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej	1 Tělesná výchova Teoretické poznatky - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a pomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku - odborné názvosloví, komunikace - výstroj, výzbroj, údržba - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování, zásady sestavování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení - zdroje informací - pohybové testy, měření výkonů
- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných i duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	Pohybové dovednosti Tělesná cvičení pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. - jako součást všech tematických celků
- dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - uplatňuje zásady sportovního tréninku	Gymnastika akrobacie – kotoul vzad do zášvihu, -

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
– dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit – je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)	přemet stranou (hlavně dívky), stoj na ruce (hlavně chlapci), 110 cm aj.), jednoduché vazby cviků – gymnastika: cvičení na nářadí – přeskok – hrazda (u dívek po čelo, u chlapců dosažná) – vzpor, přešvih, seskok, výmyk – kruhy – komíhání ve visu, svis střemhlav a vznesmo – gymnastika: cvičení s náčiním – šplh – rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem, tanec
– dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost – uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách – ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	Atletika – běhy rychlý - nízký start, šlapavý a švihový způsob běhu, běh 10x10m krátký sprint a sprint na 100 m – běhy vytrvalostní – vysoký start, technika běhu, řízený běh v terénu a „fartlek“ – skoky – skok do výšky libovolným způsobem, zádočný styl „flop“, skok do dálky z místa – vrh koule
– vymezí pravidla a diskutuje o pravidlech (upravená pravidla) jednotlivých pohybových, drobných, moderních a netradičních her a aplikuje je při hře nebo činnosti – aplikuje jednoduché herní činnosti jednotlivých pohybových her (učivo základní školy) a tyto provádí s větší přesností – participuje na týmových herních činnostech družstva – dovede rozlišit jednání „fair play“ od nesportovního jednání – dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	Pohybové hry – drobné a sportovní – malá kopaná a futsal (hlavně chlapci) – systém hry, hra – basketbal – systém hry, hra – volejbal – systém hry, hra – florbal – systém hry, hra – softbal, nohejbal, přehazovaná, ringo, vybíjená, házená, „frisbee“, stolní tenis, badminton, bowling aj. – specifické dovednosti, hra – rozhodování při hře

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
– aplikuje opakované pohybové dovednosti a tyto provádí s větší přesností – vykonává složitější pohybové úkoly podle slovního návodu – aktivním přístupem ke cvičení usiluje o zlepšení svých pohybových dovedností	Úpoly – pády – vpřed, vzad – jednoduché techniky sebeobrany (hlavně chlapci) – 2 způsoby obrany proti napadení zepředu, 2 způsoby obrany proti napadení zezadu, 2 kryty, údery a kopy
– ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	Testování tělesné zdatnosti – motorické testy
– zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví – je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	2 Zdravotní tělesná výchova – speciální korektní cvičení podle druhu oslabení – pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě – kontraindikované pohybové aktivity

Název sportovního kurzu:	Lyžařský výcvikový kurz	
ročník:	I. nebo II.	celkem
počet týdnů:	1	1

Žákům je nabízen v 1. a 2. ročníku nepovinný lyžařský výcvikový kurz v rozsahu jednoho týdne.

Žák/žákyně	1 Tělesná výchova
– aplikuje jednoduché pohybové dovednosti (učivo 1. ročníku) a tyto provádí s větší přesností – vykonává složitější pohybové úkoly podle slovního návodu instruktorů – využívá lyžařský výcvik pro všestrannou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti – uplatňuje při výcviku lyžařská pravidla bezpečnosti – vyjmenuje zásady při poskytování předlékařské pomoci při úrazu a dokáže	– základy sjezdového lyžování – smykové a „carvingové“ oblouky, zastavování, sjíždění přes terénní nerovnosti, jízda na vleku a závod ve slalomu – základy běžeckého lyžování (pro zájemce) – mazání běžeckých lyží, jízda v terénu, kondiční běh – „snowboarding“ (pro zájemce) – oblouky, zastavování, jízda na vleku – chování při pobytu v horském prostředí,

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

– přivolat pomoc horské služby – orientuje se v moderních trendech lyžařské výzbroje a výstroje – chová se v přírodě ekologicky	bezpečnost při výcviku, chování při ztrátě orientace v terénu, přivolání pomoci při zranění, výzbroj a výstroj
---	--

Název vyučovacího předmětu:	Informační a komunikační technologie			
ročník:	I	II	III	celkem
počet hodin:	1	1	1	3

Obecné cíle

Vyučovací předmět Informační a komunikační technologie má za cíl naučit žáky a žákyně vyhledávat, třídit, ověřovat a využívat informace z internetové sítě a užívat internetu ke komunikaci při respektování zásad etiky a legislativy. K uskutečnění těchto cílů přispívá ovládnutí základních textových, tabulkových programů, zpracování grafických podkladů pro tvorbu multimediálních aplikací a využívání výukového softwaru. Osvojované znalosti a dovednosti se dále rozvíjeny formou aplikací dalších všeobecně vzdělávacích předmětů i v oblasti odborného vzdělávání.

Charakteristika učiva

Vyučovací předmět Informační a komunikační technologie vychází ze vzdělávací oblasti Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích z RVP. Žáci žákyně porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu. Z hlediska afektivních cílů se žáci a žákyně učí umění poznávat a ovládnout efektivní metody učení, vnímat souvislosti, porovnávat, být kreativními, kriticky a kultivovaně hodnotit, kooperovat.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka probíhá ve specializované učebně vybavené potřebným hardwarem a softwarem. Každý žák a žákyně má k dispozici vlastní pracoviště. Výuka předmětu probíhá převážně formou projektů, které poskytují prostředky k uplatnění stanovených výstupů a průřezových témat. Žáci a žákyně se seznámí s běžně užívaným hardwarem a softwarem.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

K ověření znalostí jsou využívány testy a projekty vytvořené podle předloh či zadaných požadavků a pravidel. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu školy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žáci jsou vedeni k využívání různých technik učení a vytváření vhodných podmínek. Musí ovládat analýzu textu a umět algoritmizovat problémy vyjádřené slovně. Zvládají práci se základními programy a využívají nápovědy.

Kompetence k řešení problémů

Žáci jsou motivováni k učení ukázkami využití v praxi, k samostatnosti při vytváření počítačových aplikací. Žáci hledají vlastní postupy při řešení zadaných problémů, pracují samostatně a cílevědomě.

Komunikativní kompetence

Žáci jsou schopni samostatné prezentace, resp. referátů a jsou vedeni k hodnocení vlastní samostatné práce i práce jiných žáků.

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou připraveni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví. Žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společného řešení úloh, přijímat a plnit úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci musí cítit odpovědnost k výsledku vlastní práce, jsou vedeni k racionálnímu a kritickému myšlení. Uvědomují si souvislost a význam komunikačních a informačních technologií pro vědu, ekonomiku a celou společnost.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci jsou schopni správně používat PC a na něm instalovaný software. Používají programy MS Office pro běžnou agendu podniku. Využívají programy pro řešení praktických úkolů, vytváří různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, schémata). Přenáší návyky logických analytických postupů z ICT do konkrétních pracovních úkolů.

Matematické kompetence

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Žáci jsou schopni využívat program MS Excel pro rychlé řešení matematických problémů (např. převody jednotek, výpočty dle zadaného vzorce, výpočty statistických ukazatelů apod.)

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Žáci vyhledávají a zpracovávají informace potřebné k výuce z různých zdrojů, zejména při práci s internetem, uvědomují si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost informací z různých informačních zdrojů, kriticky k nim přistupují, jsou mediálně gramotní, vhodně komunikují elektronickou poštou.

Odborné kompetence

Vykonávat obchodně - provozní aktivity

Žáci sestavují pomocí PC jídelní a nápojové lístky a další písemnosti k nabídce služeb a podpoře prodeje.

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Žáci ovládají návyky a zásady ochrany zdraví při práci se zobrazovacími jednotkami.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Uplatňuje se:

- čerpání informací z internetu,
- diskusní skupiny (chaty) zaměřené k aktuálním tématům,
- informační materiály v elektronické podobě.

Člověk a životní prostředí

Uplatňuje se recyklace spotřebních materiálů a zastaralé techniky.

