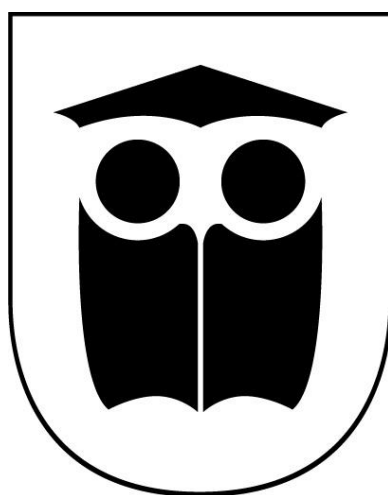


**„Vzdělání je to, co nám zůstane, když zapomeneme
všechno, co jsme se naučili ve škole.“**

Karel Čapek

ŠVP

Kuchař II



**Střední škola, Odry,
příspěvková organizace**
se sídlem Sokolovská 647/1
742 35 Odry

Obsah

1 Identifikační údaje	3
2 Profil absolventa	4
2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi	4
2.2 Odborné kompetence	4
2.3 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání	6
2.4 Způsob ukončení vzdělávání	6
3 Charakteristika školního vzdělávacího programu	7
3.1 Celkové pojetí vzdělávání	7
3.2 Organizace výuky	8
3.3 Klíčové kompetence	8
3.4 Průřezová témata	14
3.5 Způsob hodnocení žáků	18
4 Základní podmínky pro uskutečňování ŠVP	18
4.1 Personální zabezpečení vzdělávání	18
4.2 Materiální zabezpečení vzdělávání	18
4.3 Spolupráce se sociálními partnery	19
4.4 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	19
5 Vzdělávání žáků se ŠVP (speciálními vzdělávacími potřebami) a vzdělávání žáků nadaných	20
5.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	20
5.1.1 Vzdělávání žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním	22
5.1.2 Vzdělávání žáků s poruchami chování	22
5.1.3 Vzdělávání žáků se specifickými poruchami učení	22
5.1.4 Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním	22
5.1.4.1 Podmínky vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním	23
5.2 Vzdělávání nadaných žáků	23
6 Učební plán	25
6.1 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP	25
6.2 Přehled využití týdnů ve školním roce	26
6.3 Učební plán – ŠVP: Kuchař II	27

7 Učební osnovy

Český jazyk a literatura	28
Anglický jazyk	37
Občanská nauka	44
Fyzika	51
Chemie	55
Základy ekologie	58
Matematika	62
Tělesná výchova	69
Informační a komunikační technologie	77
Ekonomika	81
Hospodářské výpočty	85
Finanční gramotnost	89
Psychologie a komunikace ve službách	95
Potraviny a výživa	98
Technologie	102
Stolničení	109
Odborný výcvik	115
8 Seznam příloh	124

1 Identifikační údaje

Název školy:	Střední škola, Odry, příspěvková organizace
Adresa:	Sokolovská 647/1, 742 35 Odry
Zřizovatel:	Moravskoslezský kraj
Kontakty:	tel.: 556 730 171 e-mail: info@ssodry.cz http://www.ssodry.cz
Kód a název oboru:	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)
Název ŠVP:	Kuchař II
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem, EQF 3
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Platnost dokumentu:	1. 9. 2025
Číslo jednací:	

Podpis ředitelky školy:

Razítko školy:

2 Profil absolventa

Kód a název oboru:	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)
Název ŠVP:	Kuchař II
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem, EQF 3
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Platnost dokumentu:	1. 9. 2025

2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař. Uplatnění najde v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v gastronomii.

2.2 Odborné kompetence

Absolvent:

a) Ovládá technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad:

- uplatňuje zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP;
- ovládá technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní;
- kontroluje kvalitu, správně uchová pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje výrobky;
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- objasní a využívá kulinářské dovednosti.

b) Ovládá techniku odbytu, tzn. že absolvent

- ovládá druhy a techniku odbytu;
- volí vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář;
- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;
- dbá na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech.

c) Uplatňuje moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích:

- má přehled o výživě a nových trendech ve stravování, zná zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišuje potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností;
- využívá vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu;
- správně využívá způsoby skladování potravin a nápojů;

- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.

g) Vykonává obchodně-provozní aktivity:

- sjednává odbyt výrobků, zboží a služeb;
- připraví podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu;
- zkontroluje deklarovaný druh surovin a gramáž;
- posoudí senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin;
- sestavuje kalkulace cen výrobků a služeb;
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívá prostředky podpory prodeje;
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

e) Dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:

- dodržuje bezpečnost práce, chápe ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků a hostů i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojí si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a je schopen zajistit odstranění závad a možných rizik;
- zná systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout.

f) Usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, hosta).

g) Jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje:

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti, možné náklady, výnosy, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodaří s finančními prostředky;
- nakládá se surovinami materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

2.3 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

- a) ukončení povinné školní docházky;
- b) prokázání zdravotní způsobilosti pro obor Kuchař-číšník;
- c) splnění podmínek přijímacího řízení.

Do 1. ročníku tříletých oborů jsou žáci přijímáni na základě přijímacího řízení, jehož součástí není přijímací zkouška. Žáci jsou přijímáni na základě dosažených studijních výsledků z předposledního a posledního ročníku základní školy, tedy obvykle z 2. pololetí 8. a 1. pololetí 9. třídy ZŠ.

2.4 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělání v tomto oboru se ukončuje závěrečnou zkouškou, která se skládá z písemné, praktické a ústní části. Závěrečná zkouška probíhá podle jednotného zadání.

Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně ukončil poslední ročník středního vzdělávání.

Žák přestává být žákem školy dnem, který následuje po dni, kdy úspěšně vykonal závěrečnou zkoušku.

Pokud žák vykoná závěrečnou zkoušku neúspěšně, nebo ji nekoná v řádném termínu, přestává být žákem 30. června roku, v němž měl vzdělávání řádně ukončit.

3 Charakteristika školního vzdělávacího programu

Kód a název oboru:	65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření Kuchař)
Název ŠVP:	Kuchař II
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem, EQF 3
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Platnost dokumentu:	1. 9. 2025

3.1 Celkové pojetí vzdělávání

Realizace ŠVP je v souladu s Dlouhodobým záměrem vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy Moravskoslezského kraje.

Vzdělávací program připravuje kvalifikované pracovníky pro výkon povolání kuchař, kteří budou schopni uplatnit své odborné vzdělání zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozovnách a po získání nezbytné praxe i v živnostenském podnikání. Základním cílem vzdělávacího programu je propojení získaných vědomostí a dovedností ve výše uvedených oblastech s praxí při řešení konkrétních problémů a situací. K důležitým výchovným cílům patří proto výchova k odpovědnosti, spolehlivosti, přesnosti, pracovní kázi, samostatnosti v rozhodování, bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a hygieně práce, ochraně a péči o životní prostředí.

Výuka se skládá z teoretických vyučovacích předmětů realizovaných v učebnách školy a z odborného výcviku realizovaného na odloučených pracovištích odborného výcviku. V některých případech se při výuce třída dělí v souladu s platnými předpisy (např. cizí jazyky).

Metody a formy výuky jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterých se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů - samostatné práce žáků, skupinové práce, referáty, prezentace písemné a ústní, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva - modely, nástěnné obrazy, instruktážní a výukové video, exkurze.

K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, projekty apod. Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak,

aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu.

Po absolvování teoretické a praktické části výuky vykonají žáci závěrečnou zkoušku a získají tak potřebnou kvalifikaci pro výkon pracovních činností v oblasti stravovacích služeb.

Uplatnění mohou nalézt i v příbuzných oborech.

3.2 Organizace výuky

Výuka je organizována ve čtrnáctidenních cyklech, z nichž v každém týdnu mají žáci 5 dnů teoretické výuky a 5 dnů odborného výcviku.

V průběhu studia jsou pro žáky organizovány exkurze do firem zabývajících se činnostmi související se studiem jejich oboru, pořádány jsou výchovně vzdělávací akce, exkurze, školení, semináře, workshopy, přednášky s tematikou odpovídající studovanému oboru. Ve druhém ročníku mají žáci zařazen sportovní kurz.

3.3 Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žák:

- zná smysl a cíl svého studia, má k učení pozitivní vztah, vybírá a využívá vhodné způsoby pro efektivní učení, plánuje, organizuje a řídí vlastní učení;
- vyhledává a třídí informace a efektivně je využívá v procesu učení, tvůrčích činnostech i praktickém životě;
- operuje s obecně užívanými termíny, znaky a symboly, uvádí věci do souvislostí, propojuje do širších celků poznatky z různých vzdělávacích oblastí (předmětů) a na základě toho si vytváří komplexní pohled na matematické, společenské, přírodní a kulturní jevy;
- pozoruje, experimentuje, získané výsledky porovnává, kriticky posoudí a vyvodí z nich závěry;
- pořizuje si samostatně poznámky z odborné literatury i mluvených projevů, dokáže adekvátně reagovat, učí se ze svých zkušeností, zhodnotí své pokroky a projevuje ochotu věnovat se dalšímu studiu a celoživotnímu vzdělávání.

Učitel :

- zadává úkoly, opakování, referáty, tím vede žáky k samostatnému a kritickému vyhledávání, ověřování a zpracování informací;
- umožňuje žákům osvojit si strategii učení a motivuje je k celoživotnímu vzdělání;
- vyžaduje systematizaci vědomostí a dovedností;
- při klasifikaci a vyhodnocování úkolů v hodinách vede žáky ke kritickému zhodnocení jejich učení a práce, k přijímání rad či kritiky ze strany učitele i spolužáků.

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- identifikuje problémové situace ve škole i mimo ni, rozpozná a pochopí problém, promyslí, případně naplánuje jeho způsob řešení, využívá k tomu vlastního úsudku a vlastních zkušeností, prakticky ověřuje správnost svého řešení a osvědčené postupy aplikuje na obdobné problémové situace;
- sleduje vlastní pokrok při zdolávání problémů, kriticky myslí, činí uvážlivá rozhodnutí, obhájí si je a uvědomuje si svou odpovědnost;
- zdokonaluje svou kompetenci práce s informacemi z různých zdrojů, aby je uměl vyhledávat, třídit a vhodným způsobem použít, neodradí ho nezdár a hledá nová řešení;
- problémy řeší samostatně, ale i v týmu, užívá logické, matematické a empirické postupy, získané vědomosti a dovednosti využívá k objevování různých variant řešení.

Učitel:

- podněcuje žáky k tvořivému myšlení a logickému uvažování;
- motivuje je zadáváním problémových úkolů;
- vede žáky k využívání Internetu a týmové práci.

Komunikativní kompetence

Žák:

- chápe danou komunikační situaci a přizpůsobuje jí své vyjadřování v mluvených i psaných projevech;
- vyjadřuje se souvisle, výstižně, kultivovaně a v logickém sledu, naslouchá druhým, rozumí jim, vhodně reaguje, zapojuje se do diskuse, obhájí v ní svůj názor a vyslechne druhé;
- provede výpis z mluveného i psaného projevu, rozumí různým druhům textů, záznamů, obrazových materiálů, základních gest, zvuků i jiných komunikačních prostředků, přemýšlí o nich, využívá je k aktivnímu zapojení do společenského dění;
- své názory vyslovuje v souladu se zásadami kultury projevu a učí se komunikovat minimálně v jednom cizím jazyce.

Učitel:

- připravuje žáky na diskuse, učí je odlišovat podstatné informace od nepodstatných;
- do výuky jednotlivých předmětů zařazuje výstupy, při kterých je prováděn nácvik komunikačních situací, jež simulují kontakt se zákazníky, nadřízenými i spolupracovníky;
- vysvětlí žákům důležitost znalosti cizích jazyků pro jejich budoucnost.

Personální a sociální kompetence

Žák:

- pracuje v týmu, vytváří vstřícné mezilidské vztahy, odpovědně plní svěřené úkoly, přijímá hodnocení svých výsledků, reálně posoudí své možnosti;
- jedná v souladu s morálními principy, respektuje pravidla chování ve třídě, škole i společnosti, váží si práce skupiny a má zájem na jejím úspěchu, spolupracuje ve skupině, podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu, přispívá k upevňování dobrých mezilidských vztahů, v případě potřeby poskytne pomoc nebo o ni požádá;
- chápe potřebu spolupracovat s druhými, oceňuje jejich zkušenosti a čerpá poučení z toho, co si myslí, říkají a dělají;
- vytváří si pozitivní představu o sobě samém, ovládá a řídí svoje jednání a chování tak, aby dosáhl pocitu sebeuspokojení a sebeúcty, váží si svého zdraví a chápe důležitost zdravého životního stylu.

Učitel:

- volbou témat a úkolů přispívá k vytváření kladných mezilidských vztahů;
- zadává práci ve skupině a dává žákovi prostor pro uplatnění jeho individuálních schopností, vědomostí a dovedností;
- zapojuje žáky do organizačních činností školy a do reprezentačních akcí;
- učí žáky střídat role ve skupině, přizpůsobit se změnám a být společensky a finančně nezávislým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák:

- chápe základní principy, na nichž spočívají zákony a společenské normy, dodržuje je, respektuje společenské chování;
- sleduje celosvětové kulturní a společenské dění, chápe minulost svého národa, uznává národní tradice;
- váží si druhých lidí, je schopen empatie, odmítá útlak, kruté zacházení, uvědomuje si povinnost postavit se proti fyzickému a psychickému násilí;
- zajímá se o národní a světovou politiku i o veřejné záležitosti lokálního charakteru;
- chápe základní ekologické souvislosti a environmentální problémy, respektuje požadavky na kvalitní životní prostředí, rozhoduje se v zájmu podpory a ochrany zdraví;
- dle svých možností poskytne účinnou pomoc, chová se odpovědně v kritických situacích i v situacích ohrožující život a zdraví člověka, které ctí jako nejvyšší hodnoty;
- chrání a ocení národní tradice, kulturní i historické dědictví, projevuje pozitivní postoj k uměleckým dílům, má smysl pro kulturu, tvořivost a aktivně se zapojuje do kulturního a sportovního dění.

Učitel:

- vede žáky k odpovědnému, aktivnímu a iniciativnímu jednání v zájmu vlastním, ale i veřejném;
- připravuje žáky jako svobodné a odpovědné osobnosti, uplatňující svá práva a plnící své povinnosti;
- vyžaduje uvážlivý a tvořivý přístup při plnění úkolů, vede žáky k odpovědnosti, samostatnosti, otevřenosti vůči druhým a buduje v nich celosvětové kulturní povědomí.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák:

- získává pozitivní vztah k práci a budoucímu povolání;
- bezpečně a účinně používá materiály, nástroje a vybavení;
- dodržuje pravidla práce, plní své povinnosti a závazky, k výsledkům pracovní činnosti přistupuje nejen z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti a společenského významu, ale i z hlediska ochrany svého zdraví i zdraví druhých, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot;
- zná své možnosti na trhu práce, pracovní a platové podmínky i eventuální budoucí pracovní kariéru;
- vyhledá informace o možnostech dalšího školního i mimoškolního vzdělávání a rekvalifikaci, adaptuje se na změnu, nové pracovní podmínky a uvědomuje si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu i společnost;
- komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, je připraven na pracovní pohovory a zná práva a povinnosti zaměstnanců i zaměstnavatelů;
- orientuje se v základních aktivitách potřebných k uskutečnění podnikatelského záměru a k jeho realizaci, chápe podstatu, cíl a riziko podnikání a rozvíjí své podnikatelské myšlení.

Učitel:

- vede žáky k rozvržení vlastní práce, připravuje je na pracovní pohovory, seznamuje je s požadavky zaměstnavatelů;
- trvá na svědomitém plnění úkolů (školních i domácích), na jejich pečlivém vypracování a odevzdání v řádném termínu, zadává skupinové i individuální úkoly, ve kterých mohou uplatnit své schopnosti a zájmy.

Kompetence k pracovnímu uplatnění je naplňována odborným výcvikem, výměnnou praxí a zapojením do doplňkové činnosti školy při realizaci konkrétních zakázek.

Matematické kompetence

Žák:

- pracuje s běžnými jednotkami, používá správné pojmy kvantifikujícího charakteru;
- sestaví ucelené řešení praktického úkolu na základě dílčích výsledků, volí odpovídající matematické postupy a techniky, používá vhodné algoritmy;

- vytváří a využívá různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, apod.), orientuje se v rovině i prostoru, rozlišuje základní tvary a užívá funkční vztahy při řešení praktických úkolů.

Učitel:

- seznamuje žáky s matematickými postupy a podává jim jasné vysvětlení při jakýchkoli problémech a vede je k správnému výsledku.

Digitální kompetence

Žák:

- ovládá základní i pokročilé funkce běžně používaných digitálních zařízení a programového vybavení (např. textový editor, tabulkový procesor, grafické nástroje, aplikace pro komunikaci a správu dat);
- efektivně vyhledává, zpracovává, sdílí a uchovává digitální obsah, včetně tvorby prezentací, propagačních materiálů a digitálního portfolia své práce;
- využívá digitální nástroje v odborné praxi (např. evidence materiálu, návrhy variant pomocí grafických, či jiných vhodných programů);
- chrání svá data, zabezpečuje svá zařízení, pracuje bezpečně v online prostředí, rozpozná dezinformace, kyberšikanu a jiné formy rizikového chování na internetu;
- dodržuje zásady etiky a legislativy spojené s digitálním prostředím (např. GDPR, autorské právo, online komunikace);
- přizpůsobuje používání digitálních technologií s ohledem na své duševní i fyzické zdraví, plánuje rovnováhu mezi digitálními a offline aktivitami.

Učitel:

- motivuje žáky k zodpovědnému, samostatnému a tvořivému využívání digitálních technologií v procesu vzdělávání i odborné praxe;
- zadává úkoly, které vedou k vyhledávání, ověřování a prezentaci informací prostřednictvím digitálních nástrojů;
- podporuje žáky v rozvíjení digitální gramotnosti, mediální gramotnosti a v kritickém myšlení.

Přínos jednotlivých předmětů k rozvoji klíčových kompetencí

	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	Digitální kompetence
Český jazyk a literatura	•	•	•	•	•			•
Anglický jazyk	•	•	•	•		•		•
Občanská nauka	•	•	•	•	•	•		•
Fyzika	•	•	•	•			•	
Chemie	•	•	•	•			•	
Základy ekologie	•	•	•			•		•
Matematika	•	•	•			•	•	•
Tělesná výchova	•	•	•	•	•			
Informační a komunikační technologie	•	•	•	•		•	•	•
Ekonomika	•	•	•	•	•	•	•	•
Hospodářské výpočty	•	•	•			•	•	•
Finanční gramotnost	•	•			•	•	•	•
Psychologie a komunikace ve službách	•	•	•	•	•	•		•
Potraviny a výživa	•	•	•		•	•	•	
Technologie	•	•	•	•		•	•	•
Stolničení	•	•	•			•	•	•
Odborný výcvik	•	•	•	•	•	•	•	•

3.4 Průřezová témata

Škola má své žáky nejen vzdělávat, ale i vychovávat, a právě průřezová témata jsou možností, jak obojí vhodně propojit. Realizace průřezových témat předpokládá přátelské a tvůrčí klima ve třídě i škole, aktivní zapojování žáků nejen do výuky, ale i do vnitřního života školy a její prezentace.

Občan v demokratické společnosti

K vytvoření demokratického žebříčku hodnot u žáků směřuje především vytvoření demokratického prostředí ve třídě a ve škole, vzájemné respektování spolužáků a učitelů a aktivní spolupráce. Žáci poznávají organizaci třídy, pracoviště školy, a tím se učí zásadám demokracie v praxi. U žáků je rozvíjena mediální gramotnost. Realizace tématu je úzce spojena s aplikací klíčových kompetencí ve výuce (kompetence k učení, k řešení problémů, kompetence komunikační, kompetence sociální a personální). PT Občan v demokratické společnosti se realizuje průběžně ve všech předmětech, a to vedením žáků k toleranci, respektu, spolupráci. Teoretické informace získávají žáci hlavně v předmětech občanská nauka, český jazyk a literatura, cizí jazyk, psychologie.

Žák je veden tak, aby:

- byl zdvořilý a řídil se pravidly slušného chování;
- byl kriticky tolerantní a byl ochoten přistoupit na kompromis;
- zapojoval se do společenského života komunit, ve kterých se pohybuje (rodina, třída, parta, zájmový kroužek apod.);
- byl ochoten angažovat se nejen ve vlastní prospěch;
- sledoval média, dovedl vybírat relevantní informace, kriticky je vyhodnotil a správně se rozhodl.

Člověk a svět práce

Průřezové téma Člověk a svět práce připravuje žáky na uplatnění se na trhu práce. Žáci by se měli naučit dále se vzdělávat, uplatnit se v oboru, popřípadě se rekvalifikovat.

Téma zahrnuje poznatky z oblastí: vzdělávání (školní, profesní), trh práce, sebeprezentace (žádost, životopis, přijímací pohovor), legislativa (zákoník práce, smlouva, mzda), srovnání zaměstnaneckého poměru a soukromého podnikání, nezaměstnanost, podpora státu.

