Školní vzdělávací program

oboru vzdělávání poskytujícího střední vzdělávání s výučním listem

KUCHAŘ - ČÍŠNÍK

Obsah

I. Identifikační údaje 3
II. Profil absolventa 4
III. Charakteristika ŠVP 11
IV. Učební plán 18
V. Převod obsahu vzdělávání z rámcového vzdělávacího programu do školního vzdělávacího programu 20
VI. Popis materiálního a personálního zajištění výuky 21
VII. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery 23
VIII. Učební osnovy 24
Povinné vyučovací předměty 24
Český jazyk a literatura 24
Anglický jazyk 32
Občanská nauka 63
Chemie 73
Fyzika 78
Biologie a ekologie 83
Matematika 88
Tělesná výchova 96
Informatika 107
Informační a komunikační technologie 115
Ekonomika 120
Počítačová a elektronická komunikace 129
Technologie přípravy pokrmů 134
Stolničení 147
Odborný výcvik 157

I. Identifikační údaje

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
REDIZO	600 006 387
IČ	496 290 77
Adresa školy	Za Černým mostem 3/362, Praha 9
Ředitel	Ing. Ivana Čutová
Telefon	281 940 824
E-mail	sougastropraha9@seznam.cz
www	www.sougastro.cz
Fax	282 940 783

Zřizovatel	
Název	hlavní město Praha
Adresa	Mariánské náměstí 2, 110 00 Praha 1

Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	**65-51-H/01 Kuchař - číšník**
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2026
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium, EQR 3
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška

Školská rada SŠ podnikání a gastronomie, Za Černým mostem 3/362, Praha 9 projednala školní vzdělávací program pro tříletý obor vzdělávání Kuchař - číšník, zpracovaný podle rámcového vzdělávacího programu Kuchař-číšník, a souhlasí s výukou podle tohoto dokumentu počínaje 1. ročníkem od 1. září 2026.

Datum: 31. 8. 2026 č. j.

……..
Ing. Ivana Čutová

II. Profil absolventa

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2026

1. Popis uplatnění absolventa v praxi

Vzdělávací proces vytváří předpoklady pro profesní rozvoj žáků, rozvíjí vědomosti a dovednosti v oboru Kuchař-číšník a připravuje žáky na profesionální výkon povolání tak, že absolventi se uplatní při výkonu svého povolání nejen v pozici zaměstnance, ale budou mít i základní odborné předpoklady pro soukromé podnikání v oblasti služeb.
Absolventi budou znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování surovin a potravin, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost. Budou znát základy přípravy pokrmů, techniky obsluhy, sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování. Budou také připraveni zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny.
Absolventi mohou po složení závěrečných zkoušek pokračovat ve dvouletém nástavbovém studiu na naší či jiné škole, především se zaměřením na ekonomické předměty související s podnikáním, a získat úplné středoškolské vzdělání zakončené maturitní zkouškou.

2. Cíle středního odborného vzdělávání v oboru kuchař - číšník

Cíle vzdělávání v oboru Kuchař - číšník vycházejí ze čtyř cílů vzdělávání pro 21. století.

a) Učit se poznávat, tj. osvojit si nástroje pochopení světa a rozvinout dovednosti potřebné učení, prohloubit si a rozšiřovat základní poznatky o oboru vzdělávání i o světě.
Vzdělání směřuje k:
- rozvoji základních myšlenkových procesů, paměti a schopnosti koncentrace,
- osvojení principů a strategií řešení praktických i teoretických problémů i dovedností potřebných pro práci s informacemi o trendech ve výživě, technologických postupech přípravy pokrmů a technice obsluhy,
- osvojení vědomostí o surovinách, potravinách, technologii přípravy pokrmů, odbytu, o službách, ekonomice, práci s finančními prostředky,
- rozvoji dovedností potřebných pro práci se surovinami, kuchařskými a číšnickými nástroji, pro komunikaci se zákazníky,
- osvojení činností spojených s přípravou pokrmů a obsluhou zákazníků.

b) Učit se pracovat a jednat, tj. naučit se tvořivě zasahovat do prostředí, které žáky obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmech.

Vzdělání směřuje k:

- formování aktivního přístupu k práci, řešení problémů vzniklých při přípravě pokrmů nebo jejich odbytu,
- osvojení dovednosti přizpůsobit se změněným podmínkám v práci,
- rozvoji schopností realizovat nové pracovní postupy,
- osvojení novinek v technologických postupech, prezentaci pokrmů,
- zodpovědnému přístupu k samostatné i týmové práci,
- respektování pravidel kultury výrobních postupů, obsluhy a stolování, dodržování pracovní doby,
- rozvoji dovedností vhodně komunikovat se zákazníky, odhadovat jejich přání a reakce,
- pochopení práce jako seberealizace v oboru kuchař - číšník.

c) Učit se být, tj. rozumět vlastní osobnosti a jejímu utváření, jednat v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, se samostatným úsudkem a osobní zodpovědností.

Vzdělání směřuje k:

- rozvoji tělesných i duševních schopností a dovedností žáků při přípravě na povolání kuchaře nebo číšníka,
- utváření adekvátního sebevědomí při jednání se zákazníky a dodavateli,
- profesionálnímu vývoji v oboru kuchař - číšník, k rozvoji kuchařských a číšnických dovedností,
- utváření správných návyků při práci s finančními prostředky,
- přijímání odpovědnosti za profesionalitu při přípravě pokrmů a obsluze,
- osvojení přístupu ke kvalitě pokrmů a obsluhy ve vztahu k zákazníkovi,
- rozvoji kreativity při uplatňování klasických i moderních technologických postupů a prezentaci pokrmů.

d) Učit se žít společně, tj. umět spolupracovat s ostatními, být schopen podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo.

Vzdělání směřuje k:

- vytváření úcty k neživé i živé přírodě,
- respektu k životu jako nejvyšší hodnotě,
- respektování identity své i identity ostatních lidí,
- osvojení vhodných profesionálních dovedností, slušného a čestného chování k zákazníkovi i ostatním lidem,
- vytvoření společného díla na profesionální úrovni,
- osvojení kladného vztahu k ochraně a zlepšování přírodního a ostatního životního prostředí při práci s odpadem.

3. Klíčové kompetence

Klíčové kompetence vyjadřují způsobilosti k jednání potřebnému pro život.

a) Kompetence k učení

Absolventi:

- zaujímají pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- ovládají různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- s porozuměním poslouchají mluvené projevy (např. výklad, přednášku,), pořizují si poznámky,
- sledují a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímají hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí, uplatňují různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; jsou čtenářsky gramotní,
- využívají ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí,
- znají možnosti svého dalšího vzdělávání v oblasti přípravy pokrmů a techniky obsluhy, zejména formou seminářů, účastí na soutěžích a výstavách.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolventi:

- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívají zkušeností a vědomostí nabytých dříve,
- spolupracují při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení),
- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získávají informace potřebné k řešení problému, navrhují způsob řešení, vyhodnocují a ověřují správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky,
- uplatňují při řešení problémů různé metody myšlení (empirické, logické, matematické).

c) Komunikativní kompetence

Absolventi:

- dokážou jasně a srozumitelně vyjádřit své názory, myšlenky a postoje,
- umí ve svém projevu použít adekvátních jazykových prostředků,
- uplatňují při psaní administrativních písemností znalost českého pravopisu i tvarosloví,
- správně formulují větu při psaní nabídkového lístku, reklamaci, propagačního materiálu**,**
- dodržují jazykové (v psaném i mluveném projevu) a stylistické normy i odbornou terminologii,
- zaznamenávají písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí),
- dosahují jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru gastronomické terminologie,
- zpracovávají administrativní písemnosti v obchodním styku,
- komunikují se zákazníky ve dvou světových jazycích, rozvíjejí své dovednosti v nich.

d) Personální kompetence a sociální kompetence

Absolventi:

- reagují adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany nadřízených i zákazníků, přijmou radu i kritiku,
- ověřují si získané poznatky, kriticky zvažují názory, postoje a jednání jiných lidí,
- pracují v týmu a podílejí se na realizaci společných pracovních a jiných činností,
- posuzují reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadují důsledky svého jednání a chování v různých situacích,
- stanovují si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek,
- přijímají a odpovědně plní svěřené úkoly,
- přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhají předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým,
- adaptují se na změněné životní i pracovní podmínky, jsou připraveni řešit své profesionální i ekonomické záležitosti, jsou finančně gramotní.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi:

- uvědomují si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu,
- přistupují s aktivní tolerancí k identitě druhých,
- jednají v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívají k uplatňování hodnot demokracie,
- podporují hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mají k nim vytvořen pozitivní vztah,
- dokážou využít informací, které nabízejí kulturní instituce,
- uznávají tradice a hodnoty národa, chápou jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- uznávají hodnotu života, uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních,
- chápou význam životního prostředí a jeho ochrany a při pracovní činnosti nakládají s materiály a odpady v duchu udržitelného rozvoje,
- zajímají se o kulturní a politické dění u nás i ve světě.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolventi:

- mají odpovědný postoj k profesi kuchaře a číšníka i ke svému dalšímu vzdělávání, jsou připraveni dále se vzdělávat,
- mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru, případně o možnostech rekvalifikace,
- znají pracovní, platové podmínky ve svém oboru, požadavky zaměstnavatelů na výkon svého povolání a přistupují k nim adekvátně vzhledem ke svým možnostem i představám,
- vhodně komunikují s potenciálními zaměstnavateli, prezentují svůj odborný potenciál a své profesní cíle,
- vyhodnocují informace o svých možnostech na trhu práce i vzdělávání.

g) Matematické kompetence

Absolventi:

- správně používají a převádějí běžné jednotky při manipulaci s penězi, materiály a surovinami,
- čtou a sestavují různé formy grafického znázornění – tabulky, grafy, schémata,
- provádějí reálný odhad při operacích s penězi,
- aplikují při výpočtech při přípravě pokrmů základní matematické operace, při prezentaci pokrmů uplatňují znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině a prostoru.

h) Digitální kompetence

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

4. Odborné kompetence absolventa

Odborné kompetence vyjadřují způsobilosti k jednání potřebnému zejména pro výkon povolání a uplatnění v oboru Kuchař - číšník.

Absolventi jsou připraveni:

a) uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tj.

- mají přehled o výživě, znají zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování,
- rozlišují technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů na základě jejich vlastností,
- znají vlastnosti potravin a nápojů a jejich technologickou úpravu,
- znají způsoby a zásady při skladování potravin a nápojů,
- sestavují menu, jídelní a nápojové lístky dle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek.

b) ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad, tj.