Mezipředmětové vztahy

Obsah učiva předmětu Informační a komunikační technologie je mezipředmětově provázán zejm. s Českým jazykem a komunikací, Občanskou naukou a Ekonomikou a s dalšími předměty v rámci odborného vzdělávání, kde se učivo vztahuje k osvojení správného mluveného a písemného projevu. Znalosti práce s prostředky ICT jsou využívány rovněž v dalších povinných vyučovacích předmětech, např. v oblasti jazykového vzdělávání.

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – používá počítač a jeho periferie	1 Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura,

Název školního vzdělávacího programu:
Kód a název oboru vzdělání:
Stupeň poskytovaného vzdělání:
Délka a forma studia:
Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
65-51-H/01 Kuchař – číšník
střední vzdělání s výučním listem
tříleté denní studium
od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
(obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) – je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrany dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky – aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením – nastavuje uživatelské prostředí operačního systému – 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 běžných konkrétních úkolů	souhrnné cíle – 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
– chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky – samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání 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	2 Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu – počítačová síť, server, pracovní stanice – připojení k síti – specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků – e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, telefonie, videokonference, FTP...

Název školního vzdělávacího programu:
Kód a název oboru vzdělání:
Stupeň poskytovaného vzdělání:
Délka a forma studia:
Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
65-51-H/01 Kuchař – číšník
střední vzdělání s výučním listem
tříleté denní studium
od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
– vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty – otevře existující dokument, provede změny a uloží je nebo vytvoří nový dokument a uloží jej – změni režim zobrazení stránky – pracuje s panely nástrojů, provádí případné změny – ukládá dokumenty v různých formátech – vkládá písmena, věty nebo části textu, nový odstavec, speciální znaky/symboly, zalomení stránky do dokumentu – používá funkce Kopírovat, Vložit, Vymout a dokáže mazat text v dokumentu – používá příkazu pro vyhledávání, nahrazení slova (slov) v dokumentu – zvládá formátování textu jako změnu fontů, používá kurzívy, tučného a podtrženého písma, různé barvy v textu, voleb okrajů a zarovnávání písma v textu, odsazení textu v rámci dokumentu, používá a nastavuje tabulátory, používá odrážek a číslování odstavců – dokáže pracovat se šablonou dokumentu a vytvářet je – vkládá číslování stránek do dokumentu – přidává záhlaví a zápatí do dokumentu – využívá kontroly pravopisu a další gramatické nástroje – pracuje s náhledem dokumentu a používá základních tiskových voleb – vytváří tabulky – řadí záznamy v tabulce – provádí základní matematické operace v tabulce – propojuje data v tabulce s dokumentem, využívá hromadnou korespondenci	3 Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Textový editor – začínáme s textovým editorem – základní operace – formátování – odstavce – odrážky, číslování – tabulky – hromadná korespondence

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
---------------------	-------

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk) – otevře existující a novou tabulku, provede změny a uloží ji – ovládá základní operace se sešitem, listy a oblastmi – uvede pravidla využívání při kopírování a přesouvání – vysvětlí pojmy odkaz na relativní, absolutní a smíšenou adresu – vytváří vzorce – předvede základní formátování číselné hodnoty, textu, datum a času – správně použije funkce – vytvoří jednoduché makro – ukáže základní volby tisku, náhled tabulky – přidává záhlaví a zápatí – tiskne tabulky nebo vybrané části	1 Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Tabulkový procesor – začínáme s tabulkovým procesorem – základní operace – vzorce a funkce – formátování – tisk – funkce

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – propojuje dokument ve Wordu s tabulkou Excelu – definuje styly pro úpravu dokumentu – používá základní funkce Excelu – vytváří jednoduché grafy – zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje	1 Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Software pro práci s grafikou Spolupráce částí balíku kancelářského software – formát (styly a formátování) – funkce – jednoduché grafy

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
– ovládá běžné práce s databází – vysvětlí pojem databáze a využití databáze – vytvoří jednoduchou databázi – používá běžné základní a aplikační programové vybavení – pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti	Databáze – databázové programy – zásady pro vkládání a správu dat Sdílení a výměna dat, jejich import a export Další aplikační programové vybavení
– tvoří nové prezentace – vybírá automatické formáty jednotlivých snímků – modifikuje rozvržení snímků prezentace – přidává grafické objekty – kopíruje, přesouvá a maže snímky prezentace – formátuje text – upravuje textové rámečky – přidává kreslené objekty (čáry, geometrické objekty ...) – přidává a mění nastavené animace – spouští prezentace (od libovolného snímku)	Prezentace – základní operace – formátování – grafika a diagramy – efekty počítačové prezentace – vzhled počítačové prezentace
– 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	2 Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet – informace, práce s informacemi – informační zdroje – Internet

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
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.)	

Název vyučovacího předmětu:	Ekonomika			
ročník:	I	II	III	celkem
počet hodin:	1	1	1,5	3,5

Obecné cíle

Cílem předmětu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě. Výsledkem vzdělávání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků.

Žák získá základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které mu umožní efektivní jednání a hospodárné chování při studiu i v reálném životě. Žák porozumí základním ekonomickým pojmům nezbytným pro každého občana a získá i poznatky potřebné pro samostatné podnikání v oboru. Žák se naučí vyhledávat ekonomické informace v legislativě, orientovat se v konkrétních právních normách, které se týkají podnikání, pracovně-právních vztahů a daňové politiky.

Ekonomické vzdělávání prohlubuje formou aplikací a dovednosti z předmětu ICT.

Charakteristika učiva

Učivo obsahuje základní znalosti pro ekonomické chování v profesním i osobním životě.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka probíhá v učebnách formou frontálního vyučování.

Žáky vedeme k praktickému využívání osvojených poznatků, k řešení konkrétních úkolů z praxe. Výuka směřuje k tomu, aby žáci pracovali poctivě a svědomitě.

Pomůcky

Učebnice, odborné knihy, internet.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Žáky hodnotíme ústně i písemně. Při hodnocení žáků je kladen důraz na hloubku porozumění učiva, na schopnost aplikovat poznatky v praxi, na samostatnost a tvořivost.

Písemné práce žáci píšou po skončení jednotlivých témat. Při celkové klasifikaci je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu školy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žák má pozitivní vztah k učení a vzdělávání, uplatňuje různé způsoby práce s textem, umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace.

Žák porozuměním poslouchá mluvené projevy a pořizuje si poznámky, využívá ke svému učení různé informační zdroje.

Žák zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů

Žák porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému, navrhne způsob řešení, zdůvodní jej, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky.

Žák volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit.

Žák spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence

Žák formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně.

Žák se účastní aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje.

Žák dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii.

Žák se vyjadřuje a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence

Žák si stanovuje cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek.

Žák reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí.

Žák má odpovědný vztah ke svému zdraví, adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky.

Žák pracuje v týmu, přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly.

Žák přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů.

Občanské kompetence a kulturní podvědomí

Žák jedná odpovědně, samostatně a iniciativně, dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí.

Žák jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, uvědomí si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu.

Žák se aktivně zajímá o politické a společenské dění u nás a ve světě.

Žák chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru.

Žák jedná aktivně při hledání zaměstnání a vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli.

Žák zná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků, rozumí podstatě a principům podnikání.

Matematické kompetence

Žák provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů a umí je správně využít pro dané řešení.

Žák vytváří různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.).

Žák efektivně aplikuje matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Žák pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

Žák pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, získává informace z otevřených zdrojů, zejména z internetu, pracuje s informacemi z různých zdrojů, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Odborné kompetence

Vykonávat obchodně – provozní aktivity

Žák umí sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování, kalkulovat cenu výrobků a služeb, orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování, využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu, využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídky služeb a výrobků, využívat prostředků podpory prodeje, vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou, chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Žák zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se BOZP. Umí uplatnit nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé s úrazem nebo v souvislosti s poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Žák zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. 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, efektivně hospodáří s finančními prostředky, nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokážou se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k úctě k živé a neživé přírodě, k životu na základě zamýšlení se nad různými texty, k získávání informací z různých textů s environmentální problematikou, k diskusi a obhajování stanovisek souvisejících s otázkami životního prostředí také ve vztahu ke studovanému oboru, ke vhodnosti zdravého životního stylu.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomili význam vzdělání pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře, naučí se vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu, písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby vyhledávali a dále zpracovávali informace prostřednictvím ICT.