Poznatky a dovednosti související se světem práce získají žáci především v předmětech ekonomika a odborný výcvik. V předmětech český jazyk a literatura, cizí jazyk, informační a komunikační technologie, občanská nauka získávají žáci dílčí znalosti a dovednosti, jako je schopnost komunikace jak v českém, tak i cizím jazyce, vyhledávání a zpracování informací s pomocí výpočetní techniky. Důraz je zde kladen na praktickou zkušenost, kterou žáci získávají v reálných situacích na pracovištích odborného výcviku, při přehlídkách a prezentacích školy.

Ve škole působí kariérový poradce, který s žáky vede besedy na témata související s trhem práce a jejich další kariérou, pomáhá žákům uvědomit si význam celoživotního vzdělávání a sebevzdělávání pro rozvoj kariéry a uplatnění se na trhu práce. Škola spolupracuje s místním úřadem práce, který pro studenty připravuje besedy se související tematikou.

Spoluprací se sociálními partnery a pracovišti odborného výcviku nabízejícími služby pro veřejnost se škola snaží vytvořit podmínky co nejvíce podobné reálnému zaměstnání.

Žák je veden tak, aby:

- si uvědomoval, že svět práce se neustále mění, a proto je nutné se dále vzdělávat a přizpůsobovat;
- si uvědomoval odpovědnost za vlastní život;
- se orientoval v pracovních a vzdělávacích příležitostech a dokázal si vybrat vyhovující nabídku;
- se vhodně prezentoval jak v osobním, tak písemném jednání/styku;
- znal práva a povinnosti zaměstnance, zaměstnavatele, živnostníka a jednal v souladu s nimi.
- si uvědomoval změny v technologii, podmínkách a činnostech práce a dokázal se na ně adaptovat.

Člověk a životní prostředí

Hlavními principy tohoto tématu jsou udržitelný rozvoj a kvalita životního prostředí. Škola podporuje aktivní přístup žáků k otázkám ekologie a odpovědnému jednání.

Téma zahrnuje poznatky z různých přírodovědných oborů, které se propojují v praktických činnostech. Žáci jsou seznámeni s biosférou, ekosystémy, globálními i regionálními problémy a možnostmi ochrany přírody a zdraví.

Teoretické poznatky o vztazích v přírodě získají žáci v předmětech fyzika, chemie, zdravotvěda. Praktické dovednosti získají při práci na pracovišti odborného výcviku, v předmětu základy ekologie a průběžně po celou dobu školní docházky. Škola se aktivně zapojuje do třídění odpadů a každý rok se v rámci Dne Země zapojuje do úklidu města a jeho okolí.

Žák je veden tak, aby:

- chápal význam přírody a jak ji ovlivňuje lidská činnost;
- se aktivně zapojoval do ochrany přírody, např. tříděním odpadů;
- poznával životní prostředí ve svém okolí a aktivně se zapojoval do jeho zkvalitňování;
- respektoval zásady udržitelného rozvoje;
- si uvědomoval odpovědnost za zdraví své i jiných lidí.

Člověk a digitální svět

Moderní digitální technologie zásadně ovlivňují pracovní i osobní život. Téma Člověk a digitální svět vede žáky k tomu, aby využívali digitální nástroje nejen technicky správně, ale také vědomě, zodpovědně a tvořivě. Součástí tohoto tématu je rovněž rozvoj schopnosti rozpoznat rizika a výzvy digitální doby.

Žák je veden tak, aby:

- uměl bezpečně a kriticky používat digitální technologie při učení, práci i komunikaci;
- dokázal analyzovat informace z různých médií, rozeznal spolehlivé zdroje a vyvaroval se dezinformací;
- rozpoznal kybernetická rizika (kyberšikana, závislosti, únik osobních údajů apod.) a věděl, jak jim předcházet nebo na ně reagovat;
- dokázal vhodně prezentovat sebe i svou práci v online prostředí, včetně využití sociálních sítí k profesnímu růstu (např. vlastní portfolio, propagace služeb);
- vnímal digitální rovnováhu jako součást zdravého životního stylu – pracoval se svým časem, vyhodnocoval dopad digitálních aktivit na své zdraví i vztahy.

Přínos jednotlivých předmětů k rozvoji průřezových témat

	Občan v demokratické společnosti	Člověk a životní prostředí	Člověk a svět práce	Člověk a digitální svět
Český jazyk a literatura	•		•	•
Anglický jazyk	•	•	•	•
Občanská nauka	•	•	•	•
Fyzika	•	•		
Chemie	•	•		
Základy ekologie		•		•
Matematika	•			
Tělesná výchova		•		
Informační a komunikační technologie	•		•	•
Ekonomika	•		•	•
Hospodářské výpočty		•		
Finanční gramotnost	•		•	•
Psychologie a komunikace ve službách	•	•		
Potraviny a výživa	•	•	•	
Technologie	•	•	•	
Stolničení	•	•	•	
Odborný výcvik	•	•	•	•

3.5 Způsob hodnocení žáků

Klasifikace žáků za první a druhé pololetí školního roku probíhá dle Školního řádu, kapitola VII. Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

4 Základní podmínky pro uskutečňování ŠVP

4.1 Personální zabezpečení vzdělávání

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Předměty oboru Kuchař-číšník (zaměření kuchař) vyučují převážně učitelé s úplnou odbornou a pedagogickou způsobilostí. K dalšímu odbornému rozvoji využívají vzdělávací akce, školení, semináře, workshopy, webináře a přednášky, znalosti si pedagogové doplňují samostudiem, návštěvami výstav, veletrhů a firem. Odborný výcvik probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku a na smluvních pracovištích pod vedením instruktora. Péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a o žáky nadané zajišťuje ŠPP (školní poradenské pracoviště).

Všichni pracovníci školy jsou vedeni k důslednému plnění kvalifikačních předpokladů.

Konkrétní personální zabezpečení vzdělávání viz Příloha I. (Vypracováno dle daného školního roku.)

4.2 Materiální zabezpečení vzdělávání

Teoretické vyučování probíhá ve městech Odry a Vítkov. V Odrách ve třech budovách na ulicích Sokolovská 647/1 a 435/2 a Slunečná 173/2. Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, dataprojektory, notebooky s připojením na internet a ve vybraných učebnách interaktivní tabule), kapacita učeben je max. 34 žáků. Výuka informačních a komunikačních technologií probíhá v odborných učebnách ICT, kde mají žáci k dispozici osobní počítače s potřebným softwarovým vybavením a připojením k internetu. Kromě toho mohou ve výuce využívat multimediální a multifunkční učebnu pro přírodovědné vzdělávání, předměty specializace a výuku jazyků.



budova A Sokolovská 435/2

budova B Slunečná 173/2

budova C Sokolovská 647/1

Výuka tělesné výchovy probíhá v Městské sportovní hale na ulici Komenského 596/4A a v tělocvičně Základní školy Komenského 609/6, případně v posilovně a herně stolního tenisu Domova mládeže na Sokolovské 647/1.

Ve Vítkově se teorie vyučuje na ulici Opavské 22 v kmenových učebnách, jež jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, dataprojektory, počítače, notebooky s připojením na internet a), kapacita učeben je max. 34 žáků. Výuka informačních a komunikačních technologií probíhá v odborné učebně ICT, kde mají žáci k dispozici osobní počítače s potřebným softwarovým vybavením a připojením k internetu. Kromě toho mohou ve výuce využívat odbornou učebnu. Výuka tělesné výchovy probíhá ve vlastní tělocvičně a na sportovišti v areálu školy.



budova Opavská 22

Odborný výcvik probíhá celkem na 5 odloučených pracovištích odborného výcviku:

- a) v Novém Jičíně, Tyršova 13 (obory Kadeřník a Sportovní a rekondiční masér)
- b) v Kopřivnici, Husova 1162 13 (obory Kadeřník a Sportovní a rekondiční masér)
- c) v Odrách, Sokolovská 647/1 (obor Kadeřník)
- d) v Odrách, Slunečná 173/2 (obor Sportovní a rekondiční masér)
- e) ve Vítkově, Opavská 22 (obor Kuchař-číšník)
- f) ve Vítkově-Podhradí 2066 (obor Mechanik opravář motorových vozidel)

Všechna odloučená pracoviště školy jsou rekonstruována a moderně vybavena. Jejich součástí jsou kromě provozních místností i denní místnost žáků, šatna, sociální zázemí a kanceláře učitelů odborného výcviku. Všechna odloučená pracoviště mají zpracovány provozní řády, které schválila Krajská hygienická stanice.

4.3 Spolupráce se sociálními partnery

Nejvýznamnějším sociálním partnerem školy jsou zákonní zástupci našich žáků, s nimiž se škola snaží intenzivně spolupracovat. Komunikace probíhá prostřednictvím webových stránek školy, školního facebooku, pomocí softwaru Bakaláři, na třídních schůzkách, telefonicky, případně poštou.

Škola spolupracuje při zajišťování odborného výcviku se smluvními partnery. Odborný výcvik žáků může probíhat pod vedením instruktorů na smluvních pracovištích firem.

Kooperace školy je uskutečňována i při dalších aktivitách školy, např. exkurzích, při soutěžích, společenských a poznávacích akcích, prezentacích školy, výstavách, na veletrzích apod.

Konkrétní spolupráce se sociálními partnery viz Příloha III. (Vypracováno dle daného školního roku.)

4.4 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Neoddělitelnou součástí teoretické i praktické výuky je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Ve výchovně vzdělávacím procesu musí výchova k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci vycházet z platných

právních předpisů, zákonů, prováděcích vládních nařízení, vyhlášek a norem. Výklad musí směřovat od všeobecného ke konkrétnímu, tj. specifickému pro učební obor. Poučení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, jakož i ověření znalostí žáků musí být prokazatelné.

Prostory pro výuku musí odpovídat požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy. Nácvik a procvičování činností mohou žáci vykonávat při výuce pouze v rozsahu stanoveném učební osnovou a v souladu s požadavky právních předpisů upravujících zákazy prací pro mladistvé a v souladu s podmínkami, za nichž mohou mladiství konat tyto práce z důvodu přípravy na povolání.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

1. Důkladné a prokazatelné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, protipožárními předpisy a s technologickými postupy.
2. Používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům.
3. Používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů.
4. Vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování.

Dodržování výše uvedených pravidel má za úkol nejen ochránit žáky v době školní docházky, ale také naučit je samotné ochraně svého zdraví a zdraví jiných (zpracováno ve školním řádu, kapitola IV. Podmínky zajištění bezpečnosti, požární ochrany a ochrany zdraví).

5 Vzdělávání žáků se SVP (speciálními vzdělávacími potřebami) a vzdělávání žáků nadaných

5.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP se řídí aktuální platnou legislativou.

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.

Podpůrná opatření zajišťuje škola a školské zařízení. Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů.

1. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení (ŠPZ) a nemají normovanou finanční náročnost.
2. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně lze uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví platná legislativa.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s přiznanými podpůrnými

opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního vzdělávacího plánu (IVP). PLPP a IVP zpracovává škola.

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 (tlumočníka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP.

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami jsou zařazováni do běžných tříd a vzdělávají se dle doporučení poradenských pracovišť (PPP, SPC). Při vzdělávání těchto žáků jsou využívány kombinace speciálně pedagogických postupů a alternativních metod s modifikovanými metodami používanými ve vzdělávání běžné populace. Tyto metody nacházejí uplatnění zejména při rozvíjení rozumových schopností, orientačních dovedností, zlepšování sociální komunikace a dalších specifických dovedností žáků.

Péče o tyto žáky má především individuální charakter. Za její organizaci a realizaci zodpovídá ŠPP. Individuální přístup vychází z následujícího:

- diagnostika potřeb žáka a zajištění potřebné péče ve škole;
- zprostředkování další odborné péče a odborné diagnostiky;
- poradenství žákům, rodičům a učitelům;
- vypracování individuálního vzdělávacího programu (podle doporučení);
- stanovení reálných cílů, postupné zvyšování nároků;
- pochvala nejen výkonu, ale i snahy,
- hodnocení žáka samotného, srovnávání jeho dílčích úspěchů či nedostatků
- snaha navodit příjemnou, soustředěnou atmosféru;
- krátkodobá, ale častá práce se žákem;
- odstranění rušivých vlivů při práci;
- snaha najít něco, v čem je žák úspěšný;
- speciální pomůcky, metody a formy výchovné práce;
- respektování zvláštností dítěte;
- všestrannost, soustavnost a důslednost.

5.1.1 Vzdělávání žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním

Integrujeme žáky se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním. V současné době zajišťuje tuto péči školní poradenské pracoviště skládající se z výchovného poradce, metodika prevence, speciálního pedagoga a kariérového poradce, podílí se na ní všichni učitelé teorie i učitelé odborného výcviku. Naši pedagogové sdílejí filozofii integrace a inkluze a věnují se dětem se speciálními vzdělávacími potřebami. Tyto žáky nevydělujeme a zároveň jim zajišťujeme potřebnou podporu pro výuku.

5.1.2 Vzdělávání žáků s poruchami chování

Jedná se o žáky hyperaktivní, popřípadě s edukačními problémy, kteří nerespektují některé normy společenského chování, jsou nepřízpůsobiví, impulsivní a snadno unavitelní. Vzdělávání těchto žáků probíhá dle inkluzivních pravidel a formou individuální integrace.

Tito žáci se budou vzdělávat ve spolupráci a na doporučení pedagogicko-psychologické poradny, případně speciálně pedagogického centra. V procesu vytváření klíčových kompetencí bude nutné klást zvýšený důraz na samostatné rozhodování, kritické myšlení, jednání bez podléhání manipulacím a výchovu k práci a ke spolupráci.

Učitel musí žákům stanovit přesná pravidla chování a způsob komunikace ve třídě i mimo ni a zavést systém pochval a trestů.

5.1.3 Vzdělávání žáků se specifickými poruchami učení SPU

Tito žáci tvoří poměrně velkou skupinu s relativně stejnými (ač samozřejmě individuálně rozdílnými) problémy. Práce s nimi probíhá na základě zpráv z PPP, kterou žáci odevzdávají třídním učitelům během 1. měsíce vzdělávání, ten je předá ke zpracování ŠPP. Všichni vyučující v daných třídách jsou informováni a mají přehled o individuálním přístupu k těmto žákům s SPU a při klasifikaci i hodnocení přihlížejí ke stupni a druhu specifické poruchy učení.

Za centrální evidenci žáků s SPU, organizaci reedukační péče, spolupráci s poradenskými zařízeními zodpovídá ve škole ŠPP, především speciální pedagog.

5.1.4 Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

Do této skupiny patří žáci, kteří pocházejí z prostředí sociálně, kulturně či jazykově odlišného od prostředí, v němž vyrůstají žáci pocházející z majoritní populace. Jsou to žáci z různých u nás žijících menšin nebo žáci přicházející k nám v rámci migrace. Počet těchto žáků se ve škole stále zvyšuje, což je dáno také vyloučenou lokalitou, ve které se škola nachází (především detašované pracoviště ve Vítkově). Někteří z těchto žáků se bez závažnějších problémů adaptují do běžné školy, jiní se mohou setkávat s různými obtížemi pro svou jazykovou odlišnost nebo proto, že jsou hluboce ovlivněni svými rodinami a jejich kulturními vzorci, projevujícími se v chování, jednání, odlišné hodnotové stupnici, stylu života, pojetí výchovy dětí, vztahu ke vzdělání apod. Žáci z rodinného prostředí s nízkým sociálně kulturním a ekonomickým postavením jsou

častěji ohroženi sociálně patologickými jevy (rizikové chování, předčasný odchod ze studia). Proto je nezbytné i všem těmto žákům věnovat specifickou péči v rozsahu, který potřebují.

Dlouhodobým cílem školy musí být kvalitní inkluzivní prostředí a průběžná adaptace žáků z odlišného kulturního a sociálně znevýhodňujícího prostředí, ochrana jejich minoritní kultury a podpora jejich úspěšnosti v majoritní společnosti. Proto je nezbytné, aby škola při přípravě ŠVP vnímala národnost, etnicitu či hodnotovou orientaci všech svých žáků a v rámci možností pružně reagovala na jejich kulturní rozdíly.

5.1.4.1 Podmínky vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

Pro úspěšné vzdělávání žáků z kulturně či jazykově odlišného a mnohdy i sociálně znevýhodněného prostředí je nejdůležitějším činitelem učitel, který své žáky i jejich rodinné prostředí dobře zná, dovede volit vhodné přístupy a vytvářet ve třídě i ve škole příznivé inkluzivní klima.

Škola musí využívat výukové postupy vhodné pro rozmanité učební styly žáků a různé způsoby organizace výuky, plánovat výuku tak, aby vycházela ze zájmů, zkušeností a potřeb žáků různých kultur, etnik a sociálního prostředí.

Pro úspěšné vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním je potřebné zabezpečit tyto podmínky:

- individuální nebo skupinovou péči,
- specifické učebnice a materiály,
- pravidelnou komunikaci a zpětnou vazbu, pomoc a spolupráce s ŠPP, případně s dalšími odborníky.

5.2 Vzdělávání nadaných žáků

V souladu s platnou legislativou je povinností škol a školských zařízení vytvářet podmínky pro rozvoj nadání žáků. Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání.

Tato problematika je významná, protože nadaní žáci mají své specifické potřeby, na něž je třeba reagovat a vytvářet k jejich realizaci vhodné podmínky. Je to důležité i proto, že právě z tohoto okruhu jedinců by měly vzejít osobnosti, které budou hnacím motorem dalšího pokroku celé společnosti. V této souvislosti je třeba zdůraznit mravní (chcete-li výchovnou) stránku vzdělávání, protože mimořádně schopný člověk bez morálních zásad může být společnosti naopak velmi nebezpečný.

Škola se věnuje práci s nadanými žáky. Tato oblast spadá pod vedení ŠPP, ale značnou měrou se na ní podílejí také všichni učitelé školy. Nadaní žáci jsou vytipováni učiteli jednotlivých předmětů a zúčastňují se různých soutěží, projektů, olympiád, exkurzí, stáží, které jim umožňují možnost srovnání na krajské, národní případně mezinárodní úrovni. Tyto žáky podporujeme a zajišťujeme jim podmínky vhodné pro rozvoj jejich talentu.

Škola:

- sleduje často komplikovanou sociální roli nadaných žáků ve třídě a v případě problému jim podává pomocnou ruku;

- volí individuální přístup, případně zadává nadaným žákům náročnější úkoly;
- rozvíjí potenciál těchto žáků;
- podává zákonným zástupcům informace o žakových pokrocích a rady napomáhající k rozvoji jeho talentu.

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných je potřeba, aby škola především:

- povzbuzovala žáky při případných neúspěších
- posilovala jejich motivaci k učení a vzdělávání;
- uplatňovala formativní hodnocení žáků;
- poskytovala pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivých žáků;
- věnovala pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu;
- vytvářela pozitivní klima a inkluzivní prostředí ve třídě i škole;
- spolupracovala s odbornými institucemi, a odbornými pracovníky
- spolupracovala s dalšími sociálními partnery školy, se zákonnými zástupci a také základními školami, ve nichž žáci plnili povinnou školní docházku;
- spolupracovala se zaměstnavateli a firmami při zajišťování praktické části přípravy na povolání;
- realizovala další vzdělávání učitelů v oblasti zaměřené na vzdělávání žáků se SVP i žáků nadaných;
- uplatňovala adekvátní metody a formy výuky, hodnocení a komunikaci s těmito žáky.

6 Učební plán

6.1 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP

Škola:	Střední škola, Odry, příspěvková organizace, Sokolovská 647/1, 742 35 Odry			
Kód a název RVP:	65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření kuchař)			
Název ŠVP:	Kuchař II			
RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Min. počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyuč. hodin celkem	Využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání:				
Český jazyk	3	Český jazyk a literatura	3	-
Cizí jazyk	6	Anglický jazyk	6	-
Společenskovední vzdělávání	3	Občanská nauka	3	
Přírodovědné vzdělávání	3	Fyzika	1	-
		Chemie	1	-
		Základy ekologie	1	-
Matematické vzdělávání	4	Matematika	4	-
Estetické vzdělávání	2	Český jazyk a literatura	2	-
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3	-
Informatické vzdělávání	3	Informační a komunikační technologie	3	-
Ekonomické vzdělávání	3	Ekonomika	2	-
		Hospodářské výpočty	2	1
		Finanční gramotnost	2,5	2,5
Komunikace ve službách	2	Psychologie a komunikace ve službách	2	-
Výroba pokrmů	10	Potraviny a výživa	5,5	-
		Technologie	7	2,5
Odbyt a obsluha	7	Stolničení	3	-
		Odborný výcvik	45	41
Disponibilní hodiny	47			
Celkem	96	Celkem	96	47
Kurzy +	0 týdnů	Lyžařský kurz Sportovně turistický kurz		

+ kurzy budou realizovány podle stávající situace daného školního roku

6.2 Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	Počet týdnů v ročníku		
	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Kurzy (lyžařský, sportovně turistický)	1x	1x	-
Závěrečná zkouška	-	-	2
Časová rezerva+	6	6	5
Celkem	40	40	40

x Kurzy budou realizovány podle stávající situace daného školního roku.

+ Opakování učiva, návštěvy firem, výchovně vzdělávací akce, exkurze, školení, semináře, workshopy, přednášky, zahájení a ukončení školního roku, apod.