- uplatňovat zásady hygieny a systém HCCAP,
- ovládají způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní,
- umí objasnit a využít kulinářské dovednosti,
- znají technologické postupy přípravy základních pokrmů,
- kontrolují kvalitu potravin, pokrmů i nápojů,
- správně uchovávají pokrmy a nápoje podle kritických bodů,
- esteticky dohotovují a expedují pokrmy,
- umí používat a udržovat technická a technologická zařízení

c) ovládat techniku odbytu, tj.

- ovládají druhy a techniku odbytu pokrmů a nápojů,
- volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a společenské příležitosti,
- používají vhodný inventář,
- společensky vystupují a profesionálně jednají při styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky,
- postupují esteticky při pracovní činnosti, zejména při odbytu pokrmů a nápojů.

d) vykonávat obchodně-provozní aktivity, tj.

- sjednávají odbyt výrobků a služeb,
- připravují podklady pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu,
- umí zkontrolovat množství a gramáž surovin,
- umí posoudit nezávadnost a kvalitu surovin,
- kalkulují ceny výrobků a služeb,
- orientují se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování a využívají ekonomických informací,
- sestavují nabídkové lístky výrobků a služeb podle různých kritérií,
- využívají marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků,
- vyhotovují podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normou.

e) dbát na ochranu zdraví a bezpečnost při práci, tj.

- dodržují předpisy bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci, včetně požární prevence,
- chápou bezpečnost zdraví při práci jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků, i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem,
- používají návyky bezpečné a zdraví neohrožující práce, uvědomují si nebezpečí při práci s monitory,
- rozpoznají možnost úrazu a odstraní nebezpečnou látku,
- dokážou poskytnout první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu,
- znají systém péče státu o zdraví pracujících.

f) usilovat o nejvyšší kvalitu práce a služeb, tj.

- pracují kvalitně v zájmu co nejlepších výsledků provozovny společného stravování,
- dodržují stanovené normy a standardy při přípravě pokrmů, nápojů a jejich odbytu a zohledňují požadavky zákazníka.

g) jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje, tj.

- uvědomují si význam své práce pro zákazníky,
- efektivně hospodaří se svěřenými finančními prostředky, s materiály, potravinami, nápoji, energií, odpady a jinými látkami s ohledem na životní prostředí,
- zvažují při plánování své činnosti ekonomické, ekologické i sociální dopady.

5. Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

Závěrečná zkouška; dokladem o získání středního vzdělání je výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce. Ukončení vzdělávání probíhá v souladu s platnou legislativou.

III. Charakteristika ŠVP

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2026

1. Celkové pojetí vzdělávání ve školním vzdělávacím programu

Vzdělávání je realizováno ve všeobecné a odborné (teoretické a praktické) složce, které se vzájemně prolínají.
Všeobecná složka vzdělávání tříletých oborů se zaměřením na služby je realizována ve všeobecně vzdělávacích předmětech a je orientována na získávání jazykového, společenskovědního, matematického, přírodovědného, ekonomického, estetického vzdělávání a na rozvoj tělesné kultury.
Žák se učí žít a spolupracovat s ostatními, podílet se na životě společnosti, hledat a nalézt v ní své místo. Podstatným cílem vzdělávání je systematické vedení žáků k respektování nejvyšších hodnot – života a jeho trvání, k přírodě, k ochraně a zlepšování životního prostředí (škola separuje plastový, papírový a další odpad) a k chápání globálních problémů světa. Důraz je kladen na kultivované vyjadřování, slušné a odpovědné chování žáků, na oproštění se od předsudků, xenofobie, intolerance, rasismu, agresivního nacionalismu, etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti ve vztahu k jiným lidem.

Odborné teoretické vzdělávání podporuje schopnosti a dovednosti žáků v oborech: technologie přípravy pokrmů, stolničení, speciální obsluha, počítačová a elektronická komunikace. Obecné cíle jsou formulovány z pozice školy a jejích pedagogických pracovníků. V rovině teoretického vyučování je důsledně pokračováno v plnění koncepčního záměru rozvoje školy, v uplatňování moderních metod výuky, ve kterých jsou využívány nejnovější dostupné didaktické pomůcky a technika.

Odborné praktické vyučování je realizováno odborným výcvikem ve školní jídelně a restauraci či na smluvních provozovnách a je orientováno především na ovládání dovedností práce v gastronomickém provozu. Pojetí výuky směřuje k větší univerzálnosti, flexibilitě, kreativitě se zřetelem k principům celoživotního učení minimalizujícím rizika na trhu práce. Cílem je rozvoj základních myšlenkových operací žáků, jejich paměti a schopnosti koncentrace, osvojení si poznatků, pracovních postupů a nástrojů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění se na trhu práce. Je zaměřeno na vyšší adaptabilitu žáků na nové podmínky, na jejich schopnosti tvořivě do těchto podmínek zasahovat. Žáci jsou vedeni k zodpovědnému, cílevědomému, soustředěnému, vytrvalému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci, k porozumění vlastní rozvíjející se osobnosti a jejímu utváření v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami Gastronomické provozovny spolupracují s teoretickou výukou v zájmu získávání budoucích kvalifikovaných pracovníků pro svá pracoviště.

2. Organizace výuky

Vzdělávání je organizováno jako tříleté denní. Člení se na teoretické (všeobecné a odborné) a praktické odborné vyučování v odborném výcviku.
Odborný výcvik je realizován pod vedením učitelky odborného výcviku ve školní jídelně a restauraci, případně na smluvních pracovištích různých obchodních partnerů. Na smluvních pracovištích pracují se žáky kromě učitelky odborného výcviku i instruktoři, kteří jsou ve smlouvách uvedeni. Odborný výcvik je organizován v 1. – 3. ročníku v celkové dotaci 50 hodin, která vychází z tabulky přehledu využití týdnů v roce.

Vzdělávání je uskutečňováno denní formou studia. V případě neočekávaných událostí škola využívá možnosti distančního vzdělávání (DV). DV probíhá dálkovou formou vzdělávání prostřednictvím google prostředí. Škola je pro zajištění plnohodnotného vzdělávání schopna žákům zapůjčit notebook. Obsah a pojetí DV je stanovený jako pro denní formu vzdělávání a řídí se tematickým plánem zpracovaným dle ŠVP.

3. Způsob hodnocení

Hodnocení žáka probíhá v souladu se školním klasifikačním řádem, kde jsou stanoveny společné zásady a kriteria. Vychází se z cílů a vzdělávací strategie s tím, že budou zohledněny předpoklady žáků (jejich aktivita, účast v soutěžích, realizace žákovských projektů, zpracovávání seminárních prací na zadané téma).
Základ pro hodnocení prospěchu a chování ve výuce tvoří platná legislativa a klasifikační řád. Prospěch a chování jsou hodnoceny (klasifikovány) známkou. Klasifikační řád, včetně příloh, je veřejně přístupný ve škole.
Vyučující na začátku klasifikačního období prokazatelně seznámí žáky s pravidly a podmínkami hodnocení. Důraz je kladen zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, je uplatňováno sebehodnocení, kolektivní hodnocení, individuální přístup k žákům, následná pomoc a spolupráce učitelů se žáky.

Společné zásady při hodnocení výsledků vzdělávání

Hodnocení vždy zohledňuje speciální vzdělávací potřeby jednotlivých žáků, vychází ze společného rámce a plní tím významnou integrační úlohu pro jedince s různými typy speciálních vzdělávacích potřeb. Působí jako motivační, nikoli represivní prvek v procesu vzdělávání, má vypovídací hodnotu (informační a diagnostickou) o aktuální dosažené úrovni (kvalitě) vzdělání a pomáhá učiteli i žákům ověřit dosažený pokrok v procesu vzdělávání.

Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání

Při hodnocení žáka se přihlíží k jeho možnostem, schopnostem a zdravotnímu oslabení. Hodnocení žáka se vždy vztahuje ke vzdělávacímu programu oboru.

Hodnocení v jednotlivých předmětech probíhá písemnou a ústní formou. Písemné hodnocení se realizuje pomocí testů, písemných prací a shrnujících písemných prací s otevřenými a uzavřenými otázkami nebo jejich kombinací. Při ústním hodnocení je zohledňována úroveň slovního projevu. Písemné hodnocení zohledňuje i grafickou stránku jazyka. Hodnocení si je zaměřeno nejen na znalosti a dovednosti, ale také formy a kvalitu jejich prezentace. Hodnocení se dále zaměřuje na celkový aktivní přístup žáka k výuce v hodinách (aktivita), plnění zadaných úkolů i formou referátu a seminárních prací. Žáci mají možnost v přiměřené

míře na opětovné prokázání svých znalostí a dovedností formou opravného testu či opravné písemné práce.

Klíčové kompetence žáka jsou součástí hodnocení v jednotlivých vyučovacích předmětech.

Stupeň 1 – výborný

- žák používá při řešení teoretických i praktických úkolu osvojené poznatky a dovednosti správně nebo s menšími chybami,
- ústní a písemný projev žáka je zpravidla správný přesný a výstižný,
- žák po předběžném návodu učitele pracuje samostatně,
- žák o učivo aktivně projevuje zájem, má k učivu pozitivní vztah, projevuje tvořivý přístup při řešení úkolu,
- grafický projev je přesný a estetický,
- žák má vždy potřebné učební pomůcky a plní zadanou domácí přípravu,
- žák při odborném výcviku/učební praxi a odborných předmětech udržuje své pracoviště v čistotě a pořádku, neplýtvá materiálem a správně s ním zachází,
- žák má pracovní návyky a samostatně je uplatňuje, využívá pracovní čas.

Stupeň 2 – chvalitebný

- žák používá při řešení teoretických i praktických úkolu osvojené poznatky a dovednosti s menšími chybami,
- žák po konzultaci s učitelem chápe chyby, podle návodu je opraví a neopakuje,
- ústní a písemný projev žáka má drobné nedostatky ve správnosti a přesnosti,
- grafický projev je estetický, bez větších nepřesností,
- žák o učivo projevuje zájem, drobné nedostatky se snaží vyvážit zvýšenou aktivitou,
- žák po předběžném návodu učitele pracuje s menšími obtížemi samostatně,
- žák při odborném výcviku/učební praxi udržuje své pracoviště s menšími nedostatky v čistotě a pořádku, snaží se neplýtvat materiálem a správně s ním zacházet,
- technické provedení práce žáka má drobné nedostatky, které nenarušují celek,
- žák má pracovní návyky a s menšími výkyvy je uplatňuje, pracovní čas využívá s menšími výkyvy.