Mezipředmětové vztahy

Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem Občanská nauka. Žáci při výuce pracují i s odbornými texty, které spojují předmět i s odbornými předměty v rámci studované profese. Vzhledem k tomu, že jsou žáci vedeni k využívání prostředků ICT jak ve výuce, tak i v přípravě na výuku, dochází i k propojení s předmětem Informační a komunikační technologie.

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
----------------------------	--------------

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky – vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet – na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu – stanoví cenu jako součet náklad, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období – rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů – vypočítá výsledek hospodaření – vypočítá čistou mzdu – vysvětlí zásady daňové evidence	1 Podnikání – podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích – podnikatelský záměr – zakladatelský rozpočet – povinnosti podnikatele – trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena – náklady, výnosy, zisk/ztráta – mzda časová a úkolová a jejich výpočet – zásady daňové evidence

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku – vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory – vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu – orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvhodnější pojišťovací produkt s ohledem na svoje potřeby – 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	1 Finanční vzdělávání – Peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk – Úroková míra, RPSN – Pojištění, pojistné produkty – Inflace – Úvěrové produkty
– vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt	2 Marketing – Produkt – Propagace - reklama, konkurence

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
– uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití – volí a používá základní marketingové nástroje – dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků	– Podpora prodeje, osobní prodej – Estetika provozovny – On-line komunikace, prezentace a nové technologie – Pravidla pro komunikaci na webových stránkách a on-line prostředí

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství – charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát – provede jednoduchý výpočet daní – vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmů fyzických osob – provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění – vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	1 Daně – Státní rozpočet – Daně a daňová soustava – Výpočet daní – Přiznání k dani – Zdravotní pojištění – Sociální pojištění – Daňové a účetní doklady
– píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti – vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	2 Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci – Využití techniky v komunikaci – Základy psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou – Úprava písemností

V předmětu Ekonomika je zařazeno učivo Marketing a Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci v celkové výši 15 hodin.

Název vyučovacího předmětu:	Potraviny a výživa
-----------------------------	--------------------

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

ročník:	I	II	III	celkem
počet hodin:	1,5	1	1,5	4

Obecné cíle

Žáci mají přehled o zásadách zdravé výživy s využitím základních živin a jejich správným použitím v praxi. Žáci se seznamují s vlastnostmi a využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování podle principu systému HACCP.

Žáci získávají základní poznatky o potravinách rostlinného a živočišného původu, včetně jejich energetické a biologické hodnoty.

Cílem je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o všech vlivech potravin na zdraví člověka.

Charakteristika učiva

Učivo je zaměřeno na způsob použití základních potravin a jejich složení. Samostatně jsou do učiva zahrnuty pochutiny včetně koření, kávy, čaje apod.

Žáci jsou schopni rozpoznat jednotlivé druhy a části masa včetně rozdělení do jakostních tříd a dokážou určit význam jednotlivých druhů pro racionální výživu.

Žáci si osvojí zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami a s funkcí trávicího ústrojí. Své vědomosti dokážou aplikovat při praktickém sestavování jídelního lístku pro různé skupiny strávníků.

Kapitola Dietní stravování je zařazena proto, aby žáci pochopili skladbu pokrmů na základě různých omezení ve výživě, včetně onemocnění trávicího ústrojí apod.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné a skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s využitím didaktických pomůcek – video, DVD, naučné a instruktážní filmy, různých vzorků potravin a surovin. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Hodnocení žáka vyplývá z průběžné klasifikace, sleduje se i aktivita žáka při vyučování, domácí příprava. Zkoušení žáka se uskutečňuje ústní nebo písemnou formou (na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy). Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu školy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žáci ve výuce pracují s přiměřeně náročnými texty, vyhledávají a zpracovávají informace, z výkladu si pořizují poznámky, hledají vhodné formy ke zpracování poznatků a jejich utřídění.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Kompetence k řešení problémů

Žáci jsou schopni uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. Efektivně pracují s informacemi, s PC a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

Komunikativní kompetence

Žáci věcně správně a srozumitelně zpracovávají přiměřeně náročné texty na odborná témata, dokážou prezentovat výsledky své práce, používají správný odborný slovník. Jsou schopni dodržovat jazykové i stylistické normy, vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou připraveni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výkonů a způsobů jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své tělesné i duševní zdraví. Žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních i jiných činností, odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a v předcházet osobním konfliktům.

Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích

Žáci mají přehled o výživě, znají zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování. Žáci rozliší vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů.

Ovládat technologii přípravy pokrmů

Žáci mají základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku. Jsou obeznámeni se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Žáci posoudí parametry kvality procesů, výrobků nebo služeb. Umí zohlednit požadavky klienta.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žáci se snaží předcházet konfliktům vzájemnou spoluprací při vyučování mezi sebou i mezi žáky a učitelem.

Člověk a životní prostředí

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Žáci chápou význam a vliv životního prostředí pro člověka i význam produkce kvalitních potravin pro lidstvo a uplatňují kritéria nejen ekonomické hospodárnosti, ale i hlediska ekologická.

Mezipředmětové vztahy

Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem Technologie, Stolničení a Odborný výcvik. Žáci při výuce pracují s různými odbornými texty, které spojují předmět i s dalšími odbornými předměty v rámci studované profese. Vzhledem k tomu, že jsou žáci vedeni k využívání prostředků ICT jak ve výuce, tak i v přípravě na výuku, dochází i k propojení s předmětem Informační a komunikační technologie.

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii – vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace, – charakterizuje alimentární nákazy	1 Hygienické požadavky na provoz společného stravování – Hygienické předpisy v gastronomii – Kritické body HACCP – Alimentární nákazy
– rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě – rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů včetně jejich využití a podávání z různých hledisek – objasní význam a funkci jednotlivých živin z hlediska výživy – objasní pojem energetická a biologická hodnota potravin – charakterizuje jednotlivé druhy pochutin z hlediska druhů a významu ve výživě – orientuje se v přidávaných látkách v jednotlivých potravinách a objasní jejich možný vliv na lidský organismus – uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů – vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách	2 Potraviny a nápoje – Rozdělení a charakteristika potravin, pochutin a nápojů, význam ve výživě – Základní a doplňující živiny – Energetická a biologická hodnota potravin – Využití a zpracování potravin • Ovoce, zelenina, brambory, houby • Obiloviny a mlýnské výrobky • Luštěniny • Mléko a mléčné výrobky, tuky, vejce – Pochutiny • Sladidla, koření, káva, čaj, kypřící prostředky, kakao • Aditiva – Skladování a ošetřování – Označení potravin a nápojů, údaje na etiketách

Název školního vzdělávacího programu:
Kód a název oboru vzdělání:
Stupeň poskytovaného vzdělání:
Délka a forma studia:
Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
65-51-H/01 Kuchař – číšník
střední vzdělání s výučním listem
tříleté denní studium
od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě – rozlišuje druhy masa a jeho význam ve výživě – rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití, výroby a podávání z různých hledisek	1 Potraviny a nápoje – Využití a zpracování potravin • Maso - jatečné maso, drůbež, zvěřina, ryby, korýši, měkkýši, vnitřnosti, masné výrobky – Nealkoholické nápoje – vody, ovocné nápoje, limonády – Alkoholické nápoje – pivo, víno, lihoviny

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin – popíše trávicí soustavu a její funkci – objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry 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 – charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	1 Výživa Trávení a vstřebávání – Metabolismus živin – Trávicí soustava, proces trávení – Diferenciace ve výživě Zdravá výživa – Racionální výživa, směry ve výživě – Dietní stravování • Druhy diet • Diferencovaná strava - skupiny • Strava v různých pracovních podmínkách – Sumarizace a prohlubování učiva 1. až 3. roč.

Název vyučovacího předmětu:	Technologie			
ročník:	I	II	III	celkem

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

počet hodin:	1,5	1,5	2	5
--------------	-----	-----	---	---

Obecné cíle

Cílem předmětu je zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvádění do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin, seznámit žáky s předběžnou přípravou potravin, s moderními trendy přípravy pokrmů, naučit je pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů, vést je k tomu, aby samostatně pracovali a rozhodovali se, hospodárně zacházeli s potravinami a získali povědomí o ekologickém chování. Žáci si osvojí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a využívají je při přípravě tradičních pokrmů a při vytváření vlastních receptů.