Název školy:	Střední škola, Odry, příspěvková organizace
Adresa školy:	Sokolovská 1/647, 742 35 Odry
Název ŠVP:	Kuchař II
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)
Platnost ŠVP:	1. 9. 2025
Délka a forma studia:	3 roky, denní
Stupeň dosaženého vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

6.3 Učební plán - ŠVP: Kuchař II

Platnost od 1. 9. 2025

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin				
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem	Využití dispon. hodin
A. Základní vyučovací předměty	11	11	11,5	33,5	1
Český jazyk a literatura	2	1	2	5	-
Anglický jazyk	2	2	2	6	-
Občanská nauka	1	1	1	3	-
Fyzika	-	1	-	1	-
Chemie	1	-	-	1	-
Základy ekologie	-	-	1	1	-
Matematika	2	1	1	4	-
Tělesná výchova	1	1	1	3	-
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3	-
Ekonomika	-	1	1	2	-
Hospodářské výpočty	-	1	1	2	1
Finanční gramotnost	1	1	0,5	2,5	2,5
B. Předměty specializace	20	22	20,5	62,5	46
Psychologie a komunikace ve službách	-	1	1	2	-
Potraviny a výživa	2	2	1,5	5,5	-
Technologie	2	3	2	7	2,5
Stolničení	1	1	1	3	-
Odborný výcvik	15	15	15	45	41
Počet hodin celkem	31	33	32	96	47
C. Nepovinné vyučovací předměty	0	0	2	2	
Cvičení z českého jazyka a literatury	-	-	1	1	
Cvičení z matematiky	-	-	1	1	

Český jazyk a literatura

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Základním cílem předmětu je rozvíjet komunikační kompetenci žáků na základě jazykových a slohových znalostí ze základní školy, kultivovat jejich projev, ovlivňovat jejich hodnotovou orientaci a postoje v kulturní, umělecké, společenské i mezilidské oblasti. Literární vzdělávání navíc sleduje výchovu ke čtenářství, interpretaci uměleckých děl, pochopení textu a rozšíření slovní zásoby.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávacích oblastí RVP Kuchař-číšník - Komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání a je rozvrženo do tří oblastí (mluvnice, sloh, literatura), které se vzájemně prolínají.

Oblast mluvnice rozvíjí získané vědomosti ze základní školy o pravidlech pravopisu, o slovních druzích, větě a souvětí, upevňuje, prohlubuje a rozšiřuje slovní zásobu, pokládá základy spisovné výslovnosti, rozvíjí komunikační schopnosti, tvořivou činnost a orientaci v textu, učí užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení a seznamuje se základními jazykovědnými pojmy.

Oblast slohu se věnuje zdokonalování osobního projevu, správnému vyjadřování a jeho adekvátnímu užívání, seznamuje se s funkčními styly a vhodnými jazykovými prostředky v konkrétních situacích, učí se pracovat s textem, chápat ho, interpretovat jeho hlavní myšlenky a tvořit text dle zadání.

Oblast literatury je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů, na upevňování znalostí o významných dílech české i světové literatury od starověku až po současnost.

Metody a formy výuky

Ve výuce budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle, učitel užívá: dialog, přednášku, výklad, besedu, frontální i skupinovou výuku, doplňovací testy, motivaci; vyhledávání informací v odborných příručkách, slovnících, učebnicích a internetu; četby a interpretace konkrétních literárních ukázek, referáty o přečtených knihách, zhlédnutých filmech či divadelních představeních. Tradiční výuka bude obohacena dle možností o návštěvy knihoven, muzeí a uměleckých výstav.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné ověřování znalostí. Při hodnocení žáků se budou nejvíce oceňovat: hloubka porozumění textu a práce s ním, vyjadřování ve spisovném jazyce a slovní zásoba. Součástí hodnocení je i samostatná tvořivá činnost žáka, dovednost využívat získané znalosti, schopnosti a návyky v praxi a jeho způsobilost získávat a ve svém oboru využívat informace.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 13, PT – str. 17), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- formuluje a vyjadřuje své myšlenky a názory logicky, výstižně, souvisle a kultivovaně jak psanou tak mluvenou formou;
- zapojuje se do diskuse, obhájí svůj názor a vhodně argumentuje;
- rozumí různým typům textů, záznamů, obrazových materiálů, běžně užívaných gest a zvuků ;
- charakterizuje základní literárně teoretické pojmy;
- orientuje se v jednotlivých literárních směrech;
- jmenuje významné světové i české spisovatele;
- chápe význam literatury pro rozvoj lidské společnosti;
- vyhledá si informace z jazykové či literární oblasti a pracuje s nimi.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: anglický jazyk, informační a komunikační technologie a občanská nauka, odborný výcvik, psychologie a komunikace ve službách.

Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
MLUVNICE	
Žák: • rozlišuje spisovné a nespisovné útvary národního jazyka • charakterizuje spisovnou češtinu, hovorovou češtinu, dialekt, slang, argot, interdialekt a profesní mluvu	1. Útvary národního jazyka • spisovné útvary národního jazyka • nespisovné útvary národního jazyka • jazyková kultura

• vysvětlí zákonitosti spisovné češtiny • orientuje se v soustavě evropských jazyků	2. Soustava jazyků • čeština - vznik a vývoj • čeština a její postavení mezi ostatními evropskými jazyky
• charakterizuje základní pojmy • řídí se zásadami spisovné výslovnosti • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • pracuje s jazykovými příručkami, hlavně s pravidly českého pravopisu • charakterizuje a rozliší jednotlivé slovní druhy v textu • v písemném a mluveném projevu aplikuje poznatky z tvarosloví • provede morfematický rozbor • vyjmenuje způsoby tvoření slov v češtině • rozlišuje spisovné a stylově příznakové jazykové prostředky • nahradí běžně užívané slovo cizím slovem • provede větný rozbor • chápe obsah výpovědi • orientuje se ve výstavbě textu • rozpozná jednotlivé funkční styly na základě znalostí jejich charakteristických znaků • vyjmenuje slohotvorné činitele a rozdělí je na objektivní a subjektivní • užívá vhodné jazykové prostředky pro dané funkční styly • formuluje svůj projev jasně, srozumitelně a věcně správně • ovládá techniku mluveného slova a přednese krátký projev • klade otázky a formuluje odpovědi	4. Mluvnice (Toto téma upevňuje a rozvíjí znalosti a dovednosti získané na základní škole, proto je pojata komplexně a opakuje se v každém ročníku.) • zvuková stránka slova a věty • základní pravopisné jevy • slovotvorba • tvarosloví • lexikologie • skladba • stylistika

• uvědomuje si význam jazyka pro funkci reklamy a propagace • správně člení text a chápe důležitost správného členění textu • orientuje se v textu a rozumí jeho obsahu • zpracovává informace z textu	
SLOH	
• vlastními slovy vyjádří své zážitky • vypravuje příběh • zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti • dle zadání napíše slohovou práci	1. Vypravování • slohový postup vyprávění • stavba vypravování • jazykové prostředky vypravování • písemná slohová práce
LITERATURA	
• orientuje se v nabídce kulturních institucí v regionu • zjistí si potřebné informace z různých zdrojů, důležité si vybere a přistupuje k nim kriticky • vysvětlí výhody knihoven a jejich služeb • orientuje se v tisku	1. Kulturní instituce v okolí školy • návštěva knihovny, její služby • kina a divadla v regionu • noviny, časopisy, internet
• charakterizuje různé literární texty a vysvětlí rozdíly mezi nimi • klasifikuje jednotlivé literární druhy • rozpozná a charakterizuje základní literární žánry	2. Základní pojmy z literární teorie • podstata literatury • funkce literatury • literární druhy • literární žánry
• charakterizuje daný směr • vyjmenuje hlavní představitele a jejich díla • provede literárně teoretický rozbor ukázky • vysvětlí přínos daného autora, díla	3. Dějiny literatury • starověk • středověk • renesance • baroko • klasicismus, osvícenství a preromantismus

• postihne význam textu • provede literárně teoretický rozbor textu • interpretuje text a diskutuje s textem	4. Práce s textem • četba ne/uměleckého textu • interpretace textu
--	--

Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodiny týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
MLUVNICE	
• charakterizuje základní pojmy • řídí se zásadami spisovné výslovnosti • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • pracuje s jazykovými příručkami, hlavně s pravidly českého pravopisu • charakterizuje a rozliší jednotlivé slovní druhy v textu • v písemném a mluveném projevu aplikuje poznatky z tvarosloví • provede morfemtický rozbor • vyjmenuje způsoby tvoření slov v češtině • rozlišuje spisovné a stylově příznakové jazykové prostředky • nahradí běžně užívané slovo cizím slovem • provede větný rozbor • chápe obsah výpovědi • orientuje se ve výstavbě textu • rozpozná jednotlivé funkční styly na základě znalostí jejich charakteristických znaků • vyjmenuje slohotvorné činitele a rozdělí je na objektivní a subjektivní • užívá vhodné jazykové prostředky pro dané funkční styly	1. Mluvnice (Toto téma upevňuje a rozvíjí znalosti a dovednosti získané na základní škole, proto je pojata komplexně a opakuje se v každém ročníku.) • zvuková stránka slova a věty • základní pravopisné jevy • slovotvorba • tvarosloví • lexikologie • skladba • stylistika

• formuluje svůj projev jasně, srozumitelně a věcně správně • ovládá techniku mluveného slova a přednese krátký projev • klade otázky a formuluje odpovědi • uvědomuje si význam jazyka pro funkci reklamy a propagace • správně člení text a chápe důležitost správného členění textu • orientuje se v textu a rozumí jeho obsahu • zpracovává informace z textu	
SLOH	
• volí vhodné jazykové prostředky • popíše osobu, věc místo • vyjmenuje rozdíly mezi popisem a statickým a dynamickým • zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti • dle zadání napíše slohovou práci	1. Popis • slohový postup popisný • stavba popisu • jazykové prostředky popisu • popis statický a dynamický • písemná slohová práce
LITERATURA	
• orientuje se v nabídce kulturních institucí v regionu • zjistí si potřebné informace z různých zdrojů, důležité si vybere a přistupuje k nim kriticky • vysvětlí výhody knihoven a jejich služeb orientuje se v tisku	1. Kulturní instituce v okolí školy • návštěva knihovny, její služby • kina a divadla v regionu noviny, časopisy, internet
• charakterizuje daný směr • vyjmenuje hlavní představitele a jejich díla • provede literárně teoretický rozbor ukázky • vysvětlí přínos daného autora, díla	2. Dějiny literatury • národní obrození • romantismus • realismus • přelom 19. a 20. st ve světové i české literatuře

• postihne význam textu • interpretuje text a diskutuje s textem	3. Práce s textem • četba ne/uměleckého textu • interpretace textu
---	--

Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodina týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
MLUVNICE	
• charakterizuje základní pojmy • řídí se zásadami spisovné výslovnosti • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • pracuje s jazykovými příručkami, hlavně s pravidly českého pravopisu • charakterizuje a rozliší jednotlivé slovní druhy v textu • v písemném a mluveném projevu aplikuje poznatky z tvarosloví • provede morfematický rozbor • vyjmenuje způsoby tvoření slov v češtině • rozlišuje spisovné a stylově příznakové jazykové prostředky • nahradí běžně užívané slovo cizím slovem • provede větný rozbor • chápe obsah výpovědi • orientuje se ve výstavbě textu • rozpozná jednotlivé funkční styly na základě znalostí jejich charakteristických znaků • vyjmenuje slohotvorné činitele a rozdělí je na objektivní a subjektivní • užívá vhodné jazykové prostředky pro dané funkční styly • formuluje svůj projev jasně, srozumitelně a věcně správně	1. Mluvnice (Toto téma upevňuje a rozvíjí znalosti a dovednosti získané na základní škole, proto je pojata komplexně a opakuje se v každém ročníku.) • zvuková stránka slova a věty • základní pravopisné jevy • slovotvorba • tvarosloví • lexikologie • skladba • stylistika

• ovládá techniku mluveného slova a přednese krátký projev • klade otázky a formuluje odpovědi • uvědomuje si význam jazyka pro funkci reklamy a propagace • správně člení text a chápe důležitost správného členění textu • orientuje se v textu a rozumí jeho obsahu • zpracovává informace z textu	
SLOH	
• vytvoří základní útvary administrativního stylu • napíše klasický i strukturovaný životopis	1. Slohové útvary administrativního stylu • úřední dopis • žádost • životopis
• volí vhodné jazykové prostředky • zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti • dle zadání napíše slohovou práci	2. Úvaha, výklad • slohový postup úvahový, výkladový • stavba úvahy, výkladu • jazykové prostředky úvahy, výkladu • písemná slohová práce
LITERATURA	
• orientuje se v nabídce kulturních institucí v regionu • zjistí si potřebné informace z různých zdrojů, důležité si vybere a přistupuje k nim kriticky • vysvětlí výhody knihoven a jejich služeb orientuje se v tisku	1. Kulturní instituce v okolí školy • návštěva knihovny, její služby • kina a divadla v regionu noviny, časopisy, internet
• charakterizuje daný směr • vyjmenuje hlavní představitele a jejich díla	2. Dějiny literatury • světová a česká literatura 1. pol. 20. st. • světová a česká literatura 2. pol. 20. st.

• provede literárně teoretický rozbor ukázky • uvědomuje si souvislost literární tvorby se společenskými podmínkami doby • vysvětlí přínos daného autora, díla	• světová a česká literatura 1. pol. 21. st.
• postihne význam textu • provede literárně teoretický rozbor textu • interpretuje text a diskutuje s textem	3. Práce s textem • četba ne/uměleckého textu • interpretace textu

Anglický jazyk

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní život a získat komunikativní kompetence k dorozumění v situacích každodenního života osobního i pracovního, osvojení si takové úrovně komunikativních jazykových kompetencí, která odpovídá v cizím jazyce minimální úrovni A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Výstupní úroveň je dána vstupními předpoklady žáků, které ze základní školy dosahují úrovně A1.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař-číšník - Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Žák si osvojí v průběhu jednoho školního roku celkem 320 lexikálních jednotek. Z tohoto množství tvoří odborná terminologie nejméně 20%.

Metody a formy výuky

Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáka. Volbou vhodných metod je žák motivován k samostatnosti a odpovědnosti za vlastní učení. Do výuky jsou zařazeny různé didaktické metody, hry, rozhovory, skupinová práce, internet, besedy, diskuse, práce s bilingvními slovníky, cizojazyčné filmy, kvízy, konverzace s rodilými mluvčími aj.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Při ústním projevu je hodnocena zvuková stránka jazyka, slovní zásoba, správné užití gramatických pravidel. Při písemném projevu je hodnocena přesnost, lexikální a gramatické znalosti. Žák je hodnocen za řešení písemných, ústních i komunikativních úloh, které souvisejí s jednotlivými tematickými celky. Učitel používá metodu pozorování, dialogu, zkoušení ústního i písemného. Posuzuje se komplexnost dovedností s důrazem na postupné zdokonalování.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 13, PT – str. 17), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- prakticky a efektivně využívá všechny způsoby komunikace v cizím jazyce;
- sděluje srozumitelně své myšlenky, nacvičuje vystupování při komunikaci;
- osvojuje si určité výrazy spojené s oborem studia;
- orientuje se v cizím jazykovém prostředí;
- využívá transferu slov – anglický jazyk a cizí slova, internacionalismy;
- využívá nacvičené struktury mluvených i písemných projevů.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: český jazyk a literatura, občanská nauka, informační a komunikační technologie, odborný výcvik

Název vyučovacího předmětu: Anglický jazyk – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • pojmenuje základní předměty kolem sebe, členy rodiny, každodenní činnosti, domácí práce • vyjmenuje školní předměty a potřeby, popíše třídu • jednoduše popíše věci, které mu patří • vyjmenuje části oblečení, módní doplňky • představí se, podá o sobě základní informace • požádá o něco a poděkuje • podá základní informace o svém běžném dni • ve slyšeném textu rozliší jednotlivá čísla • vyplní jednoduché formuláře	Slovní zásoba • abeceda, hláskování slov • názvy zemí • volnočasové aktivity • rodina a její členové • každodenní činnosti, domácí práce • třída, školní potřeby a předměty • barvy a oblečení, módní doplňky • zájmena osobní, přivlastňovací, ukazovací a tázací • přídavná jména, záporné předpony příd. jmen • časové předložky • spojovací výrazy

• používá číslovky v běžných každodenních situacích • používá tvary slovesa <i>BE, HAVE GOT</i> • používá sloveso <i>CAN</i> ve všech tvarech • používá přítomný čas prostý při popisu každodenních činností, volnočasových aktivit • správně používá časové předložky, frekvenční příslovce • používá přítomný čas průběhový, je si vědom rozdílů mezi přítomnými časy • používá sloveso <i>HAVE TO</i> ve všech tvarech • vytvoří rozkazy a zákazy • předá jednoduchá sdělení všedního dne a zeptá se na ně	Gramatika • základní číslovky • časování a použití slovesa <i>BE, HAVE GOT</i> • sloveso <i>CAN</i> pro vyjádření schopností a dovedností, dovolení • člen určitý a neurčitý • přivlastňování pomocí „s“ • přítomný čas prostý • množné číslo podstatných jmen • sloveso muset (<i>HAVE TO</i>) • frekvenční příslovce • rozkazovací způsob • přítomný čas průběhový
• představí sebe a své přátele, přivítá se a rozloučí • zeptá se na základní údaje jiné osoby • popíše sebe a svou rodinu, svého kamaráda • rozumí časovým údajům, jednoduchým pokynům a rozhovorům • zeptá se na čas a datum, na podobné otázky odpoví • sdělí své schopnosti a dovednosti, zeptá se na totéž jiné osoby • umí vytvořit jednoduché rady, doporučení a návrhy, reaguje na ně • vyjádří, jak se cítí • přečte krátké a jednoduché texty, v textu se orientuje	Komunikační situace • pozdravy, představování • sdělení osobních informací, osobní profil • popis schopností a dovedností • sdělení informací o členech rodiny • popis osoby, kamaráda • číslovky, data a časy • rady a doporučení, pocity • oznámení • popis oblečení, nakupování oblečení • vyjádření názorů • návrhy a plány do blízké budoucnosti, vyjádření souhlasu a nesouhlasu • neformální email

• postihne hlavní myšlenky ze psaného i slyšeného textu • napíše neformální email kamarádovi, používá vhodné jazykové prostředky, dodržuje pravidla psané podoby jazyka	Reálie • britské rodiny, královská rodina • britské školy, školní události
• pojmenuje základní potraviny, jídlo a pití, kuchyňské nádobí a náčiní • vyjádří množství, pracuje s číselnými údaji • rozumí základním výrazům a frázím, které se týkají jeho oboru	Odborná slovní zásoba • jídlo a pití, základní potraviny • hmotnost, míra a množství • kuchyňské nádobí a náčiní

Název vyučovacího předmětu: Anglický jazyk – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • pojmenuje běžné potraviny a nápoje • pojmenuje jednotlivé části města a vesnice, popíše své bydliště • vyjmenuje různé druhy dopravy, používá vhodná slovesa • popíše krajinu a počasí, pojmenuje zvířata a jejich části • vyjmenuje různé činnosti o dovolené • používá „existenční“ vazbu při popisu místa, obrázků apod.	Slovní zásoba • jídlo a pití, národní jídla • části města/vesnice, bydliště • cestování a dopravní prostředky • příroda, zvířata, počasí • aktivity o dovolené, prázdniny • přídavná jména, předložkové vazby • předložky místa a pohybu • ustálené vazby (kolokace)
• rozliší počitatelná a nepočitatelná podstatná jména • zeptá se na množství a vyjádří ho • vystupňuje přídavná jména, porovná dvě různé věci • používá tvary slovesa <i>WOULD LIKE</i>, vyjádří žádosti a prosby	Gramatika • vazba <i>THERE IS, THERE ARE</i>, použití <i>SOME, ANY</i> • počitatelná a nepočitatelná podstatná jména • vyjádření množství • vazba <i>WOULD LIKE</i> • stupňování příd. jmen

• popíše způsob tvoření minulého času a použije ho	• minulý čas prostý (pravidelná slovesa) • minulý čas sloves <i>BE, CAN</i>
• popíše své stravovací návyky, pokrmy během dne • sdělí, jaké jídlo má/nemá rád, zeptá se na totéž jiné osoby • používá vhodné fráze k objednání jídla v restauraci • napíše pozvánku kamarádovi • vyhledá hlavní a vedlejší myšlenky ze čteného textu a text reprodukuje, dbá na správnou výslovnost • napíše popis města/vesnice, napsaný text rozdělí do odstavců • popíše (ústně i písemně) cestu na dané místo, umí se na cestu zeptat • rozumí jednoduchým sdělením, odhadne významy jednoduchých slov z kontextu	Komunikační situace • stravovací návyky, zdravý životní styl • objednání jídla v restauraci • pozvánky • město a vesnice • popis cesty, instrukce • popis obrázků • pohlednice z dovolené
• popíše obrázek za použití vhodných předložkových vazeb • napíše pohlednici kamarádovi z dovolené, používá vhodné jazykové prostředky	Reálie • národní jídla, stravovací návyky, restaurace • cestování, světové metropole
• rozumí základním výrazům a frázím, které se týkají jeho oboru, tyto výrazy sám používá • popíše vybavení kuchyně, inventář, používá fráze v restauraci • jednoduše popíše vybrané technologické postupy přípravy jídel, používá vhodná slovesa	Odborná slovní zásoba, komunikační situace • nádobí, inventář, vybavení kuchyně • technologické postupy přípravy jídel • základní fráze v restauraci

Název vyučovacího předmětu: Anglický jazyk – 3. ročník**Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně**