Stupeň 3 – dobrý

- žák má v přesnosti a úplnosti požadovaných poznatků mezery,
- žák si po konzultaci s učitelem uvědomuje chyby a za asistence učitele je opraví,
- žák své dovednosti a vědomosti dokáže použít jen za pomoci učitele,
- ústní a písemný projev žáka je méně rozvinutý a přesný,
- žák je schopen plnit úkoly pod dohledem učitele,
- žák o učivo projevuje malý zájem, není aktivní,
- žák má při odborném výcviku/učební praxi problémy s udržováním svého pracoviště v čistotě a pořádku, musí být učitelem upozorňován na to, aby neplýtval materiálem a správně s ním zacházel,
- technické provedení práce žáka je s chybami, které narušují celek, žák umí podle návodu učitele chyby opravit,
- žák má problémy s pracovními návyky, musí s ním být opakovány a procvičovány.

Stupeň 4 – dostatečný

- žák má v přesnosti a úplnosti požadovaných poznatku četné a závažné mezery,
- žák nechápe ani po konzultaci s učitelem chyby a nadále je opakuje,
- žák dokáže použít své dovednosti a vědomosti velmi omezeně a jen za stálé pomoci učitele,
- ústní a písemný projev žáka je nerozvinutý a nepřesný,
- žák pracuje pouze pod trvalým dohledem učitele,
- žák je pasivní, neprojevuje o učivo přílišný zájem,
- žák při odborném výcviku/učební praxi neudržuje své pracoviště v čistotě a pořádku, musí být pod trvalým dohledem učitele, aby neplýtval materiálem a správně s ním zacházel,
- technické provedení práce žáka je nedbalé a s chybami, které narušují celek,
- žák má potíže s opravením chyb za asistence učitele,
- žák pracuje nesoustavně, má nedostatečně osvojené pracovní návyky, k práci musí být neustále pobízen a veden učitelem.

Stupeň 5 – nedostatečný

- žák si předepsané učivo neosvojil,
- žák své dovednosti a vědomosti nedokáže použít ani za pomoci učitele,
- ústní a písemný projev žáka je nevyhovující a nedostatečný,
- žák nepracuje ani pod trvalým dohledem a za pomoci učitele,
- žák nemá o učivo zájem, k výuce se staví negativně nebo zcela pasivně,
- žák při odborném výcviku/učební praxi neudržuje a nemá zájem udržovat své pracoviště v čistotě a pořádku, vědomě plýtvá materiálem nebo ho nesprávným zacházením znehodnocuje,
- technické provedení práce žáka je nedbalé s chybami nebo žák práci vůbec nedokončí, neumí nebo nemá zájem chyby odstranit ani s asistencí učitele,
- žák nemá pracovní návyky, nepracuje a nemá snahu pracovat.

Kriteria pro hodnocení chování

Stupeň 1 – velmi dobré

Žák respektuje ustanovení vnitřního řádu školy a školního řádu, chová se podle pravidel společenského chování. Projevuje kladný vztah k učitelům, ke spolužákům a zaměstnancům školy.

Stupeň 2 – uspokojivé

Žák se dopustil závažného přestupku nebo se opakovaně dopouští méně závažných přestupků proti ustanovením vnitřního rádu školy, školního rádu a pravidlům společenského soužití. Žák je přístupný výchovnému působení a snaží se své chyby napravit.

Stupeň 3 – neuspokojivé

Žák se dopouští závažných přestupků proti vnitřnímu řádu školy, školnímu řádu, nerespektuje pravidla společenského soužití a porušuje právní normy. Přes udělení opatření k posílení kázně pokračuje v asociálním chování a nemá snahu své chyby napravit.

4. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení

Při vzdělávání těchto žáků je důležitý individuální a diferencovaný přístup, správné diagnostikování příčin vzdělávacích a výchovných problémů a vytvoření podmínek pro jejich úspěšné vzdělávání. Při plánování a realizaci vzdělávacího procesu vycházíme z konkrétních zjištění zdravotních problémů žáka a jeho možností dalšího vzdělávání. Jsou respektovány vývojové zvláštnosti učení, závěry hodnocení speciálních pedagogů, psychologů a lékařů, navrženy nápravné postupy a konkrétní doporučení. Zadávané úkoly odpovídají individuálním schopnostem žáka, což zvyšuje míru jeho odpovědnosti za výsledky učení.

Vzdělávání žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním je omezeno pouze na žáky se specifickými vývojovými poruchami učení (dyslexií, dysgrafií aj.), kteří jsou integrováni do běžné třídy. Podobný přístup je i k žákům s vývojovými poruchami chování, zejména s poruchami pozornosti spojenými s hyperaktivitou. Předpokladem pro úspěšné vzdělávání těchto žáků je včasná informace od rodičů doložená vyjádřením pedagogicko-psychologické poradny. Pedagogové jsou výchovnou poradkyní, metodikem prevence a kariérovou poradkyní informováni o individuálních potřebách konkrétních žáků. Vyučující volí vhodné metody a formy výuky, které napomohou žákům úspěšně absolvovat vzdělávání v plném rozsahu. Citlivým přístupek k hodnocení se snaží žáky motivovat k lepším studijním výsledkům. Usilují o poznání individuálních rozdílů a přizpůsobují jim své pedagogické působení.

Volené výukové metody zprostředkovávají učivo a vedou k žákovu osamostatňování – žák postupně přichází na svůj učební styl spolupráce s učitelem a začíná se rozvíjet jeho samostatná tvořivá činnost.

Pedagogičtí pracovníci věnují velkou pozornost prevenci sociálně patologických jevů u žáků. Důležitá je spolupráce s pedagogicko-psychologickou poradou, rodiči a výchovným poradcem. Výchovná poradkyně a školní metodik prevence úzce spolupracuje se školskými poradenskými zařízeními a se sociálními partnery při vykonávání učební praxe.

Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

Sociálním znevýhodněním se podle § 17 školského zákona rozumí:

a) rodinné prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožení sociálně patologickými jevy,
b) nařízená ústavní výchova nebo uložená ochranná výchova,
c) postavení azylanta a účastníka řízení o poskytnutí azylu.

U žáků s rizikovým chováním se jedná především o volbu vhodných výchovných prostředků a úzkou spolupráci se školskými poradenskými zařízeními a sociálními pracovníky. U žáků z jiného kulturního prostředí je vzdělávání přizpůsobeno jejich specifickým zvláštnostem, voleny jsou vhodné výukové metody a je uplatněn odpovídající společenský přístup. Při vzdělávání je možné využít znalostí odlišné národní kultury a sbližovat nenásilnou formou její esteticko-kulturní prvky s kulturou a estetikou našeho národa. Žákům je umožněno doučování, pomoc při překonávání jazykových bariér, konzultace s výchovnou poradkyní, školní metodičkou prevence, kariérovou poradkyní a třídním učitelem.

Individuální vzdělávací plán žáka se speciálními vzdělávacími potřebami povoluje ředitelka školy na základě písemného doporučení školského poradenského zařízení. Individuální vzdělávací plán vychází z příslušného ŠVP školy, závěrů speciálně pedagogického vyšetření. Je závazným dokumentem pro zajištění speciálních vzdělávacích potřeb žáka. V daných

termínech je kontrolováno jeho plnění všemi zúčastněnými subjekty, včetně zákonných zástupců žáka a ředitelky školy.
Žákům s nízkým sociálně kulturním postavením může být poskytnuta částečná pomoc při zajišťování vyučovacích pomůcek či ubytování v domově mládeže.

Vzdělávání žáků se speciálními potřebami
Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni ti 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 (dále jen PO). PO se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách odpovídající zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáka. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (SVP) a žáků nadaných upravuje § 16 školského zákona (ŠZ).
PO v naší škole spočívají v bezplatném poskytování poradenské pomoci žákům se SVP od výchovné poradkyně, metodičky prevence, případně třídního učitele a školského poradenského zařízení.
Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů.
Podpůrná opatření:

1. **Prvního stupně** lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení.
   Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně škola vypracuje plán pedagogické podpory (PLPP).
   Tento plán vypracovává třídní učitel spolu s vyučujícími, kteří vnímají potřebu poskytování podpůrných opatření při výuce. PLPP výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem vyhodnocuje nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování PO, zda vedou k naplňování stanovených cílů. Pokud poskytovaná PO nevedou k naplňování cílů, škola doporučí zletilému žákovi nebo zákonnému zástupce žáka využití poradenské pomoci PPP/SPC.

2. **Druhého až pátého stupně** může škola uplatnit s doporučením pedagogicko-psychologické poradny (PPP) nebo specializovaného poradenského centra (SPC).
   Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně vytvoří individuální vzdělávací plán (IVP).
   Zletilý žák nebo zákonný zástupce žáka musí udělit písemný informovaný souhlas s vypracováním IVP. Výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem a vyučujícími, žákem a zákonným zástupcem žáka vypracuje IVP. Následně škola průběžně vyhodnocuje poskytování podpůrného opatření, nejdéle však do jednoho roku od vydání doporučení.

Podpůrná opatření se uplatní pouze s doporučením ŠPZ a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.
Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Různé druhy nebo stupně lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou.
Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a doporučení ŠPZ kompenzační pomůcky a speciální didaktické prostředky.

Vzdělávání žáků mimořádně nadaných
Nadaní žáci tvoří skupinu, na kterou je také zaměřena naše pozornost. Nemusí se jednat jen o žáky mimořádně nadané, ve škole jsou žáci, kteří svými vědomostmi, dovednostmi nebo zájmem o obor převyšují ostatní, což se projevuje v jejich celkových výsledcích v teoretickém i praktickém vyučování.

Nadané žáky vytipují učitelé jednotlivých předmětů, kteří využívají náročnější metody výuky, např. problémové a projektové vyučování, samostudium, práci s informačními a komunikačními technologiemi. V jednotlivých třídách pak tito žáci figurují jako kladné vzory pro ostatní. Účastní se i různých soutěží a projektů umožňujících srovnání i v celostátním měřítku, účastní se studijních a jiných programů v zahraničí např. ERASMUS +. V souladu se zněním ŠZ § 17.

Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole

V rámci daného oboru vzdělávání a stanoveným podmínkám vyhledáváme a podporujeme žáky nadané a mimořádně nadané. V případě zjištění žáků nadaných a mimořádně nadaných škola stanoví plán dalšího vzdělávání. Dále škola stanový metody a formy výuky, hodnocení a komunikaci s těmito žáky.