Charakteristika učiva

Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uvádění do praxe. Žáci se seznámí s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy přípravy příloh, polévek, bezmasých pokrmů a předkrmů.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, řízeného rozhovoru, samostatného řešení úkolů, skupinové práce. Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech a při přípravě prezentačních akcí. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům. Jsou používány další metody vzdělávání: besedy s odborníky, odborné exkurze, potravinářské veletrhy a výstavy, kursy, přednášky a návštěvy odborných pracovišť. Jako formy výuky jsou začleňovány projekty – vedení sešitu OV, měření kritických bodů. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování.

Pomůcky

Učebnice, receptury pokrmů, výživové hodnoty pokrmů, odborné časopisy, CD, DVD, PC.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Ve výuce jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu školy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žáci ve výuce pracují s přiměřeně náročnými texty, vyhledávají a zpracovávají informace,

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

z výkladu si pořizují poznámky, hledají vhodné formy ke zpracování poznatků a jejich utřídění. Svým pozitivním přístupem k učení mají otevřenou cestu k dalšímu vzdělávání ve svém oboru.

Kompetence k řešení problémů

Žáci jsou schopni uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.

Komunikativní kompetence

Žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, zpracovávat texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály, jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou připraveni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví. Žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci využívají poznatky v praktickém životě, vyhledávají aktivně nové informace ze svého oboru, aplikují získané poznatky, pěstují si kladný vztah k oboru.

Matematické kompetence

Žáci využívají při práci kalkulačku a software.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

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

Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích

Žáci uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii.

Ovládat technologii přípravy pokrmů

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Žáci umí ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky, používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Vykonávat obchodně – provozní aktivity

Žáci umí připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Žáci chápou bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem. Znají a dodržují základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Průběžně si osvojují zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznají možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a jsou schopni zajistit odstranění závad a možných rizik.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Žáci chápou kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku, dodržují stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti., dbají na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb a zohledňují požadavky klienta (zákazníka, občana).

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni ke správnému jednání s lidmi, dokážou se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k úctě k živé a neživé přírodě, k životu na základě zamýšlení se nad různými texty, k získávání informací z různých textů s environmentální problematikou, k diskusi a obhajování stanovisek souvisejících s otázkami životního prostředí také ve vztahu ke studovanému oboru, ke vhodnosti zdravého životního stylu.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomili význam vzdělání pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře, naučili se vyhledávat a posuzovat informace o pracovním uplatnění ve zvoleném povolání.

Informační a komunikační technologie

Žáci umí pracovat s osobním počítačem, k probíraným tématům získávají informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, využívají odborné informace při svém studiu, zpracovávají je prostřednictvím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Mezipředmětové vztahy

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Obsah učiva je mezipředmětově provázán zejména s předměty Stolničení, Potraviny a výživa, Základy přírodních věd a Odborný výcvik. Žáci při výuce pracují i s odbornými texty, které spojují předmět i s dalšími odbornými předměty v rámci studované profese. Vzhledem k tomu, že jsou žáci vedeni k využívání prostředků ICT jak ve výuce, tak i v přípravě na výuku, dochází i k propojení s předmětem Informační a komunikační technologie.

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví a požární prevence – uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci – uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti – uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu – dokáže vysvětlit v souladu s předpisy a pracovními postupy obsluhu, údržbu a čištění strojů a zařízení	1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence – pracovněprávní problematika BOZP – bezpečnost výrobních zařízení
– uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii – vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi	2 Hygienické požadavky na provoz společného stravování – hygienické předpisy v gastronomii – kritické body HACCP
– popíše organizaci práce ve výrobním středisku – rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce – využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob	3 Výrobní středisko – rozdělení na jednotlivé úseky – základní vybavení výrobního střediska – druhy skladů
– určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy – aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy	4 Základy technologie přípravy pokrmů – odborná literatura a názvosloví – význam receptur teplých a studených pokrmů, odborná literatura, odborné názvosloví – příprava a předběžná úprava potravin (předběžná úprava potravin rostlinného a živočišného původu) – tepelné úpravy pokrmů (vaření,

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
- tepelných úprav pokrmů a umí je popsat – pracuje s normami, hygienickými předpisy, pracovními postupy a odbornou literaturou – orientuje se v rozdělení polévek, definuje technologické postupy, včetně zavářek a vložek – vysvětlí význam příloh, jejich dávkování, technologické postupy a jejich vhodné kombinování – orientuje se v základních druzích omáček, zná technologické postupy jednotlivých druhů – vysvětlí význam bezmasých pokrmů a uvede technologické postupy – vysvětlí význam předkrmů a uvede jednotlivé technologické postupy	- zadělávání, dušení, pečení, zapékání a smažení) – technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů (polévky, přílohy, omáčky, bezmasé pokrmy, předkrmy) – kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák /žákyně – určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy – popíše techniku rozdělení a použití jednotlivých částí mas jatečných zvířat – popíše přípravu jednotlivých druhů základů – uvede technologické postupy přípravy pokrmů z jatečných mas – uvede technologické postupy přípravy pokrmů z ryb, korýšů, měkkýšů, obojživelníků a vnitřností – uvede technologické postupy přípravy pokrmů z drůbeže a zvěřiny – uvede technologické postupy přípravy pokrmů z mletých mas	1 Základy technologie přípravy pokrmů Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů – příprava pokrmů z jatečných mas všemi technologickými úpravami – příprava pokrmů z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků všemi technologickými úpravami – příprava pokrmů z drůbeže všemi technologickými úpravami – příprava pokrmů ze zvěřiny všemi technologickými úpravami – příprava pokrmů z mletého masa všemi technologickými úpravami – kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů

3. ročník

Název školního vzdělávacího programu:
Kód a název oboru vzdělání:
Stupeň poskytovaného vzdělání:
Délka a forma studia:
Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
65-51-H/01 Kuchař – číšník
střední vzdělání s výučním listem
tříleté denní studium
od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy – zvolí vhodné suroviny a popíše přípravu pokrmů na objednávku – přiřadí vhodné přílohy – doplní pokrmy dalšími surovinami pro jejich atraktivnost – vysvětlí význam studených pokrmů – popíše technologické postupy pokrmů studené kuchyně – popíše technologické postupy přípravy speciálních teplých předkrmů – popíše přípravu moučníků – vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě kulinářských pokrmů – charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů – sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí	1 Základy technologie přípravy pokrmů Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů – příprava pokrmů na objednávku – příprava pokrmů studené kuchyně – příprava speciálních teplých předkrmů z různých druhů surovin – příprava moučníků – kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů Pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly
– charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů a moučníků podle různých typů diet	2 Výživa Zásady dietního stravování – příprava dietních pokrmů a moučníků

Název vyučovacího předmětu:	Stolničení			
ročník:	I	II	III	celkem
počet hodin:	1	1	1,5	3,5

Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytnout žákům základní vědomosti z oblasti stolničení - techniky obsluhy a služeb v různých typech stravovacích zařízeních. Žáci rozlišují různé typy pracovního inventáře na úseku obsluhy, znají pravidla přípravy na provoz, rozlišují jednotlivé systémy a způsoby obsluhy včetně organizace práce. Naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost boje s nimi.

Charakteristika učiva

V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení, stolování a techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních.

Učivo se zaměřuje na tematické celky – odbytová střediska, odbyt, základy obsluhy a komunikace ve službách. Důraz se klade na efektivní využívání získaných vědomostí v profesním životě, dodržování bezpečnosti práce jako nedílné součásti dodržování bezpečnostních předpisů.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu, diskuse, předvedení, exkurze, používají se didaktické pomůcky - video, DVD – naučné a instruktážní filmy, praktické ukázky základního inventáře. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ve kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace potřebné k vykonávání budoucí profese. Žáci jsou vedeni k samostatnému získávání znalostí ze svého oboru např. prostřednictvím internetu.

Pomůcky

Učebnice, odborné knihy a časopisy, prospekty, videokazety, CD, praktické ukázky inventáře, výpočetní technika.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Hodnocení žáků vyplývá z průběžné klasifikace, sleduje se i aktivita žáka při vyučování, domácí příprava. Ověřování znalostí se uskutečňuje ústní nebo písemnou formou. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu školy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žáci jsou motivováni k dalšímu sebevzdělávání v profesní oblasti, k získávání a zkoumání věrohodnosti informací, k ovládání různých metod učení.

Kompetence k řešení problémů

Žáci se naučí předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.