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - využívá slovní zásobu týkající se počítačů a internetu - seznámí se se základními frázovými slovesy, s jejich použitím - rozumí cenám a číslům ve slyšeném i psaném textu, umí se na cenu zeptat - vyjmenuje různé sporty, hry, sportovní vybavení - vyjmenuje volnočasové aktivity - vymění si názor, získá informace - popíše dům, jeho části, nábytek, používá vhodná přídavná jména a předložky	Slovní zásoba - počítač a internet, moderní technologie - nakupování, peníze, ceny - sporty, sportovní vybavení - koníčky, volnočasové aktivity - státy a národnosti - byt, dům, místnosti, nábytek - časové výrazy v minulosti - tvoření podstatných jmen - přídavná jména, příslovce - předložky místní - frázová slovesa - ustálené vazby (kolokace) - spojovací výrazy
- používá všechny tvary minulého času prostého, uvědomuje si rozdíl mezi pravidelnými a nepravidelnými slovesy - rozpozná rozdíly mezi různými způsoby vyjádření budoucího času (<i>WILL, GOING TO</i>) - seznámí se s předpřítomným časem	Gramatika - minulý čas prostý (nepravidelná slovesa) - vazby pro vyjádření budoucího času (<i>WILL, GOING TO</i>) - předpřítomný čas
- reaguje na návrh, vyjádří souhlas/nesouhlas, sám návrh podá - rozumí jednoduchým instrukcím, sám instrukce vytvoří - vytváří rozhovory v obchodě, používá vhodné fráze při nakupování - sdělí, které sporty a volnočasové aktivity má/nemá rád, uvede důvody, na totéž se zeptá jiné osoby	Komunikační situace - instrukce, rozkazovací způsob - nakupování, dotazy na cenu - oblíbené sporty, volnočasové aktivity - návrhy, jejich odmítnutí a omluva - popis bytu/domu, místností a nábytku - vypravování, osobní dopis

• rozumí jednoduchým textům o známých tématech, s texty pracuje • přečte a přeloží přiměřený text, pracuje se slovníky • napíše jednoduché vypravování, dbá na správnou interpunkci • napíše osobní dopis, dodržuje zásady neformální korespondence	• popis a srovnání obrázků
• popíše a srovná obrázky za použití vhodných frází a předložek	Reálie • sport, volnočasové aktivity • bydlení, rezidence
• popíše přípravu pokrmů, vyjmenuje činnosti kuchaře • rozumí instrukcím v receptech, sám recept napíše • rozumí jednoduchým odborným textům • napíše strukturovaný životopis, žádost o práci	Odborná slovní zásoba, komunikační situace • příprava pokrmů, popis činností kuchaře • recepty • životopis, žádost o práci

Občanská nauka

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Občanská nauka kultivuje vědomí žáků, aby pomocí poznatků lépe a hlouběji porozuměli současnosti a budoucnosti. Plní nezastupitelnou integrující roli při začleňování mladých lidí do společnosti a má významnou úlohu pro rozvoj občanských postojů a samostatného kritického myšlení žáků.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař-číšník – Společenskovední vzdělávání a vede žáka k orientaci v soudobém světě a jeho aktuálních problémech. Důraz je kladen nikoli na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický, aktivní a zodpovědný život v demokratické společnosti. Žák se seznamuje se strukturou a fungováním společnosti, s právním a politickým systémem České republiky. Orientuje se v základních hodnotách demokracie a lidských práv. Žák je veden ke kritickému přístupu k informacím a samostatnému úsudku. Výuka předmětu navazuje na znalosti a dovednosti žáků ze základní školy, které prohlubuje.

Metody a formy výuky

Ve vyučování se uplatňuje především frontální vyučování. Z metod jsou hlavní přednáška a výklad, doplňované problémovými úkoly, při kterých žáci sami vyhledávají a zpracovávají informace. Při skupinové práci se žáci učí spolupráci i samostatnosti při individuálních úkolech. Tradiční výuka bude obohacena dle možností o návštěvy výstav, filmových a divadelních představení.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Žáci jsou hodnoceni na základě svého ústního i písemného projevu. U ústního zkoušení je kromě znalostí a dovedností hodnocena souvislost ústního projevu, srozumitelnost, vztahy mezi probíranými tematickými celky, pohotovost a schopnost reagovat. U písemného projevu je hodnocena přesnost, souvislost, pečlivost, přehlednost. Hodnotí se i samostatná práce žáků (referáty, aktuality), zohledněná je také aktivita v hodinách, zájem o problematiku.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 13, PT – str. 17), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- popíše tradice a hodnoty svého národa, orientuje se v jeho minulosti i současnosti v evropském a světovém kontextu;
- zajímá se o politické a společenské dění u nás i ve světě;
- dodržuje zákony, respektuje práva druhých lidí, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii, diskriminaci;
- má pozitivní vztah k učení a vzdělání;
- vysvětlí význam životního prostředí pro člověka;
- vyhledává a posuzuje informace na trhu práce, orientuje se v nich a vytváří si o nich základní představu;
- vysvětlí základní aspekty pracovního poměru, soukromého podnikání, pracuje s příslušnými právními předpisy;
- kriticky hodnotí a optimálně využívá masová média.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: český jazyk a literatura, psychologie a komunikace ve službách, ekonomika, informační a komunikační technologie, základy ekologie.

Název vyučovacího předmětu: Občanská nauka – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • popíše, jak jsou lidé v naší společnosti rozvrstvení z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení • orientuje se v problematice solidarity • dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé životní situaci • dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů • vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti	1. Lidská společnost • sociální skupiny • mezilidské vztahy • solidarita • sociální nerovnost • chudoba • hospodaření jednotlivce a rodiny. • řešení krizových finančních situací • sociální zajištění občanů

vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří	pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům
- uplatňuje vhodné způsoby komunikace v různých životních situacích - vysvětlí rozdíl mezi verbální a neverbální komunikací - vyjmenuje druhy neverbální komunikace - orientuje se v základních komunikačních chybách - orientuje se v základních pravidlech společenského chování	2. Komunikace - význam mezilidských vztahů - komunikace verbální/neverbální - zásady slušného chování
- posoudí důležitost partnerských a sexuálních vztahů pro osobní život - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti	3. Postavení mužů a žen - v rodině - ve společnosti
- orientuje se v základních pilířích životní spokojenosti - uvědomuje si rizika nevhodného chování ve svém volném čase - rozlišuje základní drogy a chápe rizika jejich užívání	4. Volný čas a sebeuspokojení - životní spokojenost, štěstí - volný čas a volnočasové aktivity - drogy a závislost
- vysvětlí základní právní pojmy - popíše trestní řízení - vyjmenuje druhy trestných činů a trestů - popíše, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost	5. Právo - základní právní pojmy - trestní právo - kriminalita páchaná na mladistvých a dětech - rodinné právo - občanské právo - pracovní právo

• aplikuje postupy vhodného jednání, když se stane obětí či svědkem kriminálního jednání (šikana, násilí...) • vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahů mezi rodiči a dětmi a mezi manžely • orientuje se v problematice vlastnictví a dědictví • dovede reklamovat koupené zboží nebo služby • orientuje se v nabídce práce daného pracovního úřadu	
• popíše, čím se zabývá policie, celní a vězeňská služba • popíše soustavu soudů • vysvětlí činnost státních zástupců, notářů, advokátů	6. Orgány státní moci • Policie, celní a vězeňská služba • Soustava soudů v ČR • Právníká povolání

Název vyučovacího předmětu: Občanská nauka – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • orientuje se v problematice soužití majority s minoritou • uvede příklady ochrany menšin v demokratické společnosti • vysvětlí na příkladech osudů lidí, jak si nacisté počínali na okupovaných územích • vysvětlí pojmy emigrace, exil, migrace • orientuje se v základních událostech, týkajících se dějin uprchlictví v českých zemích	1. Národy, národnosti • národní tradice • soužití majority s minoritou • genocida v době druhé světové války • migrace v současném světě

• vysvětlí pojem demokracie • vyjmenuje základní zásady a principy demokracie • dokáže debatovat o porušení principů demokracie • rozliší pozitivní jednání od špatného/nedemokratického jednání • uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má vůči státu povinnosti	2. Demokracie • demokracie a její hodnoty • demokratický stát
• orientuje se v pojmech politika, politické strany • vyjmenuje typy politiky a jejich představitele • popíše český politický systém • objasní úlohu politických stran a svobodných voleb • orientuje se v současných politických stranách v ČR • uvede příklady radikalismu a extremismu	3. Politika • politika a její úloha ve společnosti • volby a politické strany • politický radikalismus a extremismus
• orientuje se ve struktuře zákonodárné, výkonné a soudní moci	4. Rozdělení moci v ČR • moc zákonodárná • moc výkonná • moc soudní
• orientuje se v Ústavě ČR • popíše historii lidských práv • uvede základní lidská práva, včetně práv dětí • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti	5. Ústava • práva a povinnosti občanů • historie lidských práv • dodržování lidských práv v současnosti • veřejný ochránce práv

• popíše, kam se obrátit, jsou-li lidská práva ohrožena	
• vysvětlí pojem občanská společnost • na příkladech ze společenského života doloží občanské aktivity a jejich nutnost pro fungování demokratického státu • objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky • vysvětlí pojmy šikana a vandalismus a jejich dopad na společnost	6. Občanská společnost • občanské aktivity • občanské činnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití

Název vyučovacího předmětu: Občanská nauka – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • orientuje se v základních náboženských pojmech • vyjmenuje světová náboženství a popíše jejich postavení v současném světě • vysvětlí pojem náboženský fanatismus • vysvětlí nebezpečí náboženských sekt nebo náboženské nesnášenlivosti	1. Náboženství • základní pojmy • světová náboženství • fanatismus a sekty • náboženský fundamentalismus
• najde ČR na mapě světa a Evropy, vyjmenuje sousední státy • vysvětlí pojem stát, popíše státní symboly ČR • orientuje se v historických událostech souvisejících se státními svátky • popíše strukturu veřejné správy	2. Česká republika • ČR a její sousedé • stát a jeho funkce • české státní a národní symboly • historie a státní svátky • struktura veřejné správy

- vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky - popíše EU, a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům	3. Postavení ČR ve světě - Evropská unie a ČR - mezinárodní organizace a ČR
- vysvětlí pojem globalizace - orientuje se v největších celosvětových problémech - uvede příklady negativního vlivu člověka na životní prostředí - vyjmenuje možnosti jednotlivce v ochraně životního prostředí - vysvětlí pojem konzum a jeho vliv na moderního člověka	4. Celosvětové problémy - globalizace - globální problémy světa - vliv prostředí na člověka a naopak - ochrana životního prostředí - konzum
- popíše hlavní znaky společenské netolerance a vyjmenuje její jednotlivé formy - uvede příklady vyspělých a chudých zemí - vyjmenuje hlavní světové konflikty a hrozby - na příkladu z médií či jiných zdrojů vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem - diskutuje o projevech rasové nesnášenlivosti ve světě i ve vlastním okolí	5. Netolerance a radikalismus - sociální konflikty - vyspělé a chudé země - války, terorismus - rasismus
- vysvětlí, proč je třeba vnímat média kriticky a s nadhledem - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (v médiích, v reklamě, politiky)	6. Média - média a jejich funkce - svobodný přístup k informacím

Fyzika

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Cílem je naučit žáky využívat přírodovědné poznatky v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař-číšník – Přírodovědné vzdělávání. Výuka přírodních věd přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě. Přírodovědné vzdělávání nemůže být nahrazeno pouhou znalostí vybraných faktů, pojmů a procesů. Navazuje na znalosti ze základní školy. Integruje vědomosti z různých vyučovacích předmětů, protože obsahuje i základní poznatky např. z matematiky, chemie. Učivo je koncipováno tak, aby umožňovalo diferenciaci rozsahu výuky vzhledem k různým možnostem žáků.

Metody a formy výuky

Základní formou výuky je výklad s ukázkami doplněný skupinovým vyučováním, referáty, diskusemi. Do výuky je začleněna i práce s výpočetní technikou, zejména při získávání informací a jejich zpracování. Z dalších metod je využívána samostatná či skupinová práce žáků. V případě potřeby žáka je volen individuální přístup.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní i písemné zkoušení. Navíc budou žáci hodnoceni za vypracovaný referát a jeho prezentaci. Při hodnocení žáků bude oceněna zejména hloubka porozumění poznatkům, osvojení základních fyzikálních pojmů a samostatnost úsudku, je kladen důraz na dovednosti řešit problémy, dovednosti pracovat s informacemi, aktivitu žáků, přístup žáka k vyučovacímu předmětu (domácí úkoly, pomůcky, vedení sešitů).

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech, jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí.

Žák:

Vyučování směřuje k tomu, aby žáci uměli:

- využívat přírodovědné poznatky a dovednosti v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí;
- logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy;
- pozorovat a zkoumat přírodu, provádět experimenty a měření, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje;
- komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskusi k přírodovědné a odborné tematice;
- porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje;

V afektivní oblasti směřuje přírodovědné vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

- motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti;
- pozitivní postoj k přírodě;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: matematika, chemie, základy ekologie, informační a komunikační technologie.

Název vyučovacího předmětu: Fyzika – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: • popíše druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy • pojmenuje síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají • určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly	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 na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie - vypočítá síly působící na těleso - při řešení úloh využívá Pascalův a Archimédův zákon	
- definuje teplotní roztažnost látek, popíše její vliv v přírodě a v technické praxi - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny - popíše princip fungování tepelných motorů - vysvětlí rozdíly ve skupenství látek, podstatu jejich přeměny a význam pro život a praxi	2. Termika - teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměna vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství
- charakterizuje elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj - vypočítá 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 - definuje 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 - vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem
- popíše a rozdělí základní druhy mechanického vlnění a jejich šíření - vyjmenuje základní vlastnosti zvuku - chápe negativní vliv hluku a uvede způsoby ochrany sluchu - charakterizuje světlo, jeho vlnovou délkou a rychlosti v různých prostředích - řeší úlohy na odraz a lom světla	4. Vlnění a optika - mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zrcadla a čočky, oko - druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření

• řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami • definuje optickou funkci oka a možnosti korekce jeho vad • popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	
• popíše stavbu atomu • charakterizuje radioaktivitu a popíše způsoby ochrany před radioaktivním zářením • popíše způsob fungování jaderného reaktoru	5. Fyzika atomu • stavba 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

Chemie

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Cílem chemického vzdělávání je poskytnout žákům soubor poznatků o chemických látkách, jevech, zákonitostech a vztazích mezi nimi, formovat logické myšlení a rozvíjet vědomosti a dovednosti využitelné v dalším vzdělávání, v odborné praxi i v občanském životě.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař-číšník – Chemické vzdělávání. Výuka chemie navazuje na znalosti ze základní školy. Učivo chemie tvoří vybrané poznatky obecné, anorganické a organické chemie a biochemie. Jednotlivé tematické celky jsou zaměřeny na poznávání jednodušších chemických látek a chemických reakcí s důrazem na to, co občané v běžném životě potřebují. Základní výuka obsahuje minimum teoretického učiva, chemických výpočtů a názvosloví.

Metody a formy výuky

Ve výuce chemie se bude vedle výkladu a frontálního procvičování učiva preferovat i individuální přístup k žákům. Ten se bude realizovat především formou zadávání různě obtížných učebních úloh. Výuku lze rovněž vhodně doplnit dle možností exkurzemi, besedami s odborníky, případně zadáním žákovského projektu, který bude svým obsahem reagovat na aktuální problematiku v regionu.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. V rámci hodnocení žáků se bude zčásti využívat ústní zkoušení, ale především zkoušení formou didaktických testů (vzhledem k velkému počtu žáků ve třídách). Při hodnocení žáků se bude nejvíce oceňovat hloubka porozumění poznatkům, schopnost aplikovat poznatky v odborné praxi i občanském životě, samostatnost úsudku a schopnost diskutovat o daných problémech.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 13, PT – str. 17), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- chápe souvislosti chemických poznatků s poznatky získávanými v jiných přírodních vědách;
- navrhne řešení problémů souvisejících s užíváním chemikálií v běžném životě;
- posoudí možnosti rozvoje a zneužití chemie a je schopen přijmout občanskou spoluodpovědnost k udržitelnému rozvoji;
- vyjmenuje hlavní zásady chování občanů při úniku nebezpečných látek;
- správně používá veličiny a jednotky při chemických výpočtech, využívá tabulek a grafů při získávání konkrétních hodnot veličin;
- dodržuje zásady bezpečné práce s chemikáliemi v běžném životě.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: matematika, fyzika, základy ekologie, informační a komunikační technologie, technologie, potraviny a výživa.

Název vyučovacího předmětu: Chemie – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: • porovná fyzikální a chemické vlastnosti různých látek • popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby • vyjmenuje názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin • charakterizuje vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků • vysvětlí základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi • zapíše složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení • vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí	1. Obecná chemie • chemické látky a jejich vlastnosti • částicové složení látek, atom, molekula • chemická vazba • chemické prvky, sloučeniny • chemická symbolika • periodická soustava prvků • směsi a roztoky • chemické reakce, chemické rovnice • výpočty v chemii

• uvede vlastnosti anorganických látek • tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin • charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	2. Anorganická chemie • anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli • názvosloví anorganických sloučenin • vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi
• definuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy • vyjmenuje jednoduché organické sloučeniny a uvede jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	3. Organická chemie • vlastnosti atomu uhlíku • základ názvosloví organických sloučenin • organické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi
• popíše biogenní prvky a jejich sloučeniny • charakterizuje nejdůležitější přírodní látky • popíše vybrané biochemické děje	4. Biochemie • chemické složení živých organismů • přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory • biochemické děje

Základy ekologie

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Základním cílem předmětu je vést žáky od pochopení základních ekologických souvislostí v přírodě a biosociální podstaty člověka, k poznávání vztahu člověka a jeho životního prostředí v současné etapě vědeckotechnického a civilizačního vývoje. Důraz je kladen na vytvoření žádoucích vztahů k životnímu prostředí a využívání přírodovědeckých poznatků v profesním i odborném životě a aktivní podílení se na ochraně a tvorbě životního prostředí.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař-číšník – Přírodovědné vzdělávání – Biologické a ekologické vzdělávání. Výuka základů ekologie navazuje na znalosti ze základní školy. Integruje vědomosti z různých vyučovacích předmětů. Žáci poznávají vliv podmínek prostředí na rozvoj živých organismů, učí se chápat principy oběhu látek a toku energie v přírodě, uvědomují si biologickou podstatu člověka a seznamují se s přístupem našeho státu k řešení problému životního prostředí.

Metody a formy výuky

Při realizaci výuky budou uplatňovány různé metody a formy činnosti s ohledem na výukové cíle (např. výklad, řízený rozhovor, skupinová diskuse, samostatná práce žáků s textem, referáty, skupinová práce aj.). Tradiční výuka bude obohacena dle možností o návštěvy muzeí, úřadů a exkurzí, s přihlédnutím k regionálním a lokálním zvláštnostem.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné ověřování znalostí. Při hodnocení žáků se bude nejvíce oceňovat hloubka porozumění poznatkům, aktivita a práce se zdroji dat a účast na diskusi, schopnost argumentovat k ekologické tematice.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 13, PT – str. 17), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- používá odbornou přírodovědnou terminologii;
- věcně správně a srozumitelně zpracovává přiměřeně náročné texty na odborná témata;
- využívá znalostí o přírodních jevech v občanském životě;
- rozlišuje souvislosti zákonitostí vývoje života na Zemi;
- pozitivně přistupuje k ochraně přírody a přírodním památkám;
- akceptuje dodržování zásad udržitelného rozvoje společnosti;
- rozlišuje složky živé a neživé přírody, chápe význam ochrany a zlepšování přírodního a ostatního životního prostředí
- orientuje se v problematice lokální ochrany přírody a její druhové rozmanitosti.
- má pozitivní postoj k přírodě

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: chemie, fyzika, občanská nauka.