Distanční vzdělávání

Jedná se o specifickou formu vzdělávání uskutečňovanou prostřednictvím informačních technologií případně spojenými s individuálními konzultacemi. Jedná se o samostatnou formu vzdělávání. ŠVP pro distanční vzdělávání (DV) je zpracováno podle zásad uvedených v části 3.2. Učební plán je členěn do menších období odpovídající organizaci vzdělávání. Praktické vyučování je zařazeno do DV jako samostatná forma vzdělávání. V oborech kategorie H lze DV využít pouze v kombinované formě vzdělávání.

5. Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází z požadavků uvedených v platném RVP, z právních a ostatních předpisů o zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a českých technických norem) platných v době výuky. Požadavky vybrané z těchto předpisů se musí vztahovat k výkonu konkrétních činností, které jsou obsahem vzdělávání, případně při jiných činnostech. Poučení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a požární ochraně musí být a je prokazatelné.

6. Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Přijímání ke vzdělávání (podmínky pro přijetí, způsob podávání přihlášky, zveřejnění kritérií a organizace přijímacího řízení) se řídí zákonem č. 561/2004 Sb. (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, který stanoví podrobnosti o organizaci přijímacího řízení ke vzdělávání ve středních školách, ve znění pozdějších předpisů.
Předpokladem pro přijetí ke vzdělávání je absolvování základní školy a splnění podmínek zdravotní způsobilosti potvrzenou praktickým lékařem pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu je příslušný registrující praktický lékař. Při přijímání ke vzdělávání se posuzuje dosažený prospěch a známka z chování v základní škole a výstupní hodnocení. Vyžaduje se dobrá společenská adaptabilita, manuální zručnost a vhodné společenské chování. V rámci přijímacího řízení se nekonají přijímací zkoušky. Pokud se do přijímacího řízení přihlásí více uchazečů, než kolik lze přijmout, rozhoduje jejich pořadí podle hodnocení na vysvědčení z předchozího vzdělávání.
Další kola přijímacího řízení vypíše ředitelka školy po ukončení prvního kola přijímacího řízení, pokud během prvního kola nebude naplněn předpokládaný stav žáků.

7. Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou, jejíž obsah a organizace se řídí zákonem 561/2004 (školský zákon).

Jednotné zadání závěrečných zkoušek tohoto oboru vzdělání bylo vytvářeno v souladu s vývojem koncepce nové závěrečné zkoušky pro obory středního vzdělávání poskytujícího vzdělání s výučním listem. Na jeho tvorbě spolupracuje v rámci IPn Nová závěrečná zkouška http://www.nuov.cz/nzz vždy autorský tým. Při tvorbě jednotného zadání byly zohledňovány aktuální požadavky na výkon kvalifikace, ke které vzdělávání v oboru směřuje, a vychází z požadavků – odborných způsobilostí/kompetencí - potřebných pro získání příslušné kvalifikace, tzn. co má držitel kvalifikace umět.
Dokladem o získání středního vzdělání je výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce.

Závěrečná zkouška probíhá jednotně podle jednotného zadání připraveného NUV.

a) Písemná zkouška – trvá nejdéle 240 minut.
b) Praktická zkouška – ředitel školy převezme z jednotného zadání libovolný počet témat. Pokud je stanoveno více než jedno téma, žák si jedno téma vylosuje. Součástí praktické zkoušky je obhajoba výsledků samostatné odborné práce.
c) Ústní zkouška – obsahuje 25 - 30 témat, z nichž si žák jedno téma vylosuje.

8. Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy v daném ŠVP

Škola realizuje následující aktivity:
- zahraniční spolupráce,
- spolupráce školy s dalšími organizacemi,
- sportovní aktivity,
- zdravý životní styl, protidrogová prevence,
- environmentální vzdělávání,
- účast na kulturních akcích,
- prezentace školy na soutěžích,
- další aktivity v rámci předmětových komisí.

Podrobnější informace lze nalézt v pravidelně zveřejňované výroční zprávě za daný školní rok.

IV. Učební plán

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2025

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	**Zkr. předm.**	**Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku**			**Celkem**
		1.	**2.**	**3.**	
Povinné		**30**	**32,5**	**33,5**	**96**
Předměty povinného základu		**30**	**32,5**	**33,5**	**96**
Český jazyk a literatura	**ČJL**	1	1	2	**4**
Anglický jazyk	**ANJ**	2	2	2	**6**
Občanská nauka	**OBN**	1,5	1	1	**3,5**
Chemie	**CHE**	1	0	0	**1**
Fyzika	**FYZ**	0	1	0	**1**
Biologie a ekologie	**BIE**	1	0	0	**1**
Matematika	**MAT**	1	1,5	2	**4,5**
Tělesná výchova	**TEV**	2	1	1	**4**
Informatika	**INF**	1	1	1	**3**
Ekonomika	**EKO**	0	1	2	**3**
Počítačová a elektronická komunikace	**PCK**	0	1	0	**1**
Technologie přípravy pokrmů	**TPP**	3	3	3	**9**
Stolničení	**STO**	1,5	1,5	2	**5**
Odborný výcvik	**ODV**	15	17,5	17,5	**50**
Výběrové a volitelné		0	0	0	**0**
Celkem vyučovacích hodin týdně		**30**	**32,5**	**33,5**	**96**

PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ V OBDOBÍ ŠKOLNÍHO ROKU

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování dle učebního plánu	32	32	29
Sportovní výcvikový kurz	1		
Časová rezerva, exkurze, výchovně vzdělávací akce	7	8	5
Závěrečné zkoušky			3
Celkem	**40**	**40**	**37**

Poznámky k učebnímu plánu

1. Výuka je organizována střídáním týdne teoretického a praktického vyučování. V odborném výcviku je realizována v souladu platným předpisem, zvláště s ohledem na ochranu zdraví, bezpečnost a hygienické požadavky a je dělena na skupiny. Možný počet žáků na učitele odborného výcviku je stanoven platným vládním nařízením.

Odborný výcvik probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku nebo instruktorů na odborných pracovištích ve škole nebo na smluvních pracovištích sociálních partnerů. Délka odborného výcviku je stanovena učebním plánem.

2. S ohledem na požadavky sociálních partnerů je v učebním plánu preferována výuka anglického jazyka a německého jazyka v hodinové roční dotaci.

3. Při organizaci výuky informatiky, tělesné výchovy a cizích jazyků dochází k dělení žáků třídy do skupin s ohledem na ekonomické možnosti školy v souladu s platnou právní úpravou.

4. Při realizaci sportovních výcvikových kurzů se postupuje podle platných pokynů MŠMT ČR.

5. Všichni učitelé teoretické i praktické výuky se ve svých předmětech musí zabývat otázkami bezpečnosti práce, hygieny a ochrany zdraví při práci.

V. Převod obsahu vzdělávání z rámcového vzdělávacího programu do školního vzdělávacího programu

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2025

				počet týdnů v roce: 32	
Jazykové vzdělávání					
Český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	3	96
Cizí jazyk	6	192	Aglický jazyk	6	192
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3,5	112
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Chemie	1	32
			Fyzika	1	32
			Biologie a ekologie	1	32
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4,5	144
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	1	32
			Odborný výcvik	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	4	128
Vzdělávání v INF	3	96	Informatika	3	96
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	3	96
Výroba pokrmů	10	320	Technologie přípravy pokrmů	8	256
			Odborný výcvik	3	96
Odbyt a obsluha	7	224	Stolničení	5	160
			Odborný výcvik	3	96
Komunikace ve službách	2	64	Odborný výcvik	1	32
			Počítačová a el.komunikace	1	32
Disponibilní hodiny	47	1504	Odborný výcvik	42	1344
			Technologie přípravy pokrmů	1	32
CELKEM	**96**	**3072**		**96**	**3072**

VI. Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha

Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2025

Materiální zajištění výuky

Vzdělávání poskytuje SŠ ve vlastním objektu Za Černým mostem 3/362, Praha 9, kde je zajišťována teoretická výuka a na žákovských pracovištích učební praxe. SŠ poskytuje žákům i ubytování v domově mládeže v areálu školy. Odloučené pracoviště škola nemá.

Personální zajištění výuky

Výuka je zajištěna odborně kvalifikovanými pedagogickými pracovníky. Každý pedagogický pracovník školy se dle vyhlášky č. 317/2005 Sb., o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků, akreditační komisi a kariérním systému pedagogických pracovníků účastní seminářů a školení. Podle výše uvedené vyhlášky splňuje ředitelka školy podmínky stanovené § 7, výchovná poradkyně splňuje podmínky dle § 8, školní metodička prevence dle §9 písmena c) a požadavky dle § 9 písmena a) splňuje ICT koordinátor školy a § 9 písmeno b) splňují tři zástupci ředitelky pro teoretické vyučování a 1 zástupkyně pro praktické vyučování.
Vedoucí pracovníci si volí na základě nabídek zejména semináře k novým právním předpisům, jejichž znalost je nutná při řízení školy.
Učitelé si vybírají semináře podle vyučovaných předmětů. vzdělávají se v metodice cizích jazyků a učitelé odborných předmětů se účastní seminářů k novým poznatkům v oboru a změnám, které vyplývají z nových právních předpisů, např. k účetnictví a ekonomice.
Všichni využívají nabídek vzdělávacích institucí dle vlastního výběru. Všichni pedagogičtí pracovníci se pravidelně školí dle potřeb a možností školy v oblasti ICT. Ke zvýšení odbornosti učitelů přispívá i spolupráce se zahraničními školami, pořádání exkurzí, účast na výstavách a veletrzích.

Pověření pedagogičtí pracovníci – výchovná poradkyně a školní metodička prevence - zpracovávají každoročně preventivní program školy (PPŠ), který je základním strategickým dokumentem školy k prevenci rizikového chování a navazuje na pokyny MŠMT.
Vypracovaný PPŠ má dlouhodobý charakter a poskytuje podněty pro konkrétní akce. Jeho cílem je prevence násilí a šikany, záškoláctví, zneužívání návykových látek a alkoholu, xenofobie a intolerance i předcházení kriminalitě. K dalším cílům patří vytváření přátelského klimatu ve škole, systematická výchova ke zdravému životnímu stylu a dobrá informovanost žáků v oblasti sociálně patologických jevů. Do systému prevence jsou zapojeni všichni zaměstnanci školy. Důležitým faktorem v rámci komplexního působení je i spolupráce školy s rodiči žáků.
Další akce a přednášky jsou zaměřeny na prevenci úrazů, kriminality, právního povědomí a zdravý životní styl.
Rodiče žáků školy jsou seznámeni s PPŠ v rámci třídních schůzek, či konzultačních hodin.
Ke zjišťování aktuálního stavu projevů rizikového chování je využívána práce třídních učitelů a jejich spolupráce s ostatními vyučujícími. V případě selhání primární prevence postupujeme podle námi vypracovaného krizového scénáře. Plnění PPŠ je ročně vyhodnocováno.