Komunikativní kompetence

Žáci se učí vhodnému vystupování na veřejnosti, používají odborný slovník, srozumitelně a souvisle formulují své myšlenky, zdůvodňují své názory a vhodně reagují na názory druhých. Žáci se účastní aktivně diskusí, formulují a obhajují své názory a postoje.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou schopni kriticky hodnotit výsledky své práce, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, včetně kritiky druhých lidí. Získané poznatky a schopnosti aplikují pro svůj další život a pracovní kariéru. Přijímají a plní odpovědně svěřené úkoly, učí se kooperovat v kolektivu. Žáci se učí odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích a stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností.

Matematické kompetence

Žáci využívají matematické dovednosti při vyúčtování služby.

Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích

Žáci uplatňují požadavky na hygienu a BOZP v gastronomii.

Ovládat techniku odbytu

Žáci ovládají druhy a techniku odbytu, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, dbají na estetiku při pracovních činnostech, vystupují společensky a profesionálně.

Vykonávat obchodně – provozní aktivity

Žáci sestavují nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií, sjednávají odbyt výrobků a služeb, provádějí vyúčtování.

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Žáci znají základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Na příslušném pracovišti žáci zohledňují požadavky klienta (zákazníka), považují kvalitu své práce za způsob budování dobrého jména podniku.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Předmět přispívá k formování hodnot a postojů žáků důležitých pro rozvoj demokratické společnosti. Použití aktivizujících metod a různých forem práce ve výuce je využito k rozvoji prosociálního chování žáků a k vytvoření přátelského klimatu v pracovní skupině žáků.

Člověk a svět práce

Cílem předmětu je doplnit odborné znalosti a dovednosti žáka o znalosti a kompetence, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry.

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Člověk a životní prostředí

Žáci získávají poznatky kvality a vlivu životního prostředí na člověka a přijímají odpovědnost za vlastní jednání a rozhodování při péči o ochranu přírody, prostředí a krajiny.

Mezipředmětové vztahy

Výuka předmětu úzce souvisí s Technologií, Potravinami a výživou, Matematikou a především Odborným výcvikem. Vyučovací předmět tak vytváří široký základ odborného vzdělání.

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách – komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou – uvede osobnostní požadavky na profesi číšníka – rozpozná typy hostů a ví jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům – uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobií projevů – pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev – řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta – uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí	1 Komunikace ve službách – osobnost, vzhled – verbální a neverbální komunikace – společenské chování a profesní vystupování – typologie hostů
– rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení – vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku – rozlišuje malý a velký stolní inventář používaný na úseku obsluhy – přiřazuje inventář k jednotlivým pokrmům a nápojům – vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob	2 Odbytová střediska – význam, úkoly odbytu – členění odbytových středisek – vybavení a zařízení na úseku obsluhy • malý a velký stolní inventář • skladování
– vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti	3 Základní pravidla obsluhy

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
osobního prodeje a stravovacích služeb – popíše organizaci práce na pracovišti před zahájením, během a po ukončení provozu – profesionálně jedná v souladu se společenským chováním – respektuje společenská pravidla – je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je – uvede pravidla při servisu pokrmů a nápojů – charakterizuje způsoby a systémy obsluhy – vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů – vyjmenuje úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Jednoduchá obsluha – zásady a technika obsluhy – základní pravidla obsluhy – základní společenská a profesní pravidla servisu pokrmů a nápojů – systémy obsluhy, způsoby obsluhy
– popíše odbyt výrobků a služeb v restauraci – navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb – použije vhodné nástroje na podporu prodeje – sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy, uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti – uvede náležitosti jídelních a nápojových lístků a umí je sestavit – uvede náležitosti menu – uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednatel, vysvětlí vyúčtování tržeb	4 Odbyt – formy prodeje, způsoby nabídky – produkt – podpora prodeje – vyúčtování – menu, jídelní lístky, nápojové lístky

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti	1 Komunikace ve službách – národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace – práce s připomínkami hostů a recenzemi – sezónní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje

Název školního vzdělávacího programu:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

tříleté denní studium

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
– rozlišuje druhy jednotlivých středisek - kavárna, vinárna, bar, ostatní společensko - zábavní střediska – vyjmenuje vhodné druhy inventáře pro rozdílné zaměření středisek – vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v těchto střediscích - kavárna, vinárna, bar, ostatní společensko - zábavní střediska	2 Odbytová střediska – význam, úkoly a vybavení odbytových středisek - kavárna, vinárna, bar, ostatní společensko - zábavní střediska
– sestaví typickou nabídku pokrmů a nápojů pro jednotlivé druhy středisek a určí způsob obsluhy – umí sestavit jídelní a nápojový lístek – sestaví menu pro různé příležitosti, včetně správné volby nápoje – popíše správné založení kувэru – vysvětlí význam a rozdělení nápojů	3 Odbyt – gastronomická pravidla pro sestavení jídelních a nápojových lístků – gastronomická pravidla pro sestavení menu – formy prodeje – nápojový lístek v baru – nápoje
– charakterizuje přípravu průběh a ukončení provozu jednotlivých odbytových středisek – charakterizuje různé formy složité obsluhy – popíše jednotlivé způsoby dohotovování u stolu hosta	4 Základy obsluhy – formy a pravidla obsluhy v kavárně, vinárně a baru Složitá obsluha – základní forma – vyšší forma

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – vyjmenuje základní sortiment a formy nabídky a servisu podle druhu dopravního prostředku – vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v dopravních prostředcích – charakterizují význam a vybavení jednotlivých středisek v hotelu – popíše různé druhy vybavení určeného k slavnostním hostinám	1 Odbytová střediska – vybavení v dopravních prostředcích – vybavení jednotlivých středisek hotelu – speciální vybavení při slavnostních hostinách
	2 Odbyt

Název školního vzdělávacího programu:
Kód a název oboru vzdělání:
Stupeň poskytovaného vzdělání:
Délka a forma studia:
Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
65-51-H/01 Kuchař – číšník
střední vzdělání s výučním listem
tříleté denní studium
od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
– volí vhodné formy odbytu v dopravních prostředcích – sestaví typickou nabídku pokrmů a nápojů v dopravních prostředcích a ubytovacích zařízeních – zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce – vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt – uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednatelem	– formy prodeje v dopravních prostředcích – formy prodeje v ubytovacích zařízeních – organizační zajištění akcí – propagace – reklama, konkurence – estetika provozovny – online komunikace se zákazníkem – sezonní nabídky – práce s lokálními surovinami – zásady aktivního prodeje
– rozlišuje druhy slavnostních hostin – je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců – popíše přípravné práce, činnost během konání akce a ukončení akce – popíše zajištění přípravy a realizaci gastronomické akce – charakterizuje organizace práce a úkoly pracovníků obsluhy a popíše způsoby vyúčtování akce	3 Základy obsluhy – slavnostní hostiny a společenská setkání – pravidla obsluhy při slavnostních hostinách – banket, raut – organizační zajištění hostiny – slavnostní systém obsluhy

Učivo předmětu obsahuje učivo ze vzdělávací oblasti Komunikace ve službách a Odbyt a obsluha.

Název vyučovacího předmětu:	Odborný výcvik			
ročník:	I	II	III	celkem
počet hodin:	15	17,5	17,5	50

Obecné cíle

Cílem předmětu je připravit žáka k samostatnému výkonu obchodně provozní aktivity v oblasti gastronomie, cílevědomému přístupu k týmové i samostatné práci.

Žák je schopen zajistit výrobu a odbyt výrobků a služeb - provést vyúčtování, objednat nákup surovin, potravin a dalšího materiálu, zkalkulovat cenu výrobků a služeb, provést vyúčtování za použití informačních technologií. Žák je veden tak, aby usiloval o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, zohledňoval požadavky klienta či zákazníka. Při odborném výcviku je kladen důraz na samostatné zvládnutí zadaných úkolů, na tvořivý přístup žáků a adaptabilitu žáků na různé pracovní podmínky. Předmět rozvíjí aktivní přístup žáků k

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

pracovnímu životu a profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce.