Název vyučovacího předmětu: Základy ekologie – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: • charakterizuje názory na vznik Země 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 • uvede rozdíly mezi rostlinnou a živočišnou buňkou • vyjmenuje a porovná základní skupiny organismů • objasní význam dědičnosti	1. Základy biologie • vznik a vývoj života na Zemi, historie Země, geologické éry Země • vlastnosti živých soustav • buňka – základ živého organismu, druhy buněk • rozdělení organismů – charakteristika • dědičnost a živý organismus • biologie člověka • zdraví a nemoc

• popíše stavbu lidského těla • rozlišuje základní systematické jednotky organismů na Zemi • vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu	
• vysvětlí základní pojmy, charakterizuje vztahy mezi organismy a prostředím • rozliší a charakterizuje biotické a abiotické podmínky život • vysvětlí potravní vztahy v přírodě • charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu • popíše podstatu oběhu látek v přírodě (látková a energetická výměna) • charakterizuje typy krajiny ve svém okolí a její využívání člověkem	2. Obecná ekologie • základní ekologické pojmy • organismus, prostředí, ekosystém, biosféra • biotické a abiotické podmínky života • potravní řetězce, látková a energetická výměna • koloběh látek v přírodě • stavba, funkce a typy ekosystému • typy krajiny, chráněná území
• nachází souvislosti v historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody • hodnotí vliv různých činností člověka na životní prostředí • charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví • charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska obnovitelnosti zdrojů • orientuje se ve způsobech nakládání s odpady a možnostech snížení jejich produkce, recyklace • uvede příklady globálních problémů životního prostředí a možnosti jejich řešení • uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě, půdě	3. Člověk a životní prostředí • historie člověka • vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím – vliv člověka na životní prostředí • vlastnosti lidského organismu, přizpůsobivost člověka, zdraví a nemoc • přírodní zdroje a jejich užití • vlivy lidské činnosti na biosféru, těžba surovin, energetika, doprava, průmysl, zemědělství • chemizace prostředí, dělení odpadů • globální problémy – negativní vlivy na životní prostředí • nástroje společnosti na ochranu životního prostředí • zásady udržitelného rozvoje – význam nových technologií

• dokáže získat informace o aktuální situaci životního prostředí z různých zdrojů • uvede příklady chráněných území v regionu a ČR • pracuje s ekonomickými, právními a informačními nástroji společnosti na ochranu přírody a prostředí • uvádí indikátory životního prostředí • vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí • zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí • na konkrétním příkladu ze života navrhne řešení environmentálního problému	• odpovědnost jedince a společnosti za ochranu životního prostředí • nutnost ochrany přírody na všech stupních a úrovních
--	--

Matematika

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Obecným cílem matematiky je výchova přemýšlivého člověka, který získá pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích, v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod., a především člověka, který získá motivaci k celoživotnímu vzdělávání. Matematika rozvíjí logické myšlení a numerické dovednosti.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař-číšník – Matematické vzdělávání. Výuka matematiky navazuje na znalosti ze základní školy. Její učivo tvoří sjednocení dílčích vědomostí potřebných pro budoucí výkon povolání, dovednosti orientovat se v matematickém textu, porozumění zadání matematické úlohy, vyhodnocení informací získaných z grafů, tabulek a diagramů.

Metody a formy výuky

Při výuce matematiky je většinou volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názornou demonstrací na příkladech za použití didaktické techniky. Z dalších metod je využívána samostatná či skupinová práce žáků. V případě potřeby žáka je volen individuální přístup.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné ověřování znalostí, a to formou pololetních písemných prací a krátkých ověřovacích prověrek. Při hodnocení je kladen důraz na numerické aplikace, dovednosti řešit problémy, pracovat s informacemi, na aktivitu a přístup žáka k vyučovacímu předmětu (domácí úkoly, pomůcky, vedení sešitů).

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 13, PT – str. 17), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- operuje s obecně užívanými termíny, znaky a symboly;
- propojuje do širších celků poznatky z různých předmětů a na základě toho si vytváří komplexní pohled na matematické jevy;
- pochopí matematický problém a promyslí jeho způsob řešení;
- užívá logické, matematické a empirické postupy;
- přijímá hodnocení svých výsledků;
- reálně posoudí své možnosti;
- plní své povinnosti a závazky;
- pracuje s běžnými jednotkami;
- sestaví ucelené řešení praktického úkolu na základě dílčích výsledků;
- orientuje se v rovině i prostoru.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: ekonomika, informační a komunikační technologie, fyzika, chemie, hospodářské výpočty.

Název vyučovacího předmětu: Matematika – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák : • provádí základní operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik) • konzultuje aritmetické operace s přirozenými, celými, racionálními a reálnými čísly • rozliší, určí a aplikuje pojmy prvočíslo, složené číslo, rozklad složeného čísla na prvočinitele, společný násobek, společný dělitel, ovládá znaky dělitelnosti • vypočítá absolutní hodnotu čísla • provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly • převádí jednotky délky, plochy, objemu a hmotnosti • zaokrouhluje čísla	1. Operace s reálnými čísly • přirozená a celá čísla • racionální čísla • reálná čísla • převody jednotek • procenta • mocniny, odmocniny

• používá poměr, měřítko, úměru • řeší intervaly • používá trojčlenku a řeší praktické úlohy • vypočítá jedno procento, základ, procentovou část, počet procent, řeší příklady z praxe • určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru; • počítá s mocninami s přirozeným, celým • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	
• používá správnou symboliku • orientuje se v pojmech bod, přímka, úsečka, polopřímka, rovina, vzdálenost bodu od přímky, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost • graficky rozdělí a změní úsečku v daném poměru • ovládá osovou souměrnost • ovládá vlastnosti trojúhelníku, rovnoběžníku a lichoběžníku a následně je aplikuje v konstrukčních úlohách • orientuje se v mnohoúhelnících • rozlišuje pojmy kružnice a kruh • řeší Pythagorovu větu • užívá pojmy úhel a jeho velikost; • vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$; • určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulatoru; • řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku; • vypočítá obvody, obsahy obrazců	2. Planimetrie • základní pojmy • polohové a metrické vztahy • osová souměrnost • trojúhelník • mnohoúhelníky • kružnice a kruh • goniometrie a trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku • obvod obrazce • obsah obrazce

při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	
---	--

Název vyučovacího předmětu: Matematika – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - ovládá pojem výraz, vypočítá hodnotu výrazu, určí opačný výraz - sčítá výrazy, násobí výrazy, násobí mnohočlen jednočlenem, násobí mnohočlen mnohočlenem - určí druhou mocninu dvojčlenu - aplikuje v praxi vzorec pro rozdíl druhých mocnin - orientuje se v pojmu lomený výraz a určí jeho definiční obor - provádí krácení, rozšiřování lomených výrazů a operace s nimi - řeší rovnost výrazů, provádí úpravy rovnic, zkoušku správnosti řešení - interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	1. Výrazy - číselné výrazy - mnohočleny - lomené výrazy
- řeší rovnice o jedné neznámé, slovní úlohy - řeší soustavy lineárních rovnic o dvou, třech neznámých - řeší lineární nerovnice o jedné neznámé - znázorňuje intervaly, průnik, sjednocení	2. Řešení rovnic a nerovnic v množině R - lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou - soustavy lineárních rovnic a nerovnic - vyjádření neznámé ze vzorce - rovnice s neznámou ve jmenovateli - slovní úlohy

- vypočítá nerovnici - graficky znázorní řešení nerovnic - užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	
- orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací - na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů	3. Finanční matematika - cena zboží - pohyb cen - převody měn - úrok, úročení - spoření

Název vyučovacího předmětu: Matematika – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodiny týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák : - znázorní souřadnicový systém v rovině, provádí orientaci a volbu měřítka - ovládá pojem funkce, definiční obor, obor hodnot - určí funkci rostoucí a klesající, závisle a nezávisle proměnnou, rovnici – tabulku – graf - řeší lineární funkci, graf, rovnici, slovní úlohy - řeší nepřímou úměrnost, graf, rovnici, slovní úlohy - v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak;	1. Funkce - pojem funkce - vlastnosti funkce - přímá úměrnost - nepřímá úměrnost - lineární funkce - kvadratická funkce

• určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic • řeší kvadratickou funkci, graf, rovnici, slovní úlohy • řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	
• určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin • orientuje se v pojmech průsečík, průsečnice, odchylka přímek, přímky a roviny, průnik dvou rovin • určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin; • určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin; • ovládá pojem hrana, stěna, vrchol, výška, podstava, plášť • rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel) a určí jejich objem a povrch • řeší povrch a objem složených těles • 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 • vzájemná poloha přímek a rovin • metrické vlastnosti • tělesa • výpočet povrchů a objemů těles
• vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data • porovnává soubory dat • interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách	3. Práce s daty v praktických úlohách • statistický soubor • četnost a relativní četnost znaku • aritmetický průměr, modus, medián • statistická data v grafech a tabulkách

• určí četnost znaku, aritmetický průměr, modus, medián • čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji; • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	
• 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	4. Pravděpodobnost v praktických úlohách • náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu • náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev • výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu

Tělesná výchova

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru: 65–51–H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Výuka tělesné výchovy navazuje na poznatky a dovednosti získané na základní škole, dále je rozvíjí, prohlubuje a napomáhá k osvojování dovedností nových. Usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Cílem výuky je získat kladný vztah ke zdravému způsobu života, vážit si svého zdraví, cílevědomě ho chránit a preferovat takový způsob života, aby co nejvíce eliminoval zdraví ohrožující návyky, vypěstovat v žácích chuť vyhledávat příležitosti ke zdravotně vhodným aktivitám, zvyšování tělesné zdatnosti a pohybové výkonnosti, vysvětlit jim nutnost začlenění pohybové aktivity do svého denního režimu, aby zažili i pocit radosti z provádění tělesné aktivity.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kadeřník – Vzdělávání pro zdraví. Tělesná výchova je vytvářena zásadně ve prospěch žáka. Řada informací, dovedností a návyků souvisí obecně se zdravým životním stylem, které žák získává i v jiných předmětech, a proto je s nimi propojována. Orientuje se i v dalších formách pohybových aktivit a v režimu dne na upevnění, doplnění, praktické a vhodné užití pohybových aktivit v zájmu vlastní tělesné zdatnosti.

Kapitola Péče o zdraví se realizuje formou přednášek na následující témata:

- činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, civilizační choroby, rizikové chování;
- faktory ovlivňující zdraví, vlastní odpovědnost za své zdraví;
- mimořádné události, živelné pohromy a krizové situace.

Metody a formy výuky

Výuka tělesné výchovy probíhá v dvouhodinových blocích. Toto sloučení vyučovacích hodin umožní vyučujícím tělesné výchovy využívat areály mimo školu. Motivace žáků je prioritním faktorem. Smyslem je zajistit aktivitu a osobní zainteresovanost. Z dalších metod užíváme: procvičování, upevňování a zdokonalování, pozorování a ukázkou. Organizační formy výuky: hromadná frontální výuka, skupinová výuka (práce v družstvech), individuální výuka. Speciální didaktické formy: variabilní provoz, kruhový trénink.

Škola nemá v Odrách k dispozici vlastní tělocvičnu a hřiště, k dispozici je pouze posilovna na Domově mládeže, a tak výuka tělesné výchovy probíhá ve specifických

a omezujících podmínkách tělovýchovných zařízení, které patří městu a základní škole. Proto je nutno výuku jednotlivých ročníků i oborů každoročně přizpůsobovat vybavení a možnostem pronajatých sportovišť a více využívat přírody s přihlédnutím na dané klimatické podmínky.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Učitelé při hodnocení přihlíží k plnění požadavků dle stanovených limitů, k aktivitě žáků a jejich vztahu k pohybu. Kladně je hodnocena změna ve vlastním výkonu nebo snaha o tuto změnu, dále účast na sportovních kurzech a výcvicích a zapojení do soutěží.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 13, PT – str. 17), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- správně hodnotí své osobní dispozice a pečuje o svůj tělesný a duševní rozvoj;
- pracuje v týmu, respektuje autoritu i soupeře a je tolerantní k identitě jiných lidí;
- bere za svá pravidla fair play;
- má pozitivní vztah k učení pohybových dovedností a rozvoji pohybových schopností;
- hledá vhodné taktiky v individuálních i kolektivních sportech;
- definuje neoptimálnější řešení herních situací;
- přemýšlí o odpovědném vztahu k prostředí, v němž žije, formuje si svůj vztah k přírodě a chrání ji;
- snaží se poznávat svět a lépe mu rozumět.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: základy ekologie, zdravotní výchova, psychologie a profesní komunikace, informační a komunikační technologie.

Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: • volí správnou výzbroj a výstroj dle prostředí a klimatických podmínek	1. Tělesná výchova • hygiena a bezpečnost při pohybových aktivitách

• respektuje základní hygienické a bezpečnostní normy. • uvědomuje si rizika nevhodné životosprávy • komunikuje a používá odbornou terminologii • ovládá pravidla jednotlivých her • dokáže se zapojit do organizace turnajů, soutěží a zapisovat výkony	• význam pohybu pro zdraví, prostředky k zlepšování fyzických a taktických dovedností • výživa a stravovací návyky, rizika • odborné názvosloví • pravidla her, závodů a soutěží
• uplatňuje zásady vhodné před, během i po sportovním tréninku • dokáže rozvíjet své fyzické dovednosti • rozvíjí kompenzační cvičení k regeneraci tělesných i duševních sil • je schopen zdokonalovat své tělesné a pohybové projevy	2. Tělesná cvičení • průpravná cvičení • kondiční cvičení • relaxační, vyrovnávací a kompenzační cvičení, strečink, jóga, pilates <i>Začleněné ve všech ostatních tematických celcích.</i> <i>Doplňkově bruslení a plavání dle stávajících možností a zájmu žáků.</i>
• rozcvičí se pro vybranou atletickou disciplínu • využívá atletických činností ke zvyšování tělesné zdatnosti a všestrannou pohybovou výchovu • orientuje se v pravidlech atletických soutěží	3. Atletika • běžecká abeceda, techniky startu • sprinty • vytrvalostní běh, • skoky: vysoký a daleký, odrazová cvičení • hody a vrhy, průpravná cvičení
• uplatňuje zásady bezpečnosti při cvičení na náradí • provede v souladu s individuálními předpoklady příslušná cvičení • osvojí si smysl pro rytmus a aplikuje jej v rytmických cvičeních • je schopen sladit pohyb s hudbou	4. Gymnastika Sportovní gymnastika • akrobacie, cvičení na náradí, s náčiním • šplh Rytmická gymnastika • cvičení s hudbou a rytmem • aerobik
• rozlišuje mezi pravidly jednotlivých sportovních her	5. Sportovní hry Volejbal

• orientuje se v taktice hry • hraje fair play • dokáže se přizpůsobit zájmům družstva • ovládá základní herní činnosti a spolupracuje se svým týmem	• osvojení nových herních dovedností • hra v menších i větších skupinách • pravidla sportovních her Basketbal • osvojení nových herních dovedností • hra v menších i větších skupinách • pravidla sportovních her <i>Doplňkové a netradiční hry dle zájmu žáků (ringo, přehazovaná, stolní tenis, nohejbal, badminton, florbal, frisbee)</i>
• ověří si kloubní pohyblivost, ukazatele své tělesné zdatnosti • přizpůsobí pohybový režim výsledkům testování	6. Testování tělesné zdatnosti • motorické testy • testy flexibility
• aplikuje zásady chování v horském prostředí na sjezdovkách i vlecích • uplatňuje své znalosti v konkrétních situacích (nebezpečí na horách, komunikace s horskou službou, první pomoc) • zvládne základní lyžařské techniky	7. Lyžování Formou kurzu. Délka a místo konání se mění podle podmínek (klimatických, organizačních, ekonomických ...) daného školního roku. • lyžařská výzbroj a výstroj • základní techniky lyžování • zásady chování při pobytu v horském prostředí

Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: • volí správnou výzbroj a výstroj dle prostředí a klimatických podmínek • respektuje základní hygienické a bezpečnostní normy. • uvědomuje si rizika nevhodné životosprávy • komunikuje a používá odbornou terminologii • ovládá pravidla jednotlivých her	1. Tělesná výchova • hygiena a bezpečnost při pohybových aktivitách • význam pohybu pro zdraví, prostředky k zlepšování fyzických a taktických dovedností • výživa a stravovací návyky, rizika • odborné názvosloví • pravidla her, závodů a soutěží

dokáže se zapojit do organizace turnajů, soutěží a zapisovat výkony	
- uplatňuje zásady vhodné před, během i po sportovním tréninku - dokáže rozvíjet své fyzické dovednosti - rozvíjí kompenzační cvičení k regeneraci tělesných i duševních sil - je schopen zdokonalovat své tělesné a pohybové projevy	2. Tělesná cvičení - průpravná cvičení - kondiční cvičení - relaxační, vyrovnávací a kompenzační cvičení, strečink, jóga, pilates <i>Začleněné ve všech ostatních tematických celcích.</i> <i>Doplňkově bruslení a plavání dle stávajících možností a zájmu žáků.</i>
- rozcvičí se pro vybranou atletickou disciplínu - využívá atletických činností ke zvyšování tělesné zdatnosti a všestrannou pohybovou výchovu - orientuje se v pravidlech atletických soutěží	3. Atletika - běžecká abeceda, techniky startu - sprinty - vytrvalostní běh, - skoky: vysoký a daleký, odrazová cvičení - hody a vrhy, průpravná cvičení
- uplatňuje zásady bezpečnosti při cvičení na náradí - provede v souladu s individuálními předpoklady příslušná cvičení - osvojí si smysl pro rytmus a aplikuje jej v rytmických cvičeních - je schopen sladit pohyb s hudbou	4. Gymnastika Sportovní gymnastika - akrobacie, cvičení na náradí, s náčiním - šplh Rytmická gymnastika - cvičení s hudbou a rytmem - aerobik
- rozvíjí výbušnou sílu a rychlost - hraje fair play - uplatňuje herní činnosti jednotlivce ve hře - aktivně se zapojuje do hry, neporušuje pravidla - spolupracuje na týmových herních činnostech družstva	5. Sportovní hry Volejbal - prohlubování herních činností - vzájemná utkání Basketbal - prohlubování herních činností - vzájemná utkání

řeší různé herní situace	Doplňkové a netradiční hry dle zájmu žáků (ringo, přehazovaná, stolní tenis, nohejbal, badminton, florbal, frisbee)
ověří si kloubní pohyblivost, ukazatele své tělesné zdatnosti a přizpůsobí pohybový režim výsledkům testování	6. Testování tělesné zdatnosti - motorické testy - testy flexibility
- aplikuje zásady bezpečnosti a chování při pobytu v přírodě včetně poskytnutí první pomoci - chová se ekologicky - pozná ukazatele své tělesné zdatnosti - fyzicky zvládne nároky související s pobytem v přírodě - vyjmenuje povinné vybavení kola a dodržuje dopravní předpisy - dbá rad a doporučení instruktorů zajišťujících vodácký a horolezecký výcvik	7. Sportovněturistický kurz Formou kurzu. Aktivita, délka a místo konání se mění podle podmínek (klimatických, organizačních, ekonomických ...) daného školního roku. - pěší turistika – orientace v terénu - základní horolezecký výcvik (zajišťují školení instruktoři) - základní vodácký výcvik (zajišťují školení instruktoři) - plavecký a záchranářský kurz - moderní fitness směry - přednáška o zdravé výživě Pozn. Kurz je organizován podle situace daného školního roku a zájmu žáků.

Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: - volí správnou výzbroj a výstroj dle prostředí a klimatických podmínek - respektuje základní hygienické a bezpečnostní normy. - uvědomuje si rizika nevhodné životosprávy - komunikuje a používá odbornou terminologii - ovládá pravidla jednotlivých her	1. Tělesná výchova - hygiena a bezpečnost při pohybových aktivitách - význam pohybu pro zdraví, prostředky k zlepšování fyzických a taktických dovedností - výživa a stravovací návyky, rizika - odborné názvosloví - pravidla her, závodů a soutěží

dokáže se zapojit do organizace turnajů, soutěží a zapisovat výkony	
- uplatňuje zásady vhodné před, během i po sportovním tréninku - dokáže rozvíjet své fyzické dovednosti - rozvíjí kompenzační cvičení k regeneraci tělesných i duševních sil - je schopen zdokonalovat své tělesné a pohybové projevy	2. Tělesná cvičení - průpravná cvičení - kondiční cvičení - relaxační, vyrovnávací a kompenzační cvičení, strečink, jóga, pilates <i>Začleněné ve všech ostatních tematických celcích.</i> <i>Doplňkově bruslení a plavání dle stávajících možností a zájmu žáků.</i>
- rozcvičí se pro vybranou atletickou disciplínu - aplikuje znalosti osobní aerobní a svalové zdatnosti a pohyblivosti - uplatňuje zásady sportovního tréninku - volí individuální tempo dle svých schopností - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost	3. Atletika - běžecká abeceda - technika nízkého a vysokého startu - sprinty - vytrvalostní běhy, běhy v přírodě - štafetový běh - skoky: vysoký a daleký, odrazová cvičení - vrhy, průpravná cvičení
- uplatňuje zásady bezpečnosti při cvičení na náradí - poskytuje pomoc při provádění cviků - aplikuje dovednosti – tvoření vlastních sestav - upevňuje svůj pozitivní postoj k tělesné kultuře	4. Gymnastika Sportovní gymnastika - akrobacie, cvičení na náradí, s náčiním - šplh Rytmická gymnastika - cvičení s hudbou a rytmem - aerobik
- uplatňuje herní činnosti jednotlivce ve hře - aktivně se zapojuje do hry, neporušuje pravidla - diskutuje o pohybových činnostech, řeší různé herní situace orientuje se	5. Sportovní hry Volejbal - prohlubování herních činností - vzájemná utkání Basketbal

v herních systémech a útočných kombinacích • přizpůsobuje činnost rychle se měnícím situacím • dovede řídit utkání a rozhodovat ve sporných situacích	• prohlubování herních činností • vzájemná utkání Doplňkové a netradiční hry dle zájmu žáků (ringo, přehazovaná, stolní tenis, nohejbal, badminton, florbal, frisbee)
• uplatňuje techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	6. Úpoly • základy sebeobrany • pády
• si ověří kloubní pohyblivost, ukazatele své tělesné zdatnosti • přizpůsobí pohybový režim výsledkům testování	7. Testování tělesné zdatnosti • motorické testy • testy flexibility

Informační a komunikační technologie

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru: 65–51–H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Cílem předmětu je rozvíjet digitální kompetence žáků, schopnost bezpečně a efektivně využívat digitální technologie, porozumět principům fungování informačních systémů a osvojit si základy algoritmizace, programování a práce s daty. Předmět podporuje kritické myšlení, kreativitu a odpovědné chování v digitálním prostředí.