VII. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2025

Škola zaujímá významné místo ve vzdělávání pracovníků služeb v našem regionu. Při plnění odborných a klíčových kompetencí úzce spolupracuje se sociálními partnery. Žáci si osvojují v reálném prostředí praktické dovednosti a prohlubují teoretické vědomosti, které jsou od budoucích absolventů školy požadovány.
Spolupráce se uskutečňuje na základě smluv o zajištění praktického vyučování, které se každoročně uzavírají dle potřeby školy a zájmu sociálních partnerů. Žáci vykonávají na smluvních pracovištích odborný výcvik v rozsahu stanoveném školním učebním plánem.
Na smluvních pracovištích si žáci v rámci odborného výcviku a odborné praxe osvojují dovednosti, které budou ověřeny závěrečnou zkouškou.
V průběhu odborného výcviku sociální partneři umožňují žákům osvojovat si technologii přípravy jídel, techniku obsluhy a související činnosti. Žáci si prohlubují vědomosti a získávají dovednosti z technologie, stolničení a speciální obsluhy. Odborné a klíčové kompetence žáci také rozvíjejí pomocí odborných prezentací a exkurzí. Nedílnou součástí je profesionální výchova budoucích pracovníků s důrazem na komunikaci se zákazníkem.
Pravidelně se setkáváme se sociálními partnery a vzájemnou spolupráci přizpůsobujeme daným podmínkám a potřebám.

Rodiče a žáci

Dvakrát ročně se vždy po čtvrtletní pedagogické radě konají třídní schůzky, na kterých je dán prostor rodičům a dalším zákonným zástupcům k ovlivňování chodu školy.
Na škole pracuje školská rada, která umožňuje zákonným zástupcům nezletilých žáků, zletilým žákům, pedagogickým pracovníkům školy a zřizovateli podílet se na správě školy. Žáci mohou řešit své náměty s vedením školy prostřednictvím zástupce třídy v souladu se školním řádem.

VIII. Učební osnovy

Povinné vyučovací předměty

Jazykové vzdělávání a komunikace
Estetické vzdělávání

Český jazyk a literatura

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2024

Pojetí vyučovacího předmětu

Předmět český jazyk a literatura vychovává žáky ke kultivovanému projevu a podílí sena rozvoji jejich duchovního života. Předmět se skládá ze tří oblastí, které se vzájemně prolínají a doplňují. Jazyková a slohová oblast rozvíjejí komunikační kompetence žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. Podílí se také na vytváření a rozvíjení sociálních kompetencí. V těchto oblastech je těžištěm výuky rozvoj vyjadřovacích schopností a dovedností, nácvik dovednosti vnímat text, porozumět mu a interpretovat ho. Literární oblast se zaměřuje zejména na rozvoj vnímání uměleckého textu, interpretaci uměleckých děl, rozvíjení vztahu k umění jako jedné ze základních lidských hodnot a přispívá tak k utváření kladných postojů k duchovním i materiálním hodnotám země. Dále je zaměřena na výchovu k vědomému čtenářství i na rozvíjení vlastních tvořivých aktivit.

Mezipředmětové vztahy:
anglický jazyk, občanská nauka, informatika, tělesná výchova, technologie přípravy pokrmů, stolničení, počítačová a elektronická komunikace, odborný výcvik.

Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- jasně a srozumitelně vyjadřují své názory, myšlenky a postoje,
- používají ve svém projevu adekvátních jazykových prostředků,
- řídí se zásadami spisovné výslovnosti,
- uplatňují v písemném projevu znalost českého pravopisu i tvarosloví,
- správně formulují větu a orientují se ve výstavbě textu,
- rozumí obsahu textu a dokážou ho interpretovat,
- zjišťují a využívají potřebné informace z dostupných zdrojů,
- používají klíčová slova při vyhledávání informací,
- chápou umění jako specifickou výpověď o skutečnosti,
- znají hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře,
- dokážou využít informací, které nabízejí kulturní instituce.

Výuka probíhá
1. ročník .....1 hod/týdně
2. ročník .....1 hod/týdně
3. ročník .....2 hod/týdně

Způsob hodnocení žáků

Při hodnocení se klade důraz jak na ústní, tak i na písemný projev. Hodnotí se vědomosti, schopnost vyjadřování, jazyková správnost, logické uvažování, schopnost vidět danou problematiku v širších souvislostech, aktivita žáka. Součástí je také sebehodnocení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací, důraz je kladen na práci s textem. Klasické výukové metody jsou kombinovány s metodami aktivizujícími (exkurze, beseda, divadla).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

a) Kompetence k učení

Absolvent:
- vzdělává se v dalších formách celoživotního vzdělávání,
- přijímá nové poznatky ve svém oboru i společenských a přírodních věd a ostatních oblastí života.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:
- rozumí podstatě problému,
- vyhledá správné řešení problému.

c) Komunikativní kompetence

Absolvent:
- vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje,
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně,
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názorydruhých,
- zpracovává jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

d) Personální a interpersonální kompetence

Absolvent:
- účinně spolupracuje ve skupině,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu,
- přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy, chápe potřebu efektivněspolupracovat s druhými při řešení daného úkolu.

e) Občanské kompetence

Absolvent:
- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- chápe tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- ctí život jako nejvyšší hodnotu, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život, je připraven řešit své osobní a sociální problémy,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje,
- umí myslet kriticky, tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:
- tvoří administrativní korespondenci v odpovídajícím stylu a jazykově správně,
- analyzuje texty ekonomického rázu,
- tvoří nabídkové listy a prospekty, propagační materiály,
- jazykově správně prezentuje své obchodní aktivity.

g) Matematické kompetence

Absolvent:
- analyzuje text s číselnými údaji,
- řeší zadání s číselnými operacemi.

h) Digitální kompetence

Absolvent:
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Český jazyk a literatura

Ročník: 1. (32 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	Jazykové vědomosti a dovednosti **Obecné poučení o jazyce**	**10**
Rozlišuje spisovný a hovorový jazyk i prvky stylově příznakové. Ve svém projevu používá adekvátních jazykových prostředků.	Spisovná čeština Obecná čeština a nářečí	
	Tvarosloví, slovní druhy	
Uplatňuje v písemném i ústním projevu znalost českého tvarosloví i pravopisu.	Podstatná jména Přídavná jména Zájmena Číslovky Slovesa Neohebné slovní druhy	
Pracuje s nejnovějšími normami a příručkami českého jazyka.	**Pravidla českého pravopisu**	
	Jazyková a řečová kultura	
Řídí se zásadami spisovné výslovnosti. Identifikuje a opravuje jazykové nedostatky a chyby v písemném i mluveném projevu, má rozvinutou řečovou dovednost. Rozumí obsahu textu v písemném i mluveném projevu.	Jazykové projevy mluvené a psané Techniky a druhy čtení Zpětná reprodukce textu	
	Slohové vědomosti a dovednosti **Obecné poučení o slohu**	**6**
Rozpozná funkční styl a na typických příkladech slohový útvar.	Sloh a slohotvorní činitelé	
	Běžné informační postupy (styl prostě sdělovací)	
Zná charakteristické příznaky stylu prostě sdělovacího, odlišuje jednotlivé útvary.	Zpráva, oznámení, inzerát Reklama, plakát	

Napíše zprávu, oznámení, inzerát. Vypracuje návrh reklamy, plakátu dle oboru Identifikuje charakteristické vlastnosti vypravování a napíše vlastní práci.	**Vypravování**	
Chápe literaturu jako součást umění a její význam pro rozvoj člověka. Orientuje se ve výkladu vzniku světa. Zná základní postavy řecké mytologie a jejich ztvárnění. Uvědomuje si význam Bible pro evropskou kulturu a literaturu. Reprodukuje některé české báje a pověsti. Porovná zvláštnosti bájí různých národů. Odlišuje žánry lidové slovesnosti a zná jejich význam pro orientaci člověka ve světě. Chápe odlišnosti při zachycování lidských vlastností v jednotlivých uměleckých směrech, zná hlavní literární směry a jejich významné představitele. Interpretuje umělecké dílo. Orientuje se v základních druzích umění.	**<u>Literární vědomosti a dovednosti</u>** Základní poučení o literatuře jako součásti umění **Jak si lidé vykládali svět** Řecká mytologie Bible, biblické příběhy České báje a pověsti Báje a pověsti jiných národů Lidová slovesnost **Lidské vztahy v literatuře** Renesance a humanismus Romantismus Realismus Literatura 20. století **Poznávání různých druhů umění**	**16**

Český jazyk a literatura

Ročník: 2. (32 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák Rozlišuje druhy vět podle různých kritérií. Správně formuluje větu.	**<u>Jazykové vědomosti a dovednosti</u>** **Větná stavba** Druhy vět Význam větné stavby pro porozumění textu	**10**

	Výstavba textu	
Sestaví vlastní text.		
	Význam slova a jeho změny	
Používá ve vhodných situacích slovníky.	Slovní zásoba češtiny	
Rozlišuje a správně používá slova z různých vrstev jazyka.	Rozsah slovní zásoby, jazykové vrstvy	
Správně tvoří nová slova.	Obohacování slovní zásoby	
Používá slova ve správném významu.	Změny ve významu slova	
Rozlišuje různé skupiny slov.	Frazeologie - homonyma, synonyma, antonyma	
Používá vhodně terminologii oboru.	Slang, profesní mluva	
Správně užívá pravopisných pravidel.	**Opakování pravopisných pravidel**	
	<u>Slohové vědomosti a dovednosti</u>	**6**
Sestaví popis prostý i odborný	**Popis –** osoby, věci, návodu k činnosti	
Charakterizuje osobnost.	**Charakteristika**	
Přednese monolog, diskutuje na odborné téma, správně argumentuje.	**Jazykové projevy monologické a dialogické**	
	<u>Literární vědomosti a dovednosti</u>	
	Člověk a země v literatuře	**16**
Pozná charakteristické prvky cestopisu, sestaví vlastní text.	Cestopisy	
Interpretuje básně, vyjmenuje autory tématu.	Přírodní lyrika	
Vyjádří svůj vztah k rodné zemi, vnímá její krásu.	Vztah k rodné zemi	
Vystihne důležitost životního prostředí.	Životní prostřední a vztah ke zvířatům	
	Pohledy do historie	
Vyjmenuje důležité historické události a najde o nich v literárním textu informace. Interpretuje význam historických osobností i ve vztahu k současnosti.	Historické události v literatuře Díla o životě historických osobností	
	Obraz války v literatuře 20. století	
Zná autory a díla zobrazující válku v literatuře. Uvědomuje si nebezpečí válek.	1. světová válka 2. světová válka	