Charakteristika učiva

Odborný výcvik plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v gastronomických provozech. Žáci se seznámí s technikou jednoduché a složité obsluhy. Při výrobě pokrmů žáci získají základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku. Žák se učí rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin, znát způsoby skladování potravin, orientovat se v sortimentu a kvalitě nabízených pokrmů s uplatňováním zásad racionální výživy. Dokáže připravit výrobní středisko k jednotlivým pracovním činnostem, zvládne přípravu hotových pokrmů, jídel na objednávku, pokrmů teplé a studené kuchyně, českou i mezinárodní kuchyni, moučníky a moučné pokrmy, dietní pokrmy, přípravu pokrmů ve zvláštních podmínkách a zážitkovou gastronomii. Bude rozvíjen aktivní přístup žáků k pracovnímu životu a jejich profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce.

Pojetí výuky a metody vyučování

Žáci aplikují vědomosti při praktické činnosti a osvojují si odborné dovednosti a návyky potřebné k vykonávání profesionálních činností v gastronomickém a ubytovacím provozu především při:

- výrobě teplých a studených pokrmů;
- obsluze s uplatněním různých systémů obsluhy;
- službách v oboru gastronomie a ubytovacích službách;
- skladování a ošetřování potravin;
- vedení výrobní, odbytové, ubytovací a skladové evidence s použitím výpočetní techniky;
- dodržování zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a předpisy požární ochrany v potravinářské výrobě;
- aktivní spolupráci v pracovním kolektivu a své vědomosti uplatňují v praxi a dovedou je obhájit.

Při vyučování jsou využívány tyto převážně aktivizující metody a formy výuky:

- metoda předvádění,
- cvičení,
- problémová metoda,
- projektové vyučování,
- inscenační metody,
- výklad,
- diskuze.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Ve výchovně vzdělávacím procesu se uskutečňuje klasifikace průběžná a celková.

Hodnocení se používá slovní i numerické, hodnotí se:

- vztah k práci a praktickým činnostem,
- osvojení praktických dovedností a návyků,
- využití teoretických vědomostí v praktických činnostech,

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

- aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa,
- kvalita výsledků činnosti,
- organizace práce, udržování pořádku,
- dodržování předpisů BOZP,
- hospodárné využití surovin, materiálů, energie.

Výsledkem hodnocení je:

- kombinace slovního (motivačního) a numerického hodnocení,
- vzájemného hodnocení žáka při prezentaci výsledků práce,
- sebehodnocení žáka.

Výsledné hodnocení vychází z Klasifikačního řádu školy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žáci ve výuce pracují s přiměřeně náročnými texty, vyhledávají a zpracovávají informace, z výkladu si pořizují poznámky, hledají vhodné formy ke zpracování poznatků a jejich utřídění. Svým pozitivním přístupem k učení mají otevřenou cestu k dalšímu vzdělávání ve svém oboru.

Kompetence k řešení problémů

Žáci samostatně řeší problémy, k jejich řešení volí vhodné prostředky a způsoby, spolupracují s ostatními a ověřují si správnost řešení.

Komunikativní kompetence

Žáci využívají odbornou terminologii zaměřenou zejména na problematiku výrobního a odbytového střediska. Jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání, při zdůvodňování zvoleného pracovního postupu formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle. Naslouchají pozorně druhým a účastní se diskuze.

Personální a sociální kompetence

Žáci účinně kooperují ve skupině, pozitivně ovlivňují kvalitu společné práce, chápou potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu. Jsou schopni přijímat i zprostředkované zkušenosti, hodnocení svých výsledků, radu i kritiku. Pracují v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházejí osobním konfliktům, nepodléhají předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, o možnostech svého pracovního uplatnění. Mají reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru, znají práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Matematické kompetence

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Žáci správně používají a převádějí běžné jednotky, používají pojmy kvantifikujícího charakteru, nacházejí vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umí je popsat a využít pro dané řešení v praxi. Aplikují získané znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru. Umí aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Žáci využívají informační a komunikační prostředky a technologie pro kvalitní a účinnou komunikaci s okolím. Dovedou vyhledat informace důležité pro pracovní rozvoj, jsou schopni získané informace aplikovat, interpretovat a využívat. Pracují s informacemi z různých zdrojů a posuzují jejich rozdílnou věrohodnost a kriticky přistupují k takto získaným informacím.

Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích

Žáci umí uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, rozlišit využitelnost základních druhů potravin a nápojů.

Ovládat technologii přípravy pokrmů

Žáci umí připravit běžné pokrmy české a zahraniční kuchyně, vypracovat technologické potupy přípravy, řádně zkontrolovat kvalitu pokrmu, esteticky dohotovovat výrobky a expedovat je. Žáci běžně používají a udržují technická a technologická zařízení ve školní jídelně a na odloučených pracovištích.

Ovládat techniku odbytu

Žáci zvolí vhodnou formu obsluhy a použijí vhodný inventář, umí společensky vystupovat a profesionálně jednat.

Vykonávat obchodně-provozní aktivity

Žáci umí zabezpečit provoz na konkrétním pracovišti s využitím ekonomických informací a připravit podklad pro nákup potřebného materiálu pro konkrétní pracoviště.

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Žáci jsou vedeni k dodržování zásad a návyků bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb

Žáci dodržují stanovené normy, předpisy a parametry kvality procesů, výrobků nebo služeb.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje.

Žáci umí zvážit v pracovním procesu vliv své činnosti na životní prostředí se snahou efektivně hospodařit s přidělenými finančními prostředky, energiemi, vodou a materiály.

Průřezová témata

Název školního vzdělávacího programu:
Kód a název oboru vzdělání:
Stupeň poskytovaného vzdělání:
Délka a forma studia:
Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
65-51-H/01 Kuchař – číšník
střední vzdělání s výučním listem
tříleté denní studium
od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Občan v demokratické společnosti

Vyučovací předmět přispívá k formování hodnot a postojů žáků důležitých pro rozvoj demokratické společnosti. Použití aktivizujících metod a různých forem práce ve výuce je využito k rozvoji prosociálního chování žáků a k vytvoření přátelského klimatu v pracovní skupině žáků. Žáci jsou podněcováni ke spolupráci při vyučování mezi sebou i ke spolupráci mezi žáky a učitelem.

Člověk a životní prostředí

Vyučovací předmět přispívá k pochopení a osvojení principů odpovědného, šetrného a hospodárného nakládání se surovinovými i energetickými zdroji z hlediska ekonomického i ekologického. Žáci dodržují zásady osobní hygieny a hygieny pracoviště potravinářského provozu a zásady správného nakládání s odpady.

Člověk a svět práce

Vyučovací předmět přispívá k rozvoji profesních dovedností umožňujících uplatnění na trhu práce i k rozvoji komunikativních dovedností v pracovním kolektivu. Žáci jsou vedeni k samostatnému jednání a rozhodování a jsou podněcováni k využití svých osobnostních a odborných předpokladů pro budování profesní kariéry.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby vyhledávali a dále zpracovávali informace prostřednictvím ICT k přípravě na výuku k vyhledávání receptů, jídelních lístků a gastronomických akcí.

Mezipředmětové vztahy

Vyučovací předmět Odborný výcvik doplňuje a navazuje na další odborné předměty zejména na Technologii, Stolníčení, Potraviny a výživu. Vzhledem k tomu, že jsou žáci vedeni k využívání prostředků ICT hlavně při přípravě na výuku, dochází i k propojení s předmětem Informační a komunikační technologie.