Charakteristika učiva

Vyučovací předmět IKT vychází z RVP 69-51-H/01 Kadeřník ze vzdělávací oblasti Informatické vzdělávání. Předmět IKT je zařazen jako povinný ve všech ročnících a vyučuje se v počítačových učebnách. Učivo je rozděleno do celků: Digitální technologie; Data, informace a modelování; Informační systémy; Tvorba, testování a provoz softwaru.

Metody a formy výuky

Hlavní část výuky probíhá formou cvičení v odborné počítačové učebně. Výuka je zaměřena na praktické úkoly, které si žáci sami vyzkouší. Po vysvětlení nové látky následuje praktické procvičení. Důraz se klade na samostatnou práci a řešení úloh. Ve výuce se využívá i projektová práce, která propojuje více předmětů a rozvíjí schopnost řešit problémy. Praktické úkoly mohou mít podobu cvičení, samostatných nebo souhrnných prací, projektů nebo testů na počítači nebo jiném digitálním zařízení. Dalšími metodami jsou výklad, týmová práce, práce s odbornými texty, diskuse a využití audiovizuální techniky. Výuka se propojuje s dalšími předměty, hlavně s matematikou, angličtinou, odbornými předměty a s praxí.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení žáků probíhá průběžně v hodinách při samostatné práci žáků (k ověření získaných dovedností) nebo formou písemných testů (k ověření nezbytných teoretických znalostí daného tematického celku). Důraz je kladen na samostatné zvládnutí zadaných úkolů. Hodnotí se přesnost, správnost, rychlost, samostatnost, kreativita, efektivita řešení a schopnost spolupráce.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 13, PT – str. 17), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- pracuje s informacemi, samostatně řeší úlohy;
- tvoří jednoduché algoritmy, rozvíjí logické myšlení;
- komunikuje formou digitálních prostředků, prezentuje;
- aplikuje nabyté znalosti a dovednosti při hledání zaměstnání;
- efektivně využívá možností moderních digitálních nástrojů v praxi.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: matematika, český jazyk, ekonomika, občanská nauka, cizí jazyky, odborné předměty.

Název vyuč. předmětu: Informační a komunikační technologie – 1. ročník

Počet vyučovacíh hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • rozpozná důležité milníky ve vývoji hardwaru a softwaru a vysvětlí, které myšlenky a principy zůstávají stejné a které se naopak mění. • vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty; rozpozná základní digitální zařízení a jejich části, bezpečně je používá • popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly; • rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat; • efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí a vhodné aplikace podle stanoveného cíle; • popíše různé způsoby propojení počítačů a vysvětlí, co je to počítačová síť a internet, jednoduše vysvětlí fungování webu • dodržuje zásady bezpečného chování v digitálním prostředí; umí si poradit s běžnými technickými problémy a poradí i ostatním • chrání zařízení, data i osobní údaje, reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost • vytvoří a bezpečně spravuje jednu nebo více digitálních identit, spravuje svou digitální stopu, ať už ji vytváří	1. Digitální technologie, Hardware a software • vývoj digitálních technologií a jejich vliv na společnost a trh práce • typy výpočetních zařízení, jejich hlavní části a technické parametry • vstupní, výstupní zařízení a jejich propojení • paměťová média a správa souborů • zařízení s operačním systémem a vestavěným systémem • aplikační software pro odborné činnosti (textový procesor, software pro tvorbu prezentací) Počítačové sítě a síťové služby • typy sítí a jejich vlastnosti, internet věcí, fungování webu a cloudových služeb; Bezpečnost v digitálním prostředí • útoky, hrozby a ochrana technologií (aktualizace, antivir, firewall, VPN) • Bezpečné chování v online prostředí (hesla, autentizace, zálohování dat) • státní informační systémy (identita, elektronický podpis, eGovernment) • digitální stopa – logy, metadata, cookies • algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu • využití AI v oblasti digitálních technologií

sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby používá služby internetu anonymně • v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovací systémů (např. rabbit hole) • rozumí základům fungování AI a jejímu využití, uvědomuje si rizika zneužití AI	
--	--

Název vyuč. předmětu: Informační a komunikační technologie – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vysvětlí význam dat a informací, uvede příklady dat ze svého oboru • vyhledává a třídí data, posuzuje jejich spolehlivost, interpretuje data pomocí grafů, tabulek a modelů • porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace; • popíše problém a určí, co je potřeba k jeho vyřešení, při řešení postupuje systematicky a vytváří si model, který mu pomůže problém vyřešit • převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému; • rozumí základům fungování AI a jejímu využití, zvažuje přínosy a limity použití AI	1. Data, informace a modelování • data a informace, jejich význam, zpracování a interpretace • množství informace v datech, výskyt a příčiny chyb • kódování dat a informací • záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě • formáty a kódování dat (např. text, obraz, zvuk, video) • model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa); • využití AI v oblasti dat a informací
• vysvětlí základní pojmy, porovná různé informační systémy podle jejich struktury a propojení jednotlivých částí, uvede konkrétní příklady informačních systémů, které se používají v jeho oboru; • vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání;	2. Informační systémy Informační systémy • informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; • informační systémy využívané v oboru; Ukládání a zpracování dat • tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda;

• navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů • navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek • vyzkouší své řešení, provádí kontrolu, vyhodnocování a případnou opravu chyb	• řazení, filtrování, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat; Vývoj informačního systému • tvorba tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; • návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník
• rozumí fungování softwaru; efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí a aplikace podle stanoveného cíle	3. Digitální technologie • Tabulkový procesor a jeho využití pro odborné činnosti

Název vyuč. předmětu: Informační a komunikační technologie – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • rozumí fungování softwaru • efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí a aplikace podle stanoveného cíle	1. Digitální technologie • aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (grafický software, software pro 3D vizualizaci a modelování)
• rozpozná, zda je postup algoritmem, vysvětlí jeho princip • rozloží složitý problém na menší části, pro vybrané vytvoří algoritmus • porovnává různé algoritmy, volí vhodný, ověřuje správnost, opravuje chyby • sestaví přehledný program v blokové orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje; • používá základní programové konstrukce • rozumí základům fungování AI a jejímu využití • zvažuje přínosy a limity použití AI při tvorbě programů • formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém •	2. Tvorba, testování a provoz softwaru Návrh programu • zadání úlohy, vstupy, výstupy, podmínky řešení, rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; algoritmus: význam, vlastnosti, způsoby zápisu Tvorba a vývoj programu • zápis algoritmu vhodnou formou, základní prvky programování: proměnné, datové typy, příkazy, cykly; volba vhodného nástroje podle typu úlohy, návrh programu Testování programů • způsoby testování programu, druhy chyb, chybové hlásky a jejich řešení Běh a provoz programu • verze, instalace a aktualizace programu, evidence chyb a jejich řešení; nápověda a licence programu; využití AI v oblasti tvorby, testování a provozu software

Ekonomika

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Cílem je seznámit žáky se základními ekonomickými vztahy a ekonomickým prostředím, ve kterém se jako podnikatelé i zaměstnanci budou pohybovat. Žák získává základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které mu umožní efektivní jednání a hospodárné chování při studiu i v reálném životě.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař-číšník – Ekonomické vzdělávání a je zaměřeno na získávání předpokladů pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit a orientaci v právní úpravě podnikání. Žák se orientuje na trhu práce, v pracovně právních vztazích, v podmínkách pro samostatné podnikání a v daňové politice. Důraz je kladen na získání nejnutnějších vědomostí při řešení praktických ekonomických problémů.

Metody a formy výuky

Při realizaci výuky budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle (např. výklad, přednáška, dialog, diskuse, referáty). Tradiční výuka bude obohacena o návštěvy Úřadu práce a Živnostenského úřadu.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné ověřování znalostí. Při hodnocení žáků se bude nejvíce oceňovat hloubka porozumění poznatkům, schopnost kritického myšlení, samostatnost úsudku a schopnost realizovat správné rozhodnutí.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 13, PT – str. 17), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- přispívá k vytváření dobrých mezilidských vztahů;

- vyhledává a třídí informace a efektivně je využívá v procesu učení, tvůrčích činnostech i v praktickém životě;
- vyjmenuje práva a povinnosti zaměstnanců i zaměstnavatelů;
- chápe podstatu, cíl a riziko podnikání;
- rozvíjí své podnikatelské myšlení.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: informační a komunikační technologie, matematika, občanská nauka, odborný výcvik, finanční gramotnost.

Název vyučovacího předmětu: Ekonomika – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • orientuje se v základních pojmech z oblasti podnikání • rozlišuje jednotlivé právní formy podnikání, vysvětlí, čím se od sebe liší • ví, kde zažádat o vydání živnostenského oprávnění • ví, jaké formuláře a přílohy k vydání živnostenského oprávnění bude potřebovat a jak je získá • orientuje se v občanském zákoníku a zákonu o obchodních korporacích	1. Podnikání • podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích • podnikatel • právní formy podnikání • živnosti • obchodní korporace • další formy podnikání
• vybere si oblast podnikání a zvolí nabídku poskytovaných služeb • sepíše jednoduchý podnikatelský záměr • zjistí si možnosti uplatnění svého podnikání na trhu a vybere způsob, jak své služby bude propagovat • určí si majetek a zásoby, které bude potřebovat pro zahájení svého podnikání	2. Podnikatelský záměr • cíl podnikání • nabídka poskytovaných služeb • předpoklady k podnikání • název podniku • marketing – průzkum trhu a analýza dat, plán propagace a reklamy • finanční plán – vybavení ke dni zahájení činnosti, kalkulace ceny za služby, předpoklad tržeb, odbytová zajištěnost, plán financování, návratnost

• sepíše si všechny výdaje spojené se zahájením podnikání a pravidelné výdaje pro první rok podnikání • stanoví cenu za své služby, odhadne velikost tržeb a spočítá si kdy se mu podnikání bude rentovat • posoudí výhody a nevýhody možných zdrojů financování svého projektu	• management – případná a předpokládaná potřeba zaměstnanců, hrubý propočet mzdových prostředků • zhodnocení projektu
• vyjmenuje základní povinnosti podnikatele vůči státu a vysvětlí jejich význam	3. Povinnosti podnikatele • ve vztahu k státu, zaměstnancům, zákazníkům • ke kontrolním orgánům
• vysvětlí vznik tržní rovnováhy a prospěšnost konkurence • umí jednoduché kalkulace a vypočítat cenu • vysvětlí odlišné ceny s ohledem na zákazníky, místa a období prodeje	4. Trh a jeho fungování • subjekty trhu, nabídka, poptávka • tržní mechanismus a konkurence • zboží a cena
• chápe pojmy náklady/výnosy a výdaje/příjmy • rozlišuje jednotlivé druhy nákladů a výnosů • vypočítá výsledek hospodaření	5. Hospodaření podniku • náklady, výnosy, výsledek hospodaření podniku • rentabilita
• vysvětlí zásady daňové evidence • vyhotoví a zkontroluje daňový doklad • provede jednoduchý výpočet základu daně • vyplní daňové přiznání k dani příjmu FO	6. Daňová evidenční povinnost • zásady a vedení daňové evidence • daňová evidence • minimální základ daně • daňové přiznání fyzických osob

Název vyučovacího předmětu: Ekonomika – 3. Ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • orientuje se v platebním styku	1. Peníze • hotovostní platební styk

• vysvětlí rozdíl mezi kreditní a debetní kartou, vyjmenuje výhody a nevýhody jejich používání • chápe zásady bezpečného používání platební karty • orientuje se v produktech bankovního a pojišťovacího trhu • vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu definuje rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN	• bezhotovostní platební styk, bankovní účet • platební styk v cizí měně • služby peněžních ústavů • pojišťovací soustava a pojistné produkty • inflace • úroková míra
• vypočítá čistou mzdu • vypočítá sociální a zdravotní pojištění	2. Odměňování zaměstnanců • pojem mzda • formy mezd • struktura mzdy a její výpočet • pojistné na sociální zabezpečení a zdravotní pojištění
• vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství • orientuje se v daňové soustavě • charakterizuje význam daní pro stát	3. Daně • státní rozpočet, příjmová a výdajová stránka státního rozpočtu • daňová soustava, význam daní, charakteristika přímých a nepřímých daní, daňová přiznání

Hospodářské výpočty

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Hospodářské výpočty jsou významnou součástí odborného vzdělání v oboru gastronomie. Cílem obsahového okruhu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak v osobním životě. Výsledkem vzdělávání jsou znalosti a také praktické dovednosti žáků.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař-číšník (zaměření Kuchař) - Ekonomické vzdělávání. Úzce navazuje na ostatní odborné předměty, zejména technologii, stolničení a ekonomiku. Předmět poskytuje žákům dovednosti nezbytné pro profesionální vyhotovení písemností spojených s chodem provozovny jako je příjem a výdej zboží, vyúčtování služeb a tržeb, podklady pro nákup surovin, kalkulace cen výrobků a služeb a kontrola hospodaření s finančními prostředky.

Metody a formy výuky

Při realizaci výuky budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle (např. výklad, přednáška, dialog, diskuse, referáty, praktická cvičení).

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné ověřování znalostí. Při hodnocení žáků se bude nejvíce oceňovat hloubka porozumění poznatkům, schopnost logického myšlení, samostatnost úsudku a schopnost realizovat správná rozhodnutí.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 13, PT – str. 17), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- samostatně vyhledává potřebné informace, třídí je a používá v procesu učení;
- přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání;

- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly, spolupracuje v kolektivu;
- uvědomuje si význam celoživotního učení a přizpůsobuje se měnícím se pracovním podmínkám;
- pečuje o svůj fyzický i psychický rozvoj.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: informační a komunikační technologie, matematika, občanská nauka, psychologie a komunikace ve službách, stolníčení, technologie, odborný výcvik, ekonomika, finanční gramotnost.

Název vyučovacího předmětu: Hospodářské výpočty – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • orientuje se v platebním styku a ovládá použití výpočetní techniky • orientuje se v zákonitostech propočtů, psaní účtenek, dokladů, faktur • vysvětlí, co musí obsahovat platební doklady	1. Finanční vzdělávání a význam hospodářských výpočtů v gastronomii • peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk, výpočetní technika • pravidla při zpracování výpočtů • náležitosti a obsah dokladu
• vypracuje písemnosti související s normováním pokrmů • sestaví žádanku na suroviny • sestaví a propočítá výdejku potravin • vyhotoví výsledek hospodaření dle inventurního soupisu	2. Skladová evidence • příjem zboží na provozovnu • žádanka na potraviny • výdejka potravin • inventurní soupis
• vyhotoví běžné výpočty s využitím počítání pomocí procent	3. Praktické výpočty pomocí procent • přírážka – marže, sleva, DPH, výtěžnost, ztráta při opracování surovin
• orientuje se v propočtech výrobní a prodejní ceny	4. Výpočty cen pokrmů, nápojů, zboží • cena: výrobní, prodejní

- vysvětlí způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - orientuje se ve výpočtu vyúčtování tržeb - vypracuje doklad o vyúčtování tržby - vypracuje výčetku při odvodu tržby	5. Vyúčtování - vyúčtování s hostem - vyúčtování tržeb - výčetka
--	---

Název vyučovacího předmětu: Hospodářské výpočty – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vysvětlí význam vlastních kalkulací pokrmů a potřebu jejich evidence v podniku - vypočítá nákupní cenu pokrmu - vysvětlí, jak propočte navýšení ceny pokrmu o kalkulační přírážku a DPH	1. Vlastní kalkulace pokrmů - sestavování vlastních receptur a specialit - propočet nákupní ceny - navýšení ceny o přírážku - propočet DPH
- orientuje se v možnostech podnikání v oboru - vysvětlí roli živnostenského úřadu a princip odvádění daní státu - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se ceny liší podle zákazníků, místa a období - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - vypočítá výsledek hospodaření	2. Podnikání v gastronomii - podnikatelský záměr - povinnosti podnikatele - nabídka, poptávka, zboží, cena - náklady, výnosy, zisk, ztráta
- provede výpočet mzdy pro zaměstnance - orientuje se v možnostech hledání aktuálních srážek ze mzdy pomocí internetu	3. Mzda - výpočet hrubé mzdy - zdravotní pojištění - sociální pojištění - odvod daně ze mzdy - čistá mzda

• vysvětlí, co je to inventarizace • propočte inventurní soupis zásob • vysvětlí podstatu inventarizace majetku	4. Inventarizace • inventarizace – definice a její význam • inventurní soupis zásob • inventarizace majetku
---	--

Finanční gramotnost

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Získá základní orientaci ve finančních pojmech a nástrojích, rozvíjí schopnost hospodařit s vlastním rozpočtem, chápe rizika zadlužování a zná možnosti prevence, naučí se správně spravovat osobní finance, rozumí základům ochrany spotřebitele a právním náležitostem.

Charakteristika učiva

Předmět Finanční gramotnost poskytuje žákům základní znalosti a dovednosti potřebné k odpovědnému hospodaření s finančními prostředky v osobním i pracovním životě. Učivo je rozděleno do tří let studia, přičemž v každém ročníku je kladen důraz na jinou oblast: od základních pojmů a orientace ve finančním světě přes praktické hospodaření až po pracovní právo, daně a finanční plánování. Výuka podporuje rozvoj kritického myšlení, samostatného rozhodování a schopnosti efektivně spravovat vlastní finance v reálných životních situacích.

Učivo vychází z doporučení Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy a integruje průřezová témata jako jsou občanská odpovědnost, mediální gramotnost a digitální bezpečnost. Klade důraz na praktické činnosti, využívání modelových situací, simulací a interaktivních výukových metod.

Metody a formy výuky

Ve výuce budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle, učitel užívá: frontální výklad s využitím prezentací a videomateriálů; skupinová práce a práce ve dvojicích (např. řešení modelových situací); projektová výuka; práce s digitálními nástroji – kalkulačky, rozpočtové šablony, simulátory bankovních operací, simulace a hraní rolí; exkurze a besedy s odborníky (návštěva finanční instituce, přednášky zástupců bank, exekutorů nebo pracovníků Úřadu práce); interaktivní online nástroje a e-learning, práce s reálnými dokumenty a médii; sebehodnocení a reflexe (zpětná vazba, hodnoticí archy, plánování cílů osobního rozvoje).

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné ověřování znalostí. Při hodnocení žáků se budou nejvíce oceňovat: hloubka porozumění problematice a orientaci v oblasti financí. Součástí hodnocení je

i samostatná tvořivá činnost žáka, dovednost využívat získané znalosti, schopnosti a návyky v praxi a jeho způsobilost získávat a ve svém oboru využívat informace.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 13, PT – str. 17), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- Formuluje a vyjadřuje své myšlenky a názory k finančním tématům (např. spoření, rozpočet, úvěry) logicky, výstižně, souvisle a kultivovaně, jak ústně, tak písemně.
- Zapojuje se do diskusí o finančních rozhodnutích, obhájí svůj názor a vhodně argumentuje s využitím konkrétních údajů a souvislostí z finanční praxe.
- Rozumí různým typům finančních textů, tabulek, grafů, smluv, reklamních sdělení i neverbálních projevů (např. gesto pro "peníze"), a kriticky je vyhodnocuje.
- Charakterizuje základní finanční pojmy (např. rozpočet, inflace, úrok, investice, daň, půjčka) a aplikuje je v praktických příkladech.
- Orientuje se v základních směrech a přístupech k hospodaření (např. osobní rozpočet, spotřebitelské chování, etické investování).
- Jmenuje významné instituce a osobnosti, které ovlivnily vývoj finančního systému v ČR i ve světě.
- Chápe význam finanční gramotnosti pro rozvoj jednotlivce i společnosti – rozpoznává důsledky zadlužování, význam spoření, pojištění a odpovědného hospodaření.
- Vyhledává a zpracovává informace z oblasti financí z různých zdrojů (např. banky, internet, odborné články) a efektivně je využívá při řešení modelových i reálných situací.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: matematika, ekonomika, informační a komunikační technologie, hospodářské výpočty a občanská nauka.