	Napětí v literatuře	
Charakterizuje znaky detektivní literatury, zná autory.	Detektivní literatura	
Odliší charakteristické znaky dobrodružné literatury.	Dobrodružná literatura	
Interpretuje dílo z oblasti scifi a fantasy.	Scifi, fantasy	

Český jazyk a literatura

Ročník: 3. (56 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	<u>Jazykové vědomosti a dovednosti</u> **Čeština a její postavení mezi jazyky**	**18**
Orientuje se v soustavě jazyků a řadí češtinu do soustavy jazyků.	Původ češtiny	
Zná původ svého jména.	Rodná a křestní jména	
Pozná podle pomístního názvu historii svého okolí.	Místní jména	
Správně používá gramatických pravidel.	Mluvnická a pravopisná cvičení	
Uplatňuje zásady správné komunikace.	**Komunikační situace a její jazyková funkce**	
	<u>Slohové vědomosti a dovednosti</u> **Administrativní styl**	**12**
Sestaví žádost.	Žádost	
Napíše vlastní životopis.	Životopis	
Správně formuluje úřední dopis.	Úřední a obchodní korespondence	
	Odborný styl	
Sestaví referát ze svého oboru.	Odborný referát	
Vyloží pracovní postup.	Výklad	
Správně užívá odborných názvů oboru.	Odborná terminologie	
	Informatická výchova	
Zná knihovny, jejich služby a nové komunikační technologie.	Knihovny a jejich služby	

Odlišuje informaci správnou a dezinformaci, uvědomuje si rozdíl mezi nimi. Užívá moderních prostředků komunikace. Zjišťuje potřebné informace, vybírá a vyhodnocuje je.	Hodnověrnost informací, jejich ověřování Využití prostředků ICT	**26**
Uvědomuje si význam objevů a vynálezů. Charakterizuje memoárovou literaturu a interpretuje vzpomínky autorů. Shlédne divadelní představení a interpretuje ho. Orientuje se v nabídce kulturních institucí.	**Literární vědomosti a dovednosti** **Lidská práce a záliby v literatuře** Vědecké objevy a vynálezy v literatuře Memoárová literatura Divadlo, písňové texty	
Zná hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře.	**Systematizace literárního vzdělávání** Starověká literatura Středověká literatura Novověká literatura Aktivní poznávání různých druhů umění (našeho, světového, současného i minulého v tradiční i mediální podobě) Umění – výpověď o skutečnosti	

Anglický jazyk

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2026

Pojetí vyučovacího předmětu

Vzdělání v anglickém jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť je vede k osvojování praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního i pracovního života. Přispívá ke zvyšování úrovně kultivovaného projevu psaného i mluveného. Výuka směřuje k tomu, aby žáci dokázali uplatňovat jazykové dovednosti v rovině recepce i produkce, aby se dokázali vyjadřovat srozumitelně a zřetelně.

Předmět je součástí všeobecného vzdělání a jeho obecným cílem je rozvíjet komunikační kompetenci žáků, aby se dovedli vyjadřovat v cizím jazyce v běžných situacích každodenního osobního nebo pracovního života, v projevech mluvených i psaných, aby uměli reagovat na všeobecná i jednoduchá odborná témata. Je třeba, aby uměli zvolit vhodné komunikační strategie i jazykové prostředky, aby efektivně pracovali s cizojazyčným textem, včetně jednoduššího odborného textu, a využívali text jako zdroj poznání.

Mezipředmětové vztahy:
český jazyk, informatika, technologie přípravy pokrmů, stolničení, odborný výcvik.

Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- komunikují se zahraničními partnery ústně i písemně v anglickém jazyce,
- zajišťují obchodní činnost podniku v anglickém jazyce,
- uplatňují vhodné společenské normy prvního kontaktu v rámci své pracovní činnosti,
- rozumí základním užívaným frázím v pracovním životě,
- používají aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru (jednoduše a srozumitelně komunikuje v pracovním procesu),
- chápou a respektují tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí,
- využívají informační zdroje, multimediální programy.

Výuka probíhá
1. ročník .....2 hod/týdně
2. ročník .....2 hod/týdně
3. ročník .....2 hod/týdně

Způsob hodnocení žáků

Při hodnocení se klade důraz jak na ústní, tak i na písemný projev. Hodnotí se schopnost vyjadřování, jazyková správnost, propojení učiva s jinými předměty a jejich logická návaznost, aktivita žáka. Součástí je také sebehodnocení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Metody a formy výuky

Při prezentaci nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru, spojená s názorným vyučováním a´použitím didaktické techniky. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací, důraz je kladen na práci s textem. Klasické výukové metody jsou kombinovány s metodami aktivizujícími.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

a) Kompetence k učení

Absolvent:

- poznává smyslu a cíl učení, vybírá vhodné učební způsoby, metody, řídí vlastní učení,
- projevuje ochotu věnovat se dalšímu studiu a celoživotnímu učení.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:

- samostatně řeší problémy, činí uvážlivá rozhodnutí a uvědomuje si zodpovědnost za svá rozhodnutí a výsledky zhodnotí,
- vyhledává informace vhodné k řešení problému.

c) Komunikativní kompetence

Absolvent:

- vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje,
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně,
- zpracovává jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování,
- je schopen prezentovat určité téma v cizím jazyce.

d) Personální a interpersonální kompetence

Absolvent:

- účinně spolupracuje ve skupině,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu,
- přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy, chápe potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu,
- vytváří ucelené rozhovory na konkrétní témata.

e) Občanská kompetence

Absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- chápe tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:

- tvoří administrativní korespondenci v odpovídajícím stylu a jazykově správně,
- sestavuje prezentace své nabídky práce,
- vytváří podklady pro obchodní jednání a zpracovává obchodní korespondenci.

g) Matematické kompetence

Absolvent:

- analyzuje text,
- řeší zadání s číselnými operacemi,
- orientuje se v časových údajích a poznatky praktikuje na konkrétních příkladech.

i) Digitální kompetence

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Od 1.9. 2025 je tento „nový“ ŠVP platný pro všechny ročníky všech učebních oborů, učebnice Maturita Solutions, 3rd Edition: Elementary/ Pre-intermediate (tzn. pro žáky, kteří byli přijati počínaje školním rokem 2025/2026).

Pro žáky učebních oborů, kteří nastoupili v letech 2023/2024 a 2024/2025, platí do ukončení studia “staré“ ŠVP dle učebnice English File: Elementary a Pre-intermediate.

Anglický jazyk

(pro ročníky od 2025/2026 – Maturita Solutions, 3rd Edition: Elementary)

Ročník: 1. (64 vyučovacích hodin) Kuchař-číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Úvodní lekce I		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Identifikuje základní informace o mluvčích a jejich názor ve slyšeném dialogu. Postihne specifické informace ve slyšeném dialogu. **Produktivní řečové dovednosti** – ústní a písemný projev Vyhláskuje jméno osoby nebo název země. Napíše a ústně sdělí jednoduché věty o sobě / jiné osobě pomocí *be, have, can* - *používá ukazovací zájmena.* **Interaktivní řečové dovednosti** Ptá se na základní informace o partnerovi v komunikaci a odpovídá na partnerovy otázky. Ptá se na to, zda někdo něco má/nemá a odpovídá na otázky partnera v komunikaci Ptá se pomocí ukazovacích zájmen. Žádá partnera v komunikaci o povolení a reaguje na žádosti partnera o povolení.	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky:** **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) - fonetické symboly - výslovnost slov dle IPA - hláskování **Pravopis** - základní pravopisné normy (*prochází celým studiem*) **Gramatika, PTN** - sloveso *be, have, can* (kladný a záporný tvar, otázka, krátká odpověď) - určitý a neurčitý člen, - neurčité zájmeno *some* - ukazovací zájmena *this, these, that, those* **Slovní zásoba a slovotvorba** - abeceda	**8**

	- základní číslovky 1–50, řadové číslovky, datum - jména zemí - hudební nástroje - pracovní a školní pomůcky - aktivní slovesa + *can/can´t* - odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat **▯ Jazykové funkce** - obraty k představení se a ukončení komunikace, pozdrav, poděkování - vyjádření povolení udělat něco **▯ Témata, komunikační situace a typy textů** - osobní informace a představení se - reálie – jména zemí - kultura a umění – hudební nástroje - škola – školní pomůcky, předměty	
1. lekce		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Identifikuje osobu na obrázku na základě slyšeného dialogu. Vyhledá v textu specifické informace o osobách, rodině a domácích pracích. Postihne ve vyslechnutém dialogu o domácích pracích specifické informace. Vyhledá ve slovníkovém hesle informaci o tvaru množného čísla podstatného jména. Vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku o sourozencích. Vybere z nabídky nejlepší shrnutí obsahu článku o sourozencích. Vyhledá informace v osobním profilu. Vyhledá informace a postihne hlavní body v článku o královské rodině. **Produktivní řečové dovednosti** Popíše osobu. Napíše informace o sobě. Vyjádří vztahy mezi lidmi. V krátkém samostatném projevu pohovoří o své rodině a o tom, jaké domácí práce kdo vykonává. Napíše svůj neformální profil. *Fakultativně:* Vypracuje rodokmen své rodiny a pomocí něj sdělí informace o své rodině partnerovi v komunikaci.	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky:** **▯ Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) - finální -s ve 3. osobě jednotného čísla u přítomného času prostého - výslovnost samohlásek v různých slovech - minimální páry **▪ Gramatika, PTN** - přivlastňovací pád - přítomný čas prostý (kladný a záporný tvar) - otázka a krátká odpověď - pravidelné a nepravidelné množné číslo podstatných jmen - neformální stažené tvary - *have got*	**8**