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně – 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 – zná bezpečnostní rizika, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, tato rizika předvídá – uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti	1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence – pracovněprávní problematika BOZP a PO – bezpečnost výrobních zařízení a vybavení v gastronomických provozech – práce se zařízením, spotřebiči a vybavením výrobního střediska

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
– dodržuje povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	
– uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii – dodržuje jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace	2 Hygienické požadavky na provoz společného stravování – hygienické předpisy v gastronomii – kritické body HACCP
– je připraven organizovat práci ve výrobním středisku – používá vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce – pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku – ovládá organizaci práce ve výrobním středisku – využívá a kontroluje zařízení skladu potravin, evidenci a pohyb zásob	3 Výrobní středisko – rozdělení – základní vybavení – organizace práce ve výrobním středisku – skladování
– pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů – ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít – dohotovuje a expeduje pokrmy – hospodárně nakládá při práci se surovinami – ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů – volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky – připravuje teplé a studené nápoje	4 Základy technologie přípravy pokrmů – normování, práce s odbornou literaturou – příprava a předběžná úprava potravin – tepelné úpravy pokrmů (vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání) – technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů (polévky, omáčky, přílohy, bezmasé pokrmy, moučné pokrmy) – typické suroviny a pokrmy, technologické postupy – dohotovení a expedice pokrmů – technologické postupy přípravy nápojů – kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů
– ovládá organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku – rozlišuje druhy odbytových středisek,	5 Odbytová střediska – význam a úkoly odbytu

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
- orientuje se ve vedení evidence zásob - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - používá vybavení a zařízení na úseku obsluhy - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob	- členění odbytových středisek - příprava a údržba pracoviště - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - inventář – údržba, použití - skladování a vedení evidence zásob
- profesionálně jedná v souladu se společenským chováním - charakterizuje pomůcky číšníka a pracuje s nimi - rozlišuje různé způsoby obsluhy a uplatňuje je v praxi - respektuje stravovací zvyklosti cizinců na úseku obsluhy - předvede úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů	6 Základy obsluhy - základní společenská a profesní pravidla včetně používání profesních pomůcek - formy a pravidla obsluhy (jednoduchá obsluha) - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze - způsoby obsluhy (restaurační, kavárenský, barový, vinárenský) - organizace práce v různých formách obsluhy
- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů - jasně a srozumitelně komunikuje v souladu s jazykovou normou - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním a komunikuje s hostem - dodržuje základní povinnosti obsluhujících - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti	7 Komunikace ve službách - základní pravidla chování a komunikace ve službách - základní společenská a profesní pravidla (pravidla stolování) - základní povinnosti obsluhujících, osobnost a vzhled číšníka

Název školního vzdělávacího programu:
Kód a název oboru vzdělání:
Stupeň poskytovaného vzdělání:
Délka a forma studia:
Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
65-51-H/01 Kuchař – číšník
střední vzdělání s výučním listem
tříleté denní studium
od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
- hosta - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze	
- zajišťuje odbyt výrobků a služeb - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - používá různé způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - ovládá gastronomická pravidla - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - ovládá náležitosti jídelního a nápojového lístku, umí je sestavit	8 Odbyt - formy prodeje - gastronomická pravidla při sestavování jídelního a nápojového lístku

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák/žákyně - 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 - zná bezpečnostní rizika, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, tato rizika předvídá - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - dodržuje povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce a požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP a PO - bezpečnost obvyklého technického zařízení a vybavení v gastronomických provozech - práce se zařízením, spotřebiči a vybavením výrobního střediska
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - zná účel kritických bodů a jeho fungování v praxi	2 Hygienické požadavky na provoz společného stravování - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP
- hospodárně nakládá při práci se surovinami - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů	3 Technologie přípravy pokrmů technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů (pokrmů z jatečných a ostatních druhů mas)

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Výsledky vzdělávání	Učivo
– volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky – využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů	– nové trendy v gastronomii – zážitková gastronomie – příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách – kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů
– ovládá jednotlivé systémy obsluhy a pracuje podle nich – ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti – připravuje a servíruje míšené nápoje, charakterizuje pomůcky barmana a pracuje s nimi	4 Základy obsluhy – systémy obsluhy (systém vrchního číšníka, rajónový, skupinový, francouzský, kavárenský, barový, banketní, rautový) – technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze – technika míchaných nápojů
– komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou – rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům – uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí – řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta	5 Komunikace ve službách – verbální a neverbální komunikace – typologie hostů – práce s připomínkami hostů a recenzemi
– uvede náležitosti a sestaví menu pro různé příležitosti	6 Odbyt – gastronomická pravidla při sestavování menu

3. ročník

Žák/žákyně – 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 – zná bezpečnostní rizika, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, tato rizika předvídá – poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti – dodržuje povinnosti pracovníka i	1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce a požární prevence – pracovněprávní problematika BOZP a PO – bezpečnost obvyklého technického zařízení a vybavení v gastronomických provozech
--	--

Název školního vzdělávacího programu:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník
 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 střední vzdělání s výučním listem
 tříleté denní studium
 od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

- zaměstnavatele v případě pracovního úrazu – v případě pracovního úrazu	
– uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii – zná účel kritických bodů a jeho fungování v praxi	2 Hygienické požadavky na provoz společného stravování – hygienické předpisy v gastronomii – kritické body HACCP
– ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů – použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup – volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky – ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů – sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí – ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly, používá speciální inventář – připravuje pokrmy pro vybrané skupiny osob podle nových trendů ve výživě	3 Technologie přípravy pokrmů – technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů (studená kuchyně – rautové výrobky dle příležitosti, studené a teplé předkrm, moučníky, minutkové pokrmy, slavnostní moučníky) – česká a regionální kuchyně – pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly – dietní pokrmy – kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů
– dokáže připravit různé druhy slavnostních hostin – profesionálně jedná při slavnostních hostinách	4 Základy obsluhy – zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny
– zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce – provádí vyúčtování s hostem a objednavatelem a dokáže vyúčtovat tržby	5 Odbyt – organizační zajištění akcí – vyúčtování
– respektuje stravovací zvyklosti a tradice cizinců ve vazbě na gastronomii – komunikuje s hostem i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti – připraví sezónní nabídku a akci pro podporu prodeje	6 Komunikace ve službách – národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace – sezónní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Základní podmínky pro uskutečňování vzdělávacího programu

Základní materiální podmínky

- kmenové učebny pro třídy vybavené víceúčelovým, estetickým a funkčním zařízením (např. dataprojektory s plátnem, interaktivní tabule, informační nástěnky, vzdělávací mapy) a školním nábytkem,
- 2 učebny pro výuku jazyků, 2 učebny výpočetní techniky (vybavené 15 a 20 žákovskými počítači), tělocvična pro tělovýchovné aktivity, vybavená bezpečným povrchem, nářadím a náčiním,
- pracoviště pro odborný výcvik – školní kuchyně a jídelna vybavené moderním zařízením (např. konvektomat, velkokapacitní myčka nádobí, kuchyňské roboty), gastronomická učebna (posluchárna s audiovizuální technikou a nejmodernějším gastronomickým pracovištěm),
- školní klub s wifi připojením sloužící k občerstvení a samostudiu žáků,
- školní knihovna s přibližně 1000 svazky učebnic,
- prodejna školní cukrárny sloužící k občerstvení žáků,
- školní jídelna sloužící ke stravování zaměstnanců a žáků,
- prostory pro uložení nářadí, materiálů a učebních a jiných pomůcek, prostory pro přípravnou práci učitelů vybavené odpovídajícím úložným nábytkem (sborovna, kabinet odborných učitelů, kabinet pro učitele jazyků, kabinet správce sítě, kabinet tělesné výchovy, kancelář školní jídelny, sekretariát, ředitelna, 3 kanceláře zřizovatelů školy),
- prostory určené k osobní hygieně a k odkládání obuvi a oděvů (např. sociální zařízení na každém patře zvlášť pro dívky, chlapce a zaměstnance školy, šatny pro žáky v přízemí školy vybavené šatnímu skřínkami),
- archiv pro úschovu pedagogických dokumentů

Personální podmínky

Škola zajišťuje kvalitu vzdělávání pečlivým výběrem svých pedagogických zaměstnanců. Snahou školy je, aby jejich odborná a pedagogická způsobilost odpovídala dané legislativě. Pedagogičtí pracovníci školy procházejí systémem dalšího vzdělávání, inovačními školeními i odbornými kurzy, zaměřené zejména na zvyšování počítačové gramotnosti. Vedení školy zajišťuje soulad vzdělávacích a výchovných činností pedagogických pracovníků s cíli vzdělávání stanovenými zákonem a RVP příslušného oboru vzdělání, naplňuje práva a povinnosti pedagogických pracovníků na další vzdělávání po dobu pedagogické činnosti. Realizaci ŠVP zajišťuje přibližně 18 pracovníků školy a instruktoři odborného výcviku na odloučených pracovištích.

Organizační podmínky

Jsou zajištěny požadavky školské legislativy na organizaci a průběh středního vzdělávání – vypracován školní řád, klasifikační řád, pracovní plán, vnitřní řád školní jídelny, plán ICT, organizační řád, vnitřní směrnice, plán výchovného poradce a školního metodika prevence. Osvěta, výchova a vzdělávání v oblasti životního prostředí a výchova ke zdraví budou vedeny v souladu se Státním programem environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty a s národním programem Zdraví pro 21. století.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Rozvoj znalostí a dovedností souvisejících s uplatněním žáků ve světě práce bude prováděn ve spolupráci se sociálním partnerem (Úřad práce v Pardubicích).