Název vyučovacího předmětu: Finanční gramotnost – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vysvětlí pojmy "finanční gramotnost" a "osobní finance" a jejich význam pro život	1. Finanční gramotnost • definice finanční gramotnosti, • praktický dopad rozhodnutí • propojení s osobní odpovědností a budoucností

• rozlišuje hotovostní a bezhotovostní peněžní operace a vysvětluje jejich význam • rozlišuje rozdíl mezi debetní, kreditní kartou • dokáže racionálně provádět platby v hotovosti • používá hotovostní a bezhotovostní platební operace v cizí měně • orientuje se v problematice kryptoměn • realizuje jednoduché platby a ověřuje jejich správnost (výpis z účtu, účtenka) • určí náležitosti účetních dokladů	2. Platby • druhy peněz • způsoby placení • platební karta vs. hotovost • QR kódy, elektronické peněženky • placení v cizí měně • kryptoměny • praktická cvičení s modelovými doklady (faktura, složenka, internetové bankovníctví)
• vyjmenuje a popíše základní bankovní produkty • dokáže si sjednat běžný bankovní účet • orientuje se v internetovém bankovníctví a bankovních poplatcích	3. Bankovní účet • běžný účet • spořicí účet • bankovní poplatky • karta • internetové bankovníctví
• vysvětlí dopad inflace na ceny a životní úroveň • zhodnotí růst cen • zná možnosti, jak se se bránit inflaci	4. Inflace • inflace • spotřebitelský koš • růst cen, porovnání cen v čase • reálná hodnota peněz
• rozlišuje typy spořicích produktů a určuje jejich výhodnost a výkonnost; • vypočítá hodnotu svého vkladu na spořicí účet.	5. Spoření • spoření: termínovaný vklad, stavební spoření • spořicí účet; úrok, dostupnost, zhodnocení
• charakterizuje různé druhy úvěru a vypočte modelové splátky; • orientuje se v nabídce zprostředkovatelů • vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi	6. Spotřebitelský úvěr • spotřebitelský úvěr • splátkový kalendář • úrok • RPSN

úrokovou sazbou a RPSN, rozdíl mezi p.a. a p.m. vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu;	
---	--

Název vyučovacího předmětu: Finanční gramotnost – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - orientuje se v nabídce jiných možností půjčování peněz - posoudí vhodnost nabízených produktů při nakupování, platebních operacích	1. Půjčky - kontokorent - kreditní karta - leasing
- vysvětlí rizika předlužení - zná právní pojmy exekuce, insolvence.	2. Dluhy/pohledávky - předlužení - registry dlužníků - vymáhání pohledávek - exekutor - insolvenční rejstřík
- kriticky zhodnotí nabídky úvěru a odhalí rizikové znaky - dokáže odhalit marketingové a klamavé praktiky; - vyhodnotí reklamní nabídky finančních produktů a jejich vhodnost	3. Marketing finančních produktů - srovnávače - klamavé praktiky - porovnání RPSN
- sestaví jednoduchý osobní rozpočet - rozliší příjmy, nezbytné a zbytné výdaje - vypočítá výši svého příjmu	4. Rozpočet - tvorba rozpočtu - pravidelné a nepravidelné výdaje - finanční rezerva - příjmy (kapesné, brigáda)
- sestaví rodinný rozpočet - navrhne možnosti úspor	5. Rodinné financování - pravidelnost příjmů a výdajů - srovnání modelových případů
uplatní reklamaci v modelových situacích	6. Spotřebitelská práva reklamace

	• odstoupení od smlouvy • lhůty • příslušné instituce (např. ČOI)
• vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa • rozpozná cenu bez DPH a cenové hladiny DPH	7. Tvorba ceny • součet nákladů, zisku • DPH
• vybere nejvhodnější finanční produkt podle svých osobních, majetkových potřeb • zhodnotí vhodnost pojištění v dané životní situaci.	8. Pojištění • osob, majetku, nemovitostí

Název vyučovacího předmětu: Finanční gramotnost – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 0,5 hodina týdně, 16,5 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • Rozlišuje hrubou, čistou mzdu, určí složky mzdy a odvody	1. Mzda • hrubá mzda • odvody (sociální, zdravotní) • záloha na daň • slevy na poplatníka • výpočet čisté mzdy
• orientuje se v náležitostech pracovní smlouvy a zná svá pracovní práva	2. Pracovní poměr • pracovní smlouva vs. dohoda o provedení práce/dohoda o pracovní činnosti • náležitosti smluv • zkušební doba, výpovědní lhůta
• vyplní zjednodušené daňové přiznání	3. Daně • daň z příjmů fyzických osob • formulář daňového přiznání • daňová evidence • slevy a odpočty
• vyjmenuje běžné druhy sociální podpory a orientuje se v jejich čerpání	4. Sociální dávky • hmotná nouze, přídavky, podpora v nezaměstnanosti

	• žádosti a nároky
• tvoří osobní finanční plán, zohledňuje životní situace a rizika.	5. Finanční plánování • bydlení, studium, rodina, tvorba rezerv, investice, pojištění
• rozpozná rizikové online chování a uplatňuje pravidla kyberbezpečnosti	6. Online rizika a kyberbezpečnost • bezpečný e-nákup • phishing • ochrana údajů • silné heslo • dvoufaktorová autentizace

Psychologie a komunikace ve službách

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Cílem předmětu je sociální a osobnostní kultivace žáků. Vyučovací předmět psychologie má žákům poskytnout základní poznatky z psychologie, informace a vědomosti o interpersonální komunikaci a o společenském chování. Žáci se seznamují s významem a využitím znalostí základů psychologie a způsoby komunikace v praxi, jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a ke kultivovanému vystupování v přímém osobním styku se zákazníky, s obchodními partnery a spolupracovníky. Učí se chápat význam práce, řešit problémové situace a pečovat o své duševní zdraví.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař-číšník – Komunikace ve službách. Výuka je zaměřena nejen na osvojení základních poznatků, ale zároveň i na praktické dovednosti – komunikativní, osvojení základů společenského chování, rozvíjení kladných vlastností žáků, projevujících se ve vztahu k zákazníkům. Obsahem učiva jsou základní poznatky zejména z psychologie osobnosti, sociální a aplikované psychologie, společenské výchovy, marketingu, psychologie práce a písemné a elektronické komunikace.

Metody a formy výuky

Při realizaci výuky budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle, např. výklad, řízený dialog, samostatná práce, skupinová práce, simulované situace, psychologické testy, referáty, práce s časopisy.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné zkoušení. Při hodnocení se bude oceňovat stupeň osvojení učiva, schopnost argumentace, kreativity, úroveň vystupování a vyjadřování.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 13, PT – str. 17), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- poznává a hodnotí sebe sama a lidi ve svém okolí;
- ovládá zásady společenského chování;
- spolupracuje v kolektivu a adekvátně vystupuje při interakci se zákazníky;
- chápe danou komunikační situaci, formuluje a obhájí své názory a postoje, naslouchá druhým, koriguje své chování a jednání;
- hledá kompromisní řešení a předchází konfliktům;
- pečuje o své duševní zdraví, odolává psychicky náročným situacím;
- uvědomuje si zodpovědnost za svůj život;
- odpovědně se rozhoduje;
- aplikuje získané teoretické znalosti do praxe.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: občanská nauka, informační a komunikační technologie, ekonomika, odborný výcvik.

Název vyučovacího předmětu: Psychologie a komunikace ve službách – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: • pečuje o zevnějšek • vysvětlí podstatu duševní hygieny a jejího vlivu na zdraví člověka	1. Psychologie osobnosti • osobnost, vzhled • duševní hygiena
• popíše strukturu sociálních vztahů uvnitř sociální skupiny • charakterizuje prostředky verbální a neverbální komunikace • komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou • vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách • komunikuje s hosty i v cizím jazyce	2. Sociální psychologie • sociální skupiny • komunikace • sociální konflikty a náročné situace • asertivita

• navrhne řešení sociálních konfliktů a náročných situací	
• ovládá společenské chování a profesní vystupování • dodržuje profesní etiku	3. Aplikovaná psychologie • zásady společenského chování a profesního vystupování

Název vyučovacího předmětu: Psychologie a komunikace ve sužbách – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • charakterizuje osobnost kuchaře po stránce vizuální a vědomostní • rozpozná typy hostů • řeší různé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hostů • ví, jak reagovat na projevy chování hostů, snaží se předcházet konfliktům • respektuje národní mentalitu a zvyklosti	1. Psychologie práce • profesní profil kuchaře • typologie hostů • národní tradice a zvyky různých etnik, způsob komunikace • práce s připomínkami hostů a recenzemi • sezonní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje
• píše desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání kláves zrakem v přiměřené přesnosti a rychlosti • vyhotovuje písemnosti dle normalizované úpravy, jazykově formálně správně • vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem • vyhotovuje písemnosti spojené s poskytováním služeb, platebním stykem a s úřady	2. Písemná a elektronická komunikace • psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou • využití techniky v komunikaci • normy pro úpravu písemností

Potraviny a výživa

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti o výživě člověka, činnosti trávicí soustavy a metabolismu. Žák si osvojí zásady racionální výživy, získá přehled o alternativních způsobech stravování a o dietách. Seznamuje se s vlastnostmi a využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování potravin. Získá vědomosti o rostlinných a živočišných potravinách, alkoholických a nealkoholických nápojích včetně výrobních postupů. Žák porozumí souvislosti mezi správnou výživou, zdravým životním stylem a prevencí onemocnění.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP Kuchař-číšník – Výroba pokrmů, Vzdělávání pro zdraví. Žáci si prohloubí vědomosti ze základní školy o fungování lidského organismu, především trávicí soustavy. Osvojí si informace o potravinách rostlinného i živočišného původu, alkoholických i nealkoholických nápojích, pochutinách a jejich skladování, seznámí se se zásadami zdravé (racionální) výživy a vědomosti aplikuje v praxi při sestavování jídelních lístků.

Metody a formy výuky

V teoretické části se uplatňují výklad, referát, řízený rozhovor, vyhledávání informací, demonstrace výtvarných postupů převážně frontální hromadnou formou. V praktické části je kladen důraz na individuální práci žáka řízenou učitelem. Při práci na projektech se pracuje ve skupinách.

Hodnocení žáků

Při realizaci budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle (např. výklad, samostatná práce žáků s odborným textem, skupinová výuka, praktická činnost, získání informací z kombinovaného materiálu, získání informací z videozáznamů odborných seminářů a postupů, samostatné práce, diskuse). Výuka bude obohacena praktickými ukázkami a dle možností přednáškami a odbornými semináři.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 13, PT – str. 17), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- orientuje se v systému živočišných i rostlinných potravin a nápojů;
- orientuje se ve fungování trávicí soustavy a metabolismu;
- chápe souvislost mezi správnou výživou, životním stylem a zdravím člověka
- sleduje novinky v oboru gastronomie a stravování;
- zapojuje se do skupinových aktivit a svou prací přispívá k splnění zadaného úkolu;
- samostatně a pohotově se rozhoduje, iniciativně řeší pracovní úkoly;
- ověřuje si teoretické poznatky v praxi a aplikuje je při dalších činnostech;
- dokáže obhájit svůj názor a odborně argumentovat.

Mezipředmětové vztahy: psychologie, stolničení, technologie, hospodářské výpočty, odborný výcvik, tělesná výchova a chemie.

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: • vyjmenuje části trávicí soustavy a vysvětlí jejich funkci • popíše princip trávení a vstřebávání živin	1. Trávicí soustava • jednotlivé části a fungování trávicí soustavy • metabolismus • proces trávení
• rozlišuje potraviny z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě • charakterizuje jednotlivé složky potravin • chápe význam potravin pro organismus člověka	2. Potraviny - obecně • význam potravin pro lidský organismus • rozdělení potravin • jednotlivé složky potravin: bílkoviny, tuky, sacharidy, minerály, vitamíny • konvence (polotovary), aditiva
• orientuje se v nabídce potravin	3. Potraviny • rostlinného původu

• určí význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus • vysvětlí požadavky na správný způsob skladování a ošetřování potravin podle principu systému HACCP • charakterizuje využití potravin při tepelném zpracování	• pochutiny
--	---

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: • vysvětlí význam potravin pro lidský organismus z hlediska jejich složení • orientuje se v nabídce potravin • charakterizuje jednotlivé druhy masa a popíše jejich význam pro výživu, • rozliší jednotlivé druhy masa podle základních znaků • charakterizuje požadavky na ošetřování a skladování potravin podle principů systému HACCP	1. Potraviny • potraviny živočišného původu • druhy masa • korýši, měkkýši, obojživelníci • masné výrobky
• jmenuje a charakterizuje jednotlivé druhy konzervace potravin	2. Konzervování potravin • chemická a tepelná konzervace • další konzervační metody • účinnost konzervace

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1,5 hodiny týdně, 49,5 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: • orientuje se v nabídce nealkoholických nápojů • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů • uvede jejich využití a podávání z různých hledisek	1. Nealkoholické nápoje • studené nápoje • teplé nápoje

vysvětlí správný způsob skladování jednotlivých druhů nápojů podle principu systému HACCP	
- orientuje se v nabídce alkoholických nápojů - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů - uvede jejich využití a podávání z různých hledisek - vysvětlí správný způsob skladování - objasní vliv alkoholu na lidské zdraví a možnosti boje proti alkoholismu	2. Alkoholické nápoje - pivo - víno - lihoviny - alkoholismus
- jmenuje zásady zdravé výživy a objasní její podstatu - charakterizuje alternativní způsoby stravování - chápe principy dietního stravování - charakterizuje hlavní směry ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků na civilizační choroby - jmenuje možnosti boje proti obezitě - vysvětlí vliv návykových látek na lidské zdraví	3. Zdravá výživa a způsoby stravování - zásady zdravé výživy - alternativní způsoby stravování - dietní stravování - stravovací návyky - obezita, kouření, drogy a další návykové látky
orientuje se ve stravě jednotlivých sociálních skupin	4. Diferencovaná strava - výživa dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, sportovců a starých osob - strava v různých pracovních podmínkách
- jmenuje a charakterizuje specifické směry ve výživě - dokáže sestavit různé typy jídelních lístků podle skupin obyvatel	5. Progresivní příprava jídel - směry ve výživě, stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií - sestavování jídelníčků pro různé skupiny obyvatel na základě zvláštních požadavků

Technologie

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů a seznámit je s vybavením provozoven společného stravování. Žáci se seznamují s vlastnostmi a využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování podle principů systému HACCP. Porozumí souvislosti mezi správnou výživou, zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Důraz je kladen na zásady racionální výživy a sledování trendů v gastronomii. Žáci získají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Osvojí si podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů, které využijí při přípravě tradičních pokrmů a také vlastních receptur.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Kuchař-číšník (zaměření Kuchař) – Výroba pokrmů a navazuje na vědomosti získané v předmětech potravin a výživa, stolničení, hospodářské výpočty a odborný výcvik. Výuka je zaměřena na získání vědomostí o technologické využitelnosti, o způsobech předběžné přípravy a o technologii zpracování potravin, polotovarů a nápojů. Žáci se seznámí s technologickými postupy přípravy pokrmů, gastronomickými pravidly a se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování. Důraz je kladen na osvojení přípravy pokrmů a nápojů, jejich expedici a úpravu pro servis, hospodárné využívání potravin. Je zdůrazňováno dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů souvisejících se zpracováním surovin a jejich skladováním.

Metody a formy výuky

Při realizaci budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle (např. výklad, samostatná práce žáků s odborným textem, skupinová výuka, praktická činnost, získání informací z kombinovaného materiálu, získání informací z videozáznamů odborných seminářů a postupů, krátká videa a elektronické kontrolní testy z online kurzů, samostatné práce, diskuse o technologiích). Výuka bude obohacena praktickými ukázkami a dle možností přednáškami a odbornými semináři.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení probíhá průběžně, žáci se učí hodnotit práci druhých a v porovnání s ostatními i svou. Hodnotí se nejen míra zvládnutí techniky a námětu, ale také individuální přístup k práci a pokrok.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 13, PT – str. 17), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- pracuje s odbornou literaturou, s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy;
- sleduje novinky v oboru gastronomie a stravování;
- zapojuje se do skupinových aktivit a svou prací přispívá k splnění zadaného úkolu;
- chápe hospodárné zacházení s potravinami a získá povědomí o ekologickém chování;
- samostatně a pohotově se rozhoduje, iniciativně řeší pracovní úkoly;
- ověřuje si teoretické poznatky v praxi a aplikuje je při dalších činnostech;
- dokáže obhájit svůj názor a odborně argumentovat;
- ovládá teorii přípravy, úpravy a zpracování surovin a potravin při přípravě pokrmů;
- zná podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů.

Mezipředmětové vztahy: psychologie a komunikace ve službách, potraviny a výživa, stolničení, hospodářské výpočty a odborný výcvik.

Název vyučovacího předmětu: Technologie – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: • dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii • jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany • uvede příklady bezpečnostních rizik, příčiny úrazů a jejich prevenci, uvede zásady poskytování první pomoci při úrazu na pracovišti	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence • hygienické předpisy v gastronomii • kritické body HACCP • alimentární nákazy • předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany • bezpečnost výrobních zařízení

• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace • charakterizuje alimentární nákazy	• skladování potravin • hygiena: osobní (pracovní oblečení), pracoviště (pomůcky, náradí, sanitace)
• rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce • orientuje se v organizaci práce výrobního střediska • vysvětlí požadavky na ošetřování a skladování potravin • vyjmenuje zařízení a funkci umývárny a strojového vybavení • využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob • je obeznámen s pravidly, jak pracovat se stroji • vysvětlí rozsah prací po ukončení provozu	2. Výrobní středisko • základní vybavení výrobního střediska • druhy skladů • základní povinnosti kuchaře • pracovní pomůcky kuchaře • stroje a zařízení • práce po skončení provozu
• aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro předběžnou úpravu pokrmů • rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin • ovládá teorii předběžné úpravy v souladu s hygienickými předpisy	3. Základy technologie přípravy pokrmů • příprava a předběžná úprava potravin • mletí, tření, lisování
• vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav	4. Tepelné úpravy pokrmů
• popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů a uvede rozdíly mezi různými druhy • aplikuje znalosti o potravinách a výživě a vybírá vhodné potraviny	5. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů • polévky • omáčky • přílohy

a technologické úpravy tradičních pokrmů - vysvětlí význam jednotlivých tradičních pokrmů - popíše technologické postupy přípravy jednotlivých příloh, jejich servis a dávkování - vysvětlí podstatu kulinářských technik a aplikuje je	- bezmasé pokrmy - kulinářské techniky a postupy, nové trendy
--	--

Název vyučovacího předmětu: Technologie – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 3 hodiny týdně, 99 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: - charakterizuje hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí a králičí maso podle jednotlivých částí; - ovládá teorii technologických postupů přípravy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností - charakterizuje požadavky na úpravu pokrmů v souladu s hygienickými předpisy - vysvětlí podstatu kulinářských technik a umí je aplikovat při přípravě pokrmů z masa a vnitřností	1. Základy technologie přípravy pokrmů z jatečných mas - příprava a předběžná úprava potravin - technologické postupy přípravy jednotlivých druhů masa (tepelné zpracování, úprava vnitřností): hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí, králičí - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z masa a vnitřností
- vysvětlí přínos různých druhů mas ve stravování - charakterizuje vlastnosti různých druhů mas, orientuje se v předběžné přípravě - ovládá teorii technologie přípravy pokrmů a vnitřností z jednotlivých druhů živočichů (ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků) - vysvětlí podstatu kulinářských technik a aplikuje je	2. Základy technologie přípravy pokrmů - druhy, předběžná příprava, tepelné úpravy, úprava pokrmů - ryby, korýši, měkkýši a obojživelníci - drůbež - zvěřina - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů

• dodržuje požadavky na úpravu pokrmů v souladu s hygienickými předpisy • ovládá teorii technologie přípravy pokrmů z mletých mas	3. Základy technologie přípravy pokrmů z mletého masa • technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů, způsoby mletí, sekání, škrábání masa • hygienické normy při přípravě pokrmů
• charakterizuje cateringové služby • ovládá zásady přípravy pokrmů ve zvláštních podmínkách	4. Cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení • charakteristika a význam cateringových služeb • příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách

Název vyučovacího předmětu: Technologie – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: • volí vhodný inventář • vybere vhodný druh masa k přípravě minutky • vyjmenuje zásady pro přípravu minutek • uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost, detail • volí vhodné přílohy • vysvětlí podstatu kulinářských technik a umí je aplikovat při přípravě minutek	1. Minutková úprava pokrmů – jídla na objednávku • minutková úprava pokrmů - jídla na objednávku • vhodné druhy mas pro úpravu minutek • zásady přípravy minutek • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě minutek
• charakterizuje jednotlivé výrobky studené kuchyně • ovládá technologii přípravy výrobků studené kuchyně • uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost, detail	2. Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně • charakteristika výrobků studené kuchyně • příprava pokrmů studené kuchyně, příprava rautových stolů • základní výrobky • předkrmy • studené pokrmy

• provádí kalkulaci a stanoví cenu jednotlivých pokrmů studené kuchyně • vysvětlí podstatu kulinářských technik a umí je aplikovat při přípravě výrobků studené kuchyně	• galantiny, paštiky, huspeniny • nářezové mísy • studená kuchyň - kulinářské techniky a nové trendy při přípravě
• vyhodnotí použití vhodného druhu úpravy podle příležitosti a místa konání • vysvětlí správný pracovní postup • ovládá teoreticky dohotovení a estetickou úpravu pokrmů • vysvětlí správnou expedici pokrmů	3. Moderní trendy a zážitková gastronomie • úprava pokrmů podle moderních trendů v gastronomii • molekulární kuchyně • soutěžní gastronomie • práce s odbornou literaturou • konvence
• orientuje se v přípravě teplých a studených nápojů • charakterizuje jednotlivé teplé a studené nápoje • charakterizuje přípravu teplých a studených nápojů	4. Technologické postupy při přípravě teplých a studených nápojů
• vybere a zařadí teplý předkrm do menu dle gastronomických pravidel • ovládá teoreticky technologii přípravy jednotlivých předkrmů • vysvětlí teoreticky estetickou úpravu při expedici • vysvětlí podstatu kulinářských technik a umí je aplikovat při přípravě teplých předkrmů	5. Základy technologie přípravy teplých předkrmů • předkrmy z masa a vnitřností • předkrmy z vajec, sýrů, zeleniny a dalších surovin • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě teplých předkrmů
• charakterizuje moučníky • orientuje se v technologii přípravy a úpravě moučníků před expedicí • vyjmenuje a charakterizuje základní druhy těst • jmenuje ingredience potřebné pro přípravu těst a moučníků	6. Základy technologie přípravy moučníků • základní druhy těst (charakteristika použití) • moučníky z různých druhů těst • korpusy, náplně, polevy, pudinky, krémy, sladké omáčky, ovocné saláty, rosoly, zmrzliny a zmrzlinové poháry

vysvětlí podstatu kulinářských technik a umí je aplikovat při přípravě moučníků	
- chápe význam dietního stravování - charakterizuje jednotlivé druhy diet - orientuje se v technologii přípravy dietních pokrmů	7. Technologické postupy přípravy dietních pokrmů - význam a využití dietního stravování - příprava pokrmů a moučníků pro jednotlivé druhy diet
- charakterizuje českou kuchyni - uvede krajové speciality - ovládá technologické postupy přípravy typických národních a regionálních pokrmů včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí	8. Česká a regionální kuchyně - stravovací zvyklosti v Čechách - krajové speciality - regionální potraviny
- orientuje se v kuchyních cizích zemí - charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů národních kuchyní - ovládá technologické postupy přípravy typických zahraničních pokrmů včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí	9. Pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly - stravovací zvyklosti cizích národů - suroviny typické pro jednotlivé zahraniční kuchyně
- má přehled o polotovarech - vyjmenuje a charakterizuje moderní vybavení kuchyně	10. Progresivní příprava pokrmů - příprava pokrmů z průmyslových polotovarů - využití moderního vybavení kuchyně při předběžné a tepelné úpravě

Stolničení

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Cílem obsahového okruhu Odbyt a obsluha je poskytnout žákům odborné znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žák se seznámí se způsoby a systémy obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky, různé typy menu. Při sestavování uplatní znalost správné výživy, gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti. Žák je veden k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař-číšník (zaměření Kuchař) Odbyt a obsluha. Výuka je zaměřena na osvojení základních poznatků, z oblasti stolničení, stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Předmět navazuje na ostatní odborné předměty, jako jsou potraviny a výživa, technologie, hospodářské výpočty a odborný výcvik. Učivo představuje komplex znalostí a dovedností nezbytných pro odborný servis pokrmů a nápojů podle druhu odbytového střediska a druhu příležitosti, sestavování menu, jídelních a nápojových lístků, profesionální jednání s hostem. Vyučující klade důraz na dodržování hygienických pravidel a pravidel bezpečnosti práce.