Interaktivní řečové dovednosti Ptá se na základní informace o rodině a jiných osobách svého partnera v komunikaci a odpovídá na partnerovy otázky. Vede s partnerem v komunikaci předem připravený dialog s využitím vhodných strategií. *Fakultativně:* **Mediační dovednosti** Zapíše si poznámky o rodině a/či domácích činnostech partnera v komunikaci a zprostředkuje je ostatním. Vyhledá informace o královské rodině na internetu a sdělí informace ostatním	▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - předložky s přídavnými jmény - přídavná jména vyjadřující osobnostní rysy - výrazy pro popis vzhledu osoby - členové rodiny, domácí práce ▪ **Jazykové funkce** - obraty k zahájení, udržení a ukončení komunikace - vyjádření základních postojů a názorů a emocionálních a psychických stavů (souhlasu, nesouhlasu, projevu (ne)libosti) **Témata, komunikační situace a typy textů** - rodina – členové rodiny - popis osoby a osobnosti - domácí práce - slovníkové heslo, článek, neformální osobní profil **Reálie:** - Britská královská rodina – *The Royal Family* **Průřezová témata** - informační a komunikační technologie (*fakultativně*)	
2. lekce		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Identifikuje v interview číslovky. Ve vyslechnuté promluvě identifikuje čas a školní předměty. Porozumí textu o škole. Postihne specifické informace ve vyslechnutém dialogu o škole. Ve vyslechnutém dialogu postihne rady a pocity. Na základě porozumění článku o nebezpečných cestách do školy přiřadí ke každému odstavci jeho stručný obsah. **Produktivní řečové dovednosti** Ústně/písemně popíše svůj denní program. Popíše/pohovoří o školních předmětech školním dnu a o škole. Jednoduše porovná svůj školní rok/den se školním rokem/dnem jiné osoby. Jednoduše popíše obrázek k tématu škola. Napíše oznámení o školní akci.	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky:** ▪ **Jazykové funkce** - vyjádření názoru, povinnosti, kontrastu - požádá o radu ▪ **Gramatika, PTN** - sloveso *have to* a *should* (kladný a záporný tvar, otázka a krátká odpověď)	**8**

Fakultativně: Pohovoří/popíše svůj ideální školní rok a školní den. **Interaktivní řečové dovednosti** Klade spolužákovi otázky o denních povinnostech, škole a preferencích a odpovídá na ně. Požádá o radu a poradí. **Mediační dovednosti** Vypracuje si poznámky k oznámení o školní akci a pomocí nich zpracuje (sám, ve skupině, dvojici) oznámení o školní akci. *Fakultativně:* Představí informace o školní akci spolužákům.	- pozice frekvenčních příslovcí ve větě - tázací zájmena - rozkazovací způsob (kladný a záporný tvar) ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - dny v týdnu - přídavná jména opačného významu - divoká příroda - přídavná jména vyjadřující pocity - činnosti (denní program) - odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat **Témata, komunikační situace a typy textů** - denní program - vyjádření času - školní předměty - číslovky nad 100, vyjádření data - předložky s časovými údaji - školní události - článek o nebezpečných cestách do školy - oznámení o školní akci **Reálie:** - Univerzita v Oxfordu – *The University of Oxford* **Průřezová témata** - člověk a svět práce - informační a komunikační technologie (*fakultativně)* **Mezipředmětové vztahy:** - český jazyk a literatura	
3. lekce		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Identifikuje slovní přízvuk u dvouslabičných a trojslabičných slov. Na základě slyšeného programu o módě posoudí pravdivost tvrzení. Přiřadí názvy odstavců k pasážím článku o tlaku vrstevníků na vzhled. Vyhledá specifické informace v tweetech o hudebních festivalech. Postihne ve vyslechnutém dialogu specifické informace o volnočasových aktivitách. Postihne hlavní body v krátkých textech o nakupování oblečení. Postihne hlavní body (odpovědi na otázky) ve vyslechnutém dialogu. Přiřadí názory k pasážím článku o tlaku vrstevníků na vzhled.	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** ▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka)	**8**

Používá vhodné strategie čtení – rychlé čtení pro vyhledání informace. **Produktivní řečové dovednosti** Ústně popíše oblečení. Popíše obrázek. Mluví o tom, co se děje opakovaně nebo právě teď. Vyjádří svůj názor na módu / tlak vrstevníků na vzhled. Napíše neformální email příteli, ve kterém popíše, co dělá, poděkuje za dárek a navrhne společnou aktivitu. Používá vhodné strategie psaní neformálního emailu. **Interaktivní řečové dovednosti** Pokládá a odpovídá na otázky o oblečení. Navrhuje setkání, přijímá nebo odmítá návrh. *Fakultativně:* **Mediační dovednosti** Zprostředkuje spolužákům informace z čteného textu. Interpretuje graficky znázorněné údaje.	- slovní přízvuk u dvojslabičných a trojslabičných slov - pravopisné změny s koncovkou – ing - fráze použitelné v neformálních dopisech a emailech ▪ **Jazykové funkce** - vyjádření názoru, návrh, přijetí a odmítnutí návrhu - záporná předpona un- - poděkování ▪ **Gramatika, PTN** - přítomný čas průběhový (kladný a záporný tvar, otázka a krátká odpověď), - rozdíl mezi přítomným časem prostým a průběhovým - vyjádření budoucnosti pomocí přítomného času průběhového - prostředky textové návaznosti (*and, but, or, so, because*) ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - oblečení, doplňky, barvy - přídavná jména popisující oblečení - přídavná jména opačného významu - odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat **Témata, komunikační situace a typy textů** - móda, oblečení, módní doplňky - jak dospívající utrácejí peníze - volnočasové aktivity - článek o tlaku vrstevníků na vzhled - neformální email/dopis **Reálie:** - Náctiletí a jejich peníze – *Teens and their money* ▪ **Průřezová témata** - občan v demokratické společnosti – finanční gramotnost - člověk a svět práce **Mezipředmětové vztahy:** - český jazyk a literatura – tvoření slov, funkční styly) - ekonomika	
4. lekce		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Identifikuje v interview nepřízvučná Slova. Postihne specifické informace o jídle ve	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů	**8**

vyslechnutém textu. Postihne specifické informace v přečteném a vyslechnutém textu o *freeganech* a nezdravém jídle (*junk food*). Ve slovníkovém hesle vyhledá předložku, která se pojí s daným přídavným jménem. Vyhledá informace v článku o neobvyklých restauracích a doplní je do zadaných vět. **Produktivní řečové dovednosti** Sdělí, které potraviny má rád a co obvykle jí. Napíše neformální pozvánku. **Interaktivní řečové dovednosti** Objedná jídlo a pití. *Fakultativně:* **Mediační dovednosti** Na základě přečteného textu o jídle studentky porovná ústně/písemně informace s informacemi o sobě. Na základě přečteného textu o restauraci navrhne ve dvojici vlastní restauraci a představí ji formou prezentace/posteru.	- čtení a práce s textem, strategie čtení **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** ▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) - redukce nepřízvučných slov ▪ **Jazykové funkce** - objednání jídla a pití - pozvání ▪ **Gramatika, PTN** - vazba *there is/there are* - neurčitá zájmena (*some, any)* - počitatelná a nepočitatelná podstatná jména a vyjádření množství pomocí *much, many, a few, a little*), *a lot of,* - *would like* ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - přídavná jména s předložkou - potraviny, jídlo - počitatelná a nepočitatelná podstatná jména - odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat **Témata, komunikační situace a typy textů** - jídlo, oslavy, restaurace - slovníkové heslo - článek o neobvyklých restauracích - neformální pozvánka **Reálie:** - Velká Británie – jídlo, stravovací návyky – *British food* **Průřezová témata** - člověk a svět práce - člověk a životní prostředí – plýtvání jídlem - informační a komunikační technologie – návrh restaurace (*fakultativně*) **Mezipředmětové vztahy:** - český jazyk a literatura – funkční styly	
5. lekce		
Receptivní řečové dovednosti	**Řečové dovednosti:**	**8**

Žák: Postihne ve vyslechnutém projevu specifické informace o místech a cestování. Porozumí instrukcím o směru. Porozumí hlavním myšlenkám ústního projevu, odpoví na otázky. Porozumí hlavním myšlenkám článku o neobvyklých městech, odpoví na otázky. **Produktivní řečové dovednosti** Popíše fotografie o místech ve městě. Porovná písemně/ústně místa a dopravní prostředky. V jednoduchém ústním projevu uvede výhody a nevýhody života ve městě a na venkově. Pohovoří o cestování/dopravě. Vhodným způsobem utvoří odstavce. Napíše článek popisující své město. **Interaktivní řečové dovednosti** Požádá o vysvětlení cesty a vysvětlí cestu. *Fakultativně:* **Mediační dovednosti** Vyhledá informace o městě a zpracuje poster/mentální mapu/prezentaci o vybraném městě a zprostředkuje ji ostatním.	**receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** ▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) - koncovka -er, than ▪ **Jazykové funkce** - vyjádření pokynů na směr a pozici - žádost o zopakování ▪ **Gramatika, PTN** - pravidelné a nepravidelné stupňování přídavných jmen - odstavce - předložky místa, *arive in/at* ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - místopis – město, venkov - světové strany, kontinenty, státy - fráze související s dopravou a cestováním - dopravní prostředky, doprava **Témata, komunikační situace a typy textů** - město a venkov - doprava/cestování - článek ▪ **Reálie:** - USA – New York **Průřezová témata** - člověk a životní prostředí - informační a komunikační technologie *(fakultativně)* **Mezipředmětové vztahy:** - český jazyk a literatura – funkční styly - zeměpis	
6. lekce		
Receptivní řečové dovednosti Žák:	**Řečové dovednosti:** **receptivní**	**8**

Identifikuje rozdíl mezi přítomným a minulým časem při vázání slov - postihne specifické informace v monologu i dialogu o zvířatech a místech. Porozumí hlavním myšlenkám slyšeného popisu zkušeností v divočině. Vyhledá specifické informace v pohlednicích. Porozumí hlavním myšlenkám článku o divokých zvířatech a vybere správnou odpověď na otázky. **Produktivní řečové dovednosti** Porovná divoká zvířata. Vypráví příběh v minulém čase prostém s použitím vhodných předložek vyjadřujících místo a pohyb. Jednoduše popíše obrázek. Napíše pohlednici z cesty podniknuté o prázdninách. **Interaktivní řečové dovednosti** Klade otázky na téma dětství a odpovídá na ně. *Fakultativně:* **Mediační dovednosti** Převypráví s pomocí vybraných slov přečtený příběh.	- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** ▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) - pravopisné změny spojené s koncovkou *-ed* - koncovka *-ed*, vázání slov (*connected speech*) ▪ **Jazykové funkce** - úvodní a zakončující fráze a výrazy v pohlednici ▪ **Gramatika, PTN** - minulý čas prostý (kladný tvar pravidelných sloves) - sloveso *be* a *can* v kladném a záporném tvaru a otázce - předložky vyjadřující pohyb a místo ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - divoká zvířata, části zvířecího těla - počasí - prázdninové aktivity - časové výrazy pojící se s minulým časem prostým - neformální fráze použitelné při psaní pohlednic - odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat **Témata, komunikační situace a typy textů** - příroda, fauna - počasí - prázdniny - profese - článek, pohlednice ▪ **Reálie:** - USA – Yellowstonský národní park- *Yellowstone National Park* **Průřezová témata** - člověk a životní prostředí	