Škola je dostatečně vybavena, aby mohla provádět aktivní rozvoj kompetencí žáků v oblasti IC technologií, a to v souladu se státní informační politikou ve vzdělávání.

Škola se i nadále bude účastnit soutěží různého typu, budou podporováni mimořádně nadaní žáci, škola bude pokračovat v pořádání školních soutěží různého zaměření.

Do výuky budou nadále zařazována témata z problematiky ochrany člověka za mimořádných situací v souladu s právními předpisy pro krizové řízení a civilní nouzové plánování.

Zvýšená pozornost bude věnována vzdělávání a integraci žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním, žákům se specifickými poruchami učení a žákům sociálně znevýhodněným.

Je zabezpečen odborný výcvik na pracovištích ve škole, u právnických nebo fyzických osob na odloučených pracovištích – je vypracován provozní řád odborného výcviku, smlouvy se zástupci odloučených pracovišť.

Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech

Škola se řídí platnými právními předpisy, které přímo souvisejí se vzděláváním, zajišťuje odborný dohled a přímý dozor při praktickém vyučování.

Škola zajišťuje nezávadný stav objektu školy, technických a ochranných zařízení a jejich údržbu, pravidelnou technickou kontrolu a revizi

Prokazatelně upozorňuje a podrobně instruuje žáky o možném ohrožení zdraví a bezpečnosti při všech činnostech, seznamuje žáky se školním řádem, zásadami bezpečného chování, s ustanoveními konkrétních právních norem k zajištění BOZP (záznamy v zápisnicích bezpečnosti práce, záznamy ve studijních průkazech).

Škola chrání své žáky před násilím, šikanou a jinými společensky negativními jevy, a to v rámci prevence sociálně – patologických jevů.

Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

Spolupráce se sociálními partnery je součástí života školy. Podněty, rady a požadavky sociálních partnerů poskytují škole cenné informace v oblasti profilu absolventa, učebního plánu, skladby předmětů a jejich obsahové náplně.

Podle platných právních předpisů byla ve škole zřízena Školská rada. Školskou radu tvoří 1 zástupce zřizovatele, 1 zástupce pedagogického sboru a 1 zástupce z řad rodičů našich nezletilých žáků nebo z řad zletilých žáků. Školská rada schvaluje řády týkající se provozu školy, výroční zprávy o činnosti školy a pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

Formou exkurzí a odborných přednášek probíhá spolupráce s Policií ČR a Městskou policií Pardubice, Úřadem práce Pardubice a dalšími.

Odborný výcvik se uskutečňuje ve školní jídelně nebo na detašovaných střediscích sociálních partnerů, kterými jsou např.:

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Restaurace Philadelphia	Romana Štachová, Restaurant Philadelphia, nám. Republiky 2686, Pardubice
Bonté restaurant	Bonté class, s. r. o.
Restaurace St. Patrick	Temple bar, s. r. o.
Restaurace Cartellone	PASTA FRESCA, s. r. o.
Naše Hospoda - Smíchovská	TORO GAME, s. r. o.
Globus	Globus ČR, a. s.
Léčebné lázně Bohdaneč	Léčebné lázně Bohdaneč, a. s.
Menza Univerzity Pardubice	Univerzita Pardubice
Café Level	Atrium Palace Pardubice
U Dvou Kohoutků	Smilova ulice, Pardubice

Mezi další sociální partnery, se kterými škola úzce spolupracuje, patří:

Asociace hotelů a restaurací České republiky

Asociace ředitelů hotelových škol

Česká barmanská asociace

Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Cech hostinských, hoteliérů, řezníků a uzenářů Pardubice

Univerzita Pardubice

Úřad práce Pardubice

Pedagogicko - psychologická poradna Pardubice

Městská policie Pardubice

Národní vzdělávací fond

Ekocentrum Paleta Pardubice

Goethe institut – Evropský spolkový dům

British council Pardubice

Tento seznam je orientační a může být měněn a aktualizován.

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchař – číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

Platnost vzdělávacího programu:

od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Příloha č. 1 – Přijímací řízení

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

1. Přijímací zkouška se nekoná
2. Na přihlášce ke studiu se vyžaduje pro daný obor posouzení zdravotní způsobilosti praktickým lékařem.
3. Hodnotí se výsledky vzdělávání za 1. pololetí posledního ročníku základní školy a 2. pololetí předposledního ročníku základní školy.

Vyhodnocení průměrného prospěchu z předchozího vzdělávání		Vyhodnocení prospěchu v následujících vybraných předmětech z předchozího vzdělávání							
průměr	body	matematika		český jazyk (mateřský jazyk)		první cizí jazyk		občanská nauka	
		hodnocení	body	hodnocení	body	hodnocení	body	hodnocení	body
1,0 - 1,50	4								
1,51 - 1,80	3	1	4	1	4	1	4	1	4
1,81 - 2,00	2	2	3	2	3	2	3	2	3
2,01 - 2,20	1	3	2	3	2	3	2	3	2
nad 2,20	0	4	1	4	1	4	1	4	1

Za každý snížený stupeň z chování budou odečteny 3 body.

Uchazeč může získat maximálně 40 bodů.

Maximální možný počet získaných bodů je 40. Minimální počet dosažených bodů pro přijetí v 1. kole je 5 bodů.

V případě dosažení shodného celkového počtu bodů rozhodují o pořadí umístění uchazeče postupně následující kritéria:

- dosažený počet bodů za známky z 1. pololetí posledního ročníku základní školy z českého jazyka
- dosažený počet bodů za známky z 2. pololetí předposledního ročníku základní školy z českého jazyka
-

Předpokládaný počet přijímaných uchazečů je až 50 žáků.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Příloha č. 2 – Závěrečná zkouška

Závěrečná zkouška

Závěrečná zkouška se opírá o platnou legislativu – tedy zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání v platném znění (školský zákon), vyhlášku č. 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem v platném znění a vyhlášku č. 36/2014 Sb. v platném znění.

Závěrečná zkouška se skládá: z písemné zkoušky, ústní zkoušky a praktické zkoušky z Odborného výcviku.

Písemná zkouška obsahuje témata z odborných předmětů (Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, Ekonomika) dle jednotného zadání závěrečné zkoušky (JZZZ). Součástí této zkoušky jsou i témata z organizace práce v provozu včetně hygieny, bezpečnosti práce, ekonomiky a profesní etiky.

Ústní zkouška obsahuje témata z odborných předmětů (Technologie, Potraviny a výživa, Stolničení) dle JZZZ. Součástí této zkoušky jsou i témata z Obecného přehledu ze světa práce dle JZZZ.

Praktická zkouška je komplexní zkouška z Odborného výcviku, její součástí je provedení úkolu ze Samostatné odborné práce (SOP), obhajoba SOP a komunikace v cizím jazyce.

Žáci s přiznaným uzpůsobením podmínek pro konání závěrečné zkoušky konají závěrečnou zkoušku v podmínkách stanovených v posudku školského poradenského zařízení. O této možnosti a jejích náležitostech poskytuje žákům informace výchovná poradkyně školy.

Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Příloha č. 3 - Seznam použitých zkratk

BOZP	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
CD	Kompaktní disk
ČR	Česká republika
DVD	Digitální víceúčelový disk
EU	Evropská unie
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points (analýza nebezpečí a kritické kontrolní body, v českém prostředí označován jako systém kritických bodů)
HDP	Hrubý domácí produkt
HNP	Hrubý národní produkt
ICT	Informační a komunikační technologie
IVP	Individuální vzdělávací plán
JZZZ	Jednotné zadání závěrečných zkoušek
MFCH	Matematické, fyzikální a chemické (tabulky)
OV	Odborný výcvik
PLPP	Plán pedagogické podpory
PO	Požární ochrana
RPSN	Roční procentní sazba nákladů
RVP	Rámcový vzdělávací program
ŘŠ	Ředitel školy
SOČ	Středoškolská odborná činnost
SOP	Samostatná odborná práce
SVP	Speciální vzdělávací potřeby
ŠPZ	Školní poradenské zařízení
ŠVP	Školní vzdělávací program
ŠZ	Školský zákon
TU	Třídní učitel
VP	Výchovný poradce
ZPV	Základy přírodních věd