Metody a formy výuky

Při realizaci budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle (např. výklad, samostatná práce žáků s textem, skupinová výuka, praktická činnost, získání informací s kombinovaného materiálu, samostatné práce, diskuse). Výuka bude obohacena praktickými ukázkami a dle možností přednáškami a odbornými semináři.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné ověřování znalostí. Při hodnocení žáků se bude nejvíce oceňovat hloubka porozumění poznatkům, samostatnost úsudku, spojení teoretických poznatků s praktickými, využívání dosud nabytých vědomostí v souvislosti s novými poznatky.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 13, PT – str. 17), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- ovládá techniku odbytu ve stravovacích zařízeních;
- dodržuje bezpečnost práce a chápe ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, svých spolupracovníků i hostů;
- ovládá rozdělení inventáře a pečuje o něj;
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje;
- dbá na zabezpečování parametrů kvality služeb a zohledňuje požadavky hosta;
- ovládá společenské vystupování a profesionální jednání ve styku s hosty a spolupracovníky, uvědomuje si význam komunikace v oblasti služeb;
- dbá na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech;
- sjedná odbyt výrobků, zboží a služeb;
- připraví podklady pro nákup surovin a materiálu;
- zkontroluje deklarovaný druh výrobku a gramáž;
- sestaví jídelní a nápojový lístek a různé typy menu podle příležitostí;
- uplatňuje znalosti gastronomických pravidel a racionální výživy;
- volí vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti;
- orientuje se ve zvycích a tradicích zahraničních hostů;
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dokáže využít marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků a prostředky podpory prodeje;
- pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaný projev.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: potraviny a výživa, hospodářské výpočty, technologie, psychologie a komunikace ve službách, odborný výcvik, cizí jazyky, občanská nauka, český jazyk a literatura.

Název vyučovacího předmětu: Stolníčení – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodiny týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • jmenuje zásady hygieny a bezpečnosti při práci • orientuje se v předpisech souvisejících s odbytem výrobků a služeb • uplatňuje zásady hygieny a bezpečnosti při práci	1. Hygiena a BOZP na úseku obsluhy • zásady hygieny (osobní a pracovního prostředí) • zásady bezpečnosti • platné normy v oblasti hygieny a bezpečnosti práce
Žák: • rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení • rozlišuje základní pojmy stolníčení • vysvětlí organizaci práce ve skladu a evidenci zásob • osvojí si společenská a profesní pravidla a uplatňuje je při jednání s hosty	2. Odbytová střediska • význam a úkoly odbytu • členění odbytových středisek a jejich charakteristika • základní společenská a profesní pravidla
• rozlišuje jednotlivé skupiny inventáře • volí vhodný inventář k servisu různých druhů pokrmů a nápojů; • uplatňuje zásady péče o inventář	3. Zařízení a vybavení na úseku obsluhy • inventář • údržba, ukládání inventáře • zařízení na mytí skla
• orientuje se v gastronomických pravidlech • jmenuje náležitosti jídelních, nápojových lístků a menu • sestaví jídelní, nápojový lístek a menu podle gastronomických pravidel • volí správné druhy skla	4. Gastronomická pravidla a podávání nápojů • zásady sestavování jídelních lístků • menu, jídelní a nápojové lístky • podávání nápojů

• ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů • doporučí nápoje k jednotlivým druhům pokrmů	
• vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů • uvede, v čem spočívají práce před zahájením a po skončení provozu	5. Profesní pravidla obsluhy • zásady a technika obsluhy • práce v odbytu před zahájením a po skončení provozu
• ovládá časy podávání jednotlivých jídel dne • ovládá techniku servisu pokrmů u jednoduché obsluhy v základní i vyšší formě	6. Jednoduchá obsluha • podávání snídaní, přesnídávek, obědů, svačin, večeří • servis jednotlivých chodů v jednoduché obsluze • pravidla servisu pokrmů ve vyšší formě jednoduché obsluhy

Název vyučovacího předmětu: Stolníčení – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • jmenuje úkoly pracovníků a ovládá organizaci práce v různých systémech obsluhy • popíše úlohy jednotlivých pracovníků v odbytovém středisku • rozliší způsoby obsluhy • navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb • sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy • využije vhodné nástroje na podporu prodeje	1. Systémy obsluhy a formy prodeje • jednotlivé systémy obsluhy • systémy: rajónový, vrchního číšníka, francouzský, skupinový • způsoby obsluhy (charakteristika, využití) • formy nabídky a způsob prodeje pokrmů a nápojů • prodejní automaty • podpora prodeje • zásady aktivního prodeje

vysvětlí význam estetického vybavení provozovny	2. Estetika provozovny význam estetického zařízení provozovny
vysvětlí význam propagace a možné způsoby reklamy	3. Propagace, reklama, konkurence - význam propagace a reklamy v konkurenčním prostředí - online komunikace se zákazníkem
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy společensko-zábavních středisek a jejich vybavení - volí vhodný způsob a systém obsluhy podle druhu střediska	4. Společenská a zábavní střediska

Název vyučovacího předmětu: Stolníčení – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: vysvětlí práci číšníka v restauracích se složitou obsluhou	1. Složitá obsluha – základní forma - příprava pracoviště - podávání snídaní, obědů a večeří v restauracích se složitou obsluhou
- charakterizuje jednotlivé způsoby dohotovování pokrmů u stolu hosta - charakterizuje a ovládá základní pracovní postupy dohotovování pokrmů	2. Složitá obsluha – vyšší forma práce u stolu hosta – význam, zásady
- rozlišuje druhy slavnostních hostin - organizuje přípravu slavnostních hostin - ovládá slavnostní způsoby a systémy obsluhy - sestavuje vhodné menu dle druhu hostiny	3. Slavnostní hostiny a společenská setkání

• charakterizuje jednotlivé funkce hotelového a restauračního managementu • chápe důležitost profesionálního přístupu k hostům	4. Hotelový a restaurační management • profesionalita v péči o hosta
• vysvětlí význam cateringu • odliší catering od běžného provozu podniku	5. Cateringové služby • charakteristika a význam cateringu • organizační zajištění a zajištění inventáře • příprava, průběh, likvidace akce

Odborný výcvik

Název ŠVP: Kuchař II

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření Kuchař)

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

Cíl předmětu

Cílem předmětu je odborná příprava žáků pro kvalifikovaný výkon zvoleného oboru, vytvořit, upevnit a dále rozvíjet profesní dovednosti a návyky, zvládnout techniku opracování potravin, technologické zpracování, dělení potravin a porcování, při výrobě pokrmů respektovat trendy ve výživě, hygienické předpisy v gastronomii, používat estetické požadavky při úpravě expedovaných výrobků a vytvořit i vypočítat vlastní kalkulaci připravovaného pokrmu a aplikovat pravidla jednoduché a složité obsluhy při podávání pokrmů a nápojů. Důležitou součástí předmětu je uvědomění si nutnosti aktivního přístupu k pracovnímu životu a své profesní kariéře, vytvořit schopnost přizpůsobení se změnám na trhu práce, adaptovat se na různé pracovní podmínky a samostatně pracovat.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z obsahového okruhu RVP Kuchař-číšník (zaměření Kuchař) – Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace ve službách, Profilující okruh - kuchař. Obsah předmětu navazuje na vědomosti žáků získaných v teoretickém vyučování, aplikuje je v praxi a dále rozvíjí. Integruje vědomosti z vyučovacích předmětů potravin a výživa, stolničení, technologie, psychologie a komunikace ve službách, hospodářské výpočty a ekonomie. Odborný výcvik a teoretické poznatky spolu souvisí a vzájemně se doplňují, tím je zajištěna návaznost odborného výcviku na teoretické předměty. Důraz je kladen na vhodné chování a vystupování žáků ve styku s hosty i spolupracovníky. Vyučující vede žáky k získání pozitivního vztahu k oboru.

Metody a formy výuky

Při realizaci výuky budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle (např. názorně demonstrační, skupinová práce, výklad, instruktáž, individualizované vyučování, samostatná práce žáků, aplikace teoretických poznatků do praxe).

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Jsou hodnoceny nejen žákovy osvojené dovednosti uplatněné v praxi, dovednosti a návyky, ale také míra tvořivosti, samostatnosti a postoj k učení. Žáci jsou hodnoceni na základě předvedení a splnění praktických úkolů. Klademe důraz na praktické vědomosti a dovednosti. Průběžně se

hodnotí odpovědný přístup při práci, manuální zručnost, správnost, přesnost, dodržování technologických postupů, způsob komunikace, dodržování bezpečnostních, hygienických a jiných předpisů.

Přínos předmětu pro rozvoj odborných kompetencí

Odborný výcvik naplňuje odborné kompetence, jak jsou uvedeny v obecné části str. 4.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 13, PT – str. 17), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- orientuje se v odborných pojmech, dodržuje odbornou terminologii;
- prohlubuje získané dovednosti;
- uplatňuje zásady bezpečnosti práce a hygieny;
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání;
- řeší nezvyklé situace ve styku s hostem;
- pozná problémovou situaci, samostatně nebo v týmu zváží možnosti jejího optimálního řešení;
- uvědomuje si svou odpovědnost;
- vyjadřuje se kultivovaně a přiměřeně situaci;
- připravuje pokrmy teplé a studené kuchyně, moučníky a moučná jídla;
- volí správné způsoby skladování potravin, výrobků a nápojů;
- připraví pracoviště, servíruje snídani, obědy, pojmenuje používaný inventář;
- připraví jednoduché i slavnostní menu.
- provádí servis jednotlivých jídel a nápojů.
- sestavuje kalkulace pokrmů.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: potraviny a výživa, stolničení, technologie, psychologie a komunikace ve službách, ekonomie a hospodářské výpočty.

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik - 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 15 hodin týdně, 495 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění přístrojového a technického vybavení kuchyně postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, even. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevence - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úraze na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - zdroje a příčiny pracovních úrazů - rizikové pracoviště, první pomoc - bezpečnostní a požární řád pracoviště, evakuační řád pracoviště
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP- příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace - charakterizuje alimentární nákazy - nakládá s odpady podle platných předpisů	2. Hygienické požadavky na provoz společného stravování - hygienické předpisy v gastronomii, - HACCP-funkce, tvorba, využití - pomůcky – ošetřování, a používání inventáře při přípravě pokrmů - alimentární nákazy - ochrana životního prostředí- nakládání s odpady
- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - orientuje se na pracovišti odborného výcviku	3. Výrobní středisko - seznámení s provozem a jeho zařízením - rozdělení na jednotlivé úseky - základní vybavení výrobního střediska jeho údržba, inventář, ošetřování, skladování - pracovní povinnosti kuchaře - druhy skladů

• pracuje s normami, hygienickými předpisy s pracovními postupy, odbornou literaturou, • vypočítá a váží potřebné suroviny • orientuje se ve způsobech předběžné úpravy potravin a význam těchto úprav • zpracovává a připravuje suroviny pro tepelné zpracování • hospodárně nakládá při práci se surovinami, energií a vodou • vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít • orientuje se v používání základních druhů koření • charakterizuje druhy a přípravu vývarů, rozdělení polévek • připraví základní druhy polévek – bílých a hnědých polévek • orientuje se v přípravě základních, tradičních omáček a umí je připravit • popíše technologickou přípravu a připraví základních druhů příloh • zdůvodní význam přípravy bezmasých pokrmů a jejich využití v praxi • ovládá základní technologickou přípravu bezmasých pokrmů	4. Základy technologie přípravy pokrmů • práce s odbornou literaturou – receptury teplých a studených pokrmů • význam norem, normování, vážení a měření surovin • předběžná úprava potravin – čišťení suchým a mokřým způsobem • zpracování zeleniny, luštěnin, brambor a ovoce • předběžná příprava masa • kořenění potravin • základní tepelné úpravy potravin • příprava polévek • příprava omáček • příprava příloh a doplňků k hlavním pokrmům – význam příloh a jejich používání • příprava bezmasých pokrmů
• vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů v přípravě pokrmů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů	5. Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů
• pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev • uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržíje	6. Odbyt a obsluha • vystupování obsluhujícího, základní společenská a profesní pravidla • pracovní činnosti spojené s přípravou odbytového střediska,

profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - rozlišuje malý a velký stolní inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků odbytového střediska - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, udržuje a ošetřuje inventář - připraví pracoviště před zahájením provozu, provede úklid po jeho ukončení - ovládá základní techniku podávání pokrmů a nápojů	zakládání inventáře a úklid inventáře - způsoby obsluhy - jednoduchá obsluha základní forma - systémy obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze
--	--

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik - 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 15 hodin týdně, 495 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - jedná v souladu s bezpečnostními a požárními předpisy - vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech - jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů - dbá na třídění odpadů - šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - zdroje a příčiny pracovních úrazů - rizikové pracoviště, první pomoc - požární prevence - hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP - pracovní povinnosti kuchaře, - ochrana životního prostředí - nakládání s odpady
aplikuje znalosti o potravinách při opracování a skladování potravin pro technologické zpracování včetně dělení a porcování běžných jatečných zvířat	2. Technologie přípravy pokrmů - rozdělení, použití, porcování (vykostování), tepelná příprava, příprava vnitřností - hovězí maso

• připravuje tradiční pokrmy a volí vhodnou tepelnou úpravu pro jednotlivé druhy masa • orientuje se ve správné přípravě jednotlivých druhů masa • použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup • jmenuje potřebné suroviny a druhy koření vhodné k jednotlivým druhům masa • pokrmy expeduje a esteticky upravuje • volí vhodné přílohy	• telecí maso • vepřové maso • skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso • mleté maso • ryby • drůbež • zvěřina
• vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů v přípravě pokrmů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů	3. Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů
• uplatňuje pravidla společenského chování • aplikuje zásady osobní a provozní hygieny v praxi • vhodně volí inventář při přípravě pracoviště i při obsluze jídel a nápojů • ovládá techniku jednoduché obsluhy • ovládá servis jednotlivých chodů a nápojů • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku • sestaví nabídku pokrmů a nápojů, určí způsoby obsluhy	4. Odbyt a obsluha • systémy obsluhy, způsoby obsluhy a formy prodeje • gastronomická pravidla při sestavování jídelních a nápojových lístků (druhy a náležitosti), • teploty podávaných pokrmů a nápojů

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik - 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 15 hodin týdně, 495 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence • pracovněprávní problematika BOZP

• dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v oblasti služeb • při obsluze, běžné údržbě a čištění přístrojového a technického vybavení kuchyně postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • uvede příklady bezpečnostních rizik • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • dodržuje hygienické předpisy ve výrobním i odbytovém středisku, pečuje o svůj zevnějšek	• bezpečnost technických zařízení • zdroje a příčiny pracovních úrazů – rizikové pracoviště • požární prevence • pracovní povinnosti kuchaře, číšníka • hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP
• volí vhodnou tepelnou úpravu a vhodný druh masa pro přípravu jídla na objednávku • ovládá technologické postupy při přípravě jídel na objednávku • dodržuje speciální tepelné úpravy pokrmů na objednávku • připraví šťávu k minutkovým pokrmům • volí vhodné druhy příloh a doplňků k minutkovým pokrmům • expeduje pokrmy a esteticky upravuje • vysvětlí způsoby dohotovování pokrmů před hostem	2. Nácvik přípravy pokrmů na objednávku z jatečných zvířat, drůbeže, ryb, zvěřiny, mletého masa, vnitřností • vhodnost jednotlivých druhů mas • příprava šťávy k minutkovým pokrmům • úprava příloh a přízdob • anglický způsob, speciální úpravy • dohotovování pokrmů před hostem
• vysvětlí podstatu kulinářských technik a postupů při přípravě minutkových pokrmů a umí je aplikovat při jejich přípravě	3. Kulinářské techniky a postupy při přípravě minutkových pokrmů • úprava pokrmů podle moderních trendů v gastronomii

• uplatňuje požadavky na hygienu ve studené kuchyni • připraví základní sortiment studené kuchyně • vysvětlí přípravu speciálních výrobků studené kuchyně • při expedování výrobků studené kuchyně dbá na vkusné a čisté provedení a esteticky zdobí	4. Nácvik přípravy pokrmů studené kuchyně • hygienické zásady při přípravě studené kuchyně • studené předkrmy a pokrmy, aspiky • majonézy, rosoly, marinády, pochoutková másla • obložené chlebičky, chuťovky • výrobky ze sýrů, vajec, plněná zeleniny, složité saláty • jídla z ryb, podávání kaviáru • masové pěny, paštiky, galantiny a huspeniny • složité majonézy a koktejly • příprava nářezů a studených mís • aranžování výrobků studené kuchyně
• volí vhodné suroviny pro teplé předkrmy • při expedici dbá na vkusnou úpravu výrobků • orientuje se ve vhodné hmotnosti porcí teplých předkrmů	5. Nácvik přípravy teplých předkrmů • z masa, vnitřností, ryb, vajec, sýrů, zeleniny vajec, sýrů, drůbeže
• ovládá technologické postupy přípravy typicky národních, regionálních pokrmů • charakterizuje zahraniční kuchyně používané suroviny a způsoby způsob zpracování a podávání pokrmů • ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraniční kuchyně	6. Česká a regionální kuchyně, mezinárodní kuchyně • typické pokrmy české kuchyně • regionální kuchyně • základy mezinárodní kuchyně
• ovládá technologické postupy přípravy těst a náplní používaných k přípravě moučníků • připravuje z jednotlivých druhů těst	7. Nácvik přípravy moučníků a nápojů • základní druhy těst a jejich příprava • korpusy, náplně a polevy • studené a teplé nápoje

jednoduché i složité moučníky • volí suroviny a postupy snižující energetickou hodnotu moučníků • připravuje běžné teplé a studené nápoje	
• rozlišuje vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu dietní kuchyně • volí nejvhodnější způsoby tepelných úprav při přípravě dietních pokrmů • orientuje se v přípravě vegetariánských, veganských, makrobiotických a progresivních jídel • vysvětlí zásady a uvede příklady pokrmů dietního stravování • určí obsah alergenu v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	8. Dietní stravování • rozdělení do skupin, vhodnost stravy a pokrmů pro jednotlivá omezení • zásady racionální výživy • alternativní způsoby stravování: vegetariánská, veganská strava, makrobiotika, progresivní příprava jídel
• prohlubování dovedností techniky jednoduché obsluhy • chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku • ovládá dokončení pokrmů u stolu hosta • kalkuluje ceny za zhotovené pokrmy	9. Odbyt a obsluha • technika jednoduché obsluhy – nižší a vyšší forma • dokončení pokrmů u stolu hosta • kalkulace ceny
	10. Příprava k závěrečným zkouškám

8 Seznam příloh

Viz samostatný šanon, zpracováno souhrnně pro ŠVP všech oborů vyučovaných na Střední škole, Odry, příspěvková organizace.

- I. Personální zajištění výuky
- II. Materiální zajištění výuky
- III. Spolupráce se sociálními partnery
- IV. Národní soustava kvalifikací
- V. Školní řád
- VI. ŠVP - obory