	- člověk a svět práce **Mezipředmětové vztahy:** - zeměpis, biologie	
7. lekce		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Ve slovníkovém hesle zjistí, zda je frázové sloveso přechodné, nebo nepřechodné. Postihne instrukce ve vyslechnutém projevu / dialogu o výpočetní technice s použitím vhodné strategie. Postihne specifické informace a fráze v dialogu o nakupování. Na základě porozumění článku o kampani na sociálních médiích chronologicky seřadí události. Vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku o kampani na sociálních médiích. **Produktivní řečové dovednosti** Popíše ústně/písemně svůj minulý víkend. Ústně popíše svůj včerejší program. Pomocí jednoduchých vět popíše problém s výpočetní technikou. Napíše vyprávění o problému s elektronickým přístrojem, ve kterém použije přímou řeč včetně interpunkce. *Fakultativně:* Udělí instrukce týkající se práce s počítačem. **Interaktivní řečové dovednosti** Zeptá se a odpoví na informace o tom, co kdo dělal včera. Získá a předá informace o tom, jaké moderní technologie používá a k čemu. Nakoupí a prodá zboží. **Mediační dovednosti** Zprostředkuje informace získané z rozhovoru o tom, jaké moderní technologie a k čemu je používá spolužák.	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** ▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) – tvary nepravidelných sloves v minulém čase prostém ▪ **Jazykové funkce** - fráze pro nákup a prodej zboží - přímá řeč ve vyprávění ▪ **Gramatika, PTN** - minulý čas prostý nepravidelných sloves (kladný a záporný tvar, otázka) ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - tvorba příslovcí z přídavných jmen - příslovečná určení místa - vybavení počítače, kolokace a frázová slovesa z oblasti počítačů - měny, cena zboží - frázová slovesa - odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat **Témata, komunikační situace a typy textů** - věda a technika, moderní technologie - práce s počítačem - zboží – cena, měna - PTN označující pořadí - slovníkové heslo, článek, vyprávění **Reálie:** ▪ Věda a technika - britští vědci – *British scientists* **Průřezová témata** - informační a komunikační technologie	**8**

	- člověk a svět práce **▯ Mezipředmětové vztahy:** - český jazyk a literatura – funkční styly, ICT	

Anglický jazyk

Ročník: 2. (64 vyučovacích hodin) Kuchař-číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
8. lekce		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Pochopí, o jaký sport a jakou osobu jde ze slyšeného textu. Postihne specifické informace z dialogu o sportu a sportovcích. Na základě porozumění slyšené zprávě se pokouší předvídat, jak bude zpráva pokračovat. Vyhledá specifické informace v textu o handicapovaných sportovcích. Z nabídky možností vybere správné odpovědi na otázky o článku popisujícím inspirující sportovní výkony. Porozumí hlavním bodům a myšlenkám článku popisujícím inspirující sportovní výkony, odpoví na otázky o něm. **Produktivní řečové dovednosti** Popíše svou poslední sportovní činnost. Prezentuje své sportovní plány. Prezentuje předpovědi o jeho budoucnosti. Napíše neformální dopis, který popisuje sportovní událost a zve na ni příjemce dopisu. *Fakultativně:* Prezentuje vybraný sport a jeho základní pravidla (práce jednotlivce, ve skupině, dvojici). **Interaktivní řečové dovednosti** Zahájí, vede a zakončí rozhovor o plánech na den na olympijských hrách, odmítá návrhy a navrhuje alternativy. *Fakultativně:* **Mediační dovednosti** Zprostředkuje informace o vybraném sportu spolužákům formou prezentace.	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** ▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) - pravopisné změny při tvorbě podstatných jmen ze sloves a přídavných jmen pomocí přípon (*describe – description, happy – happiness*) **▯ Gramatika, PTN** - vazba *be going to*, budoucí čas prostý (kladný a záporný tvar, otázka) - účelové věty s too a infinitivem - *would rather* ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - sporty, sportovní vybavení a oděv - slovesné vazby s *play, go, do* - příslovečná určení času - národnosti - tvorba podstatných jmen ze sloves a přídavných jmen pomocí přípon **▯ Jazykové funkce** - odmítnutí návrhu, navržení alternativy - reakce na vyjádření mluvčího - omluva, návrh	**8**

Dělá si poznámky o sportu z prezentace jiného spolužáka a tyto zprostředkuje dál.	- pozvání na sportovní akci **▯ Témata, komunikační situace a typy textů** - sport a sportovní události - článek, neformální dopis **Reálie:** ▪ Fotbal - *Football* **Průřezová témata** - člověk a životní prostředí – péče o zdraví - informační a komunikační technologie (*fakultativně*) **Mezipředmětové vztahy** - český jazyk a literatura – tvoření slov, – funkční styly - tělesná výchova	
9. lekce		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Postihne informace ve vyslechnutím dialogu o bydlení. Na základě pochopení principu vázání slov rozliší v promluvě jednotlivá slova. Pochopí hlavní body a myšlenky v textu o bydlení na universitě. Vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku o ostrově. Odpoví na otázky k článku o ostrově. **Produktivní řečové dovednosti** Uvede s pomocí předpřítomného času činnosti, které udělal tento týden/dnes. Ústně popíše nábytek v ideálním pokoji. Popíše nedávné události. Uvede, jaké domácí práce dělá/nedělá. Popíše a porovná dva obrázky s využitím vhodných strategií. Napíše popis domova. **Interaktivní řečové dovednosti** Naplánuje se spolužákem místnost v domě a její vybavení a výsledek prezentuje. Ve dvojicích porovná obrázky, vysvětlí, který z nich preferuje a uvede důvod pro svou volbu. **Mediační dovednosti**	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** ▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) - vázání slov **▯ Gramatika, PTN** - předpřítomný čas prostý (kladný a záporný tvar, otázka, pravidelná i nepravidelná slovesa) - *although x because x so* ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - nábytek, místnosti v domě, domácí práce - slovesné vazby s *do, make, have, take, bring* - přídavná jména opačného významu - přídavná jména pro popis místa - příslovce míry modifikující přídavná jména - odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat	**8**

Zprostředkuje informace o tom, jaké domácí práce dělá spolužák na základě svých poznámek.	**Jazykové funkce** - vyjádření důvodu, spekulace, vyvozování **Témata, komunikační situace a typy textů** - bydlení, domácí práce - článek, popis **Reálie** - USA – Bílý dům – *The White House* **▪Průřezová témata** - člověk a svět práce **▪Mezipředmětové vztahy** - český jazyk a literatura – funkční styly, zeměpis - USA *závěrečné opakování učiva dle potřeby*	
Úvodní lekce I (pre-intermediate)		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Rozliší osoby z vyslechnutého dialogu. Vyhledá informace v textu. Porozumí hlavním bodům a myšlenkám přiměřeně náročného textu. **Produktivní řečové dovednosti** Ústně uvede, co nosí na různé příležitosti. Písemně popíše osobu. Ústně popíše osobu a školu. Ústně popíše obrázek. **Interaktivní řečové dovednosti** Klade otázky a odpovídá na ně o tom, co rád dělá/nedělá. Reaguje na běžné otázky užitím jednoduchých výrazů. Jednoduše vyjádří svůj názor ústní formou. **Mediační dovednosti** Zprostředkuje informace o své škole.	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** ▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) - pravopisné změny v tvorbě přítomných časů **Gramatika, PTN** - členy - kontrast mezi přítomným časem prostým a průběhovým - vazba *there is / there are* **▪ Slovní zásoba a slovotvorba** - koníčky a sporty, školní předměty, vybavení školy, oblečení, vzhled osoby - odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat **Jazykové funkce** - vyjádření libosti/nelibosti	**8**

	Témata, komunikační situace a typy textů - koníčky, sport - škola – školní předměty, vybavení školy - popis osoby – oblečení, vzhled osoby **Průřezová témata** - občan v demokratické společnosti - člověk a svět práce (odborné předměty, studijní obor apod.)	
1. lekce		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Porozumí hlavním bodům a myšlenkám poslechu / textu o lidech a jejich problémech a pocitech. Postihne specifické informace, pochopí hlavní body a myšlenku v textu o zdravotních problémech. Pochopí a rozliší v mluveném projevu pocity mluvčích. **Produktivní řečové dovednosti** Ústně popíše svou nehodu. Ústně popíše obrázek. Jednoduše formuluje svůj názor. Popíše své pocity v různých situacích. Uvede písemně/ústně, jaké měl kdy úrazy. Napíše chronologicky popis události. Chronologicky vypráví příběh. Napíše souvislý text popisující žert a reakce na něj. Vyhledá neznámé výrazy ve slovníku. **Interaktivní řečové dovednosti** Reaguje na běžné otázky užitím jednoduchých výrazů. Vyjádří zájem o téma. Reaguje na problém radou. Vyjádří své názory ústní formou. **Mediační dovednosti** Stručně reprodukuje obsah přiměřeně obtížného textu o lidech a zdraví.	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** ▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) - pravopisné změny v tvorbě minulého času prostého **Gramatika, PTN** - nepravidelná slovesa - minulý čas prostý - zjišťovací a doplňovací otázky - zvolací věty se slovem how ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - popis osobnosti - přídavná jména s koncovkou *-ed* a *–ing* - různé významy slovesa *get* - ustálené fráze se slovesy *give*, *have*, *make*, *take*, *tell* - ustálené fráze na téma nehody a zranění - frázová slovesa a jejich formálnější synonyma - odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat **Jazykové funkce**	**8**

	- vyjádření zájmu, reakce na projevení zájmu - žádost o radu, udílení rady **▯ Témata, komunikační situace a typy textů** - *personal identification* – popis osoby, pocity - článek, popis události **▯ Reálie** - národní záliby a zvláštnosti – *The British* **▪ Průřezová témata** - občan v demokratické společnosti - člověk a svět práce **▪ Mezipředmětové vztahy** - tělesná výchova, biologie - úrazy	
2. lekce		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Vyhledá informace v textu. Porozumí hlavním bodům a myšlenkám poslechu / textu o scéně ve městě, dobrodružství a sportech. Rozumí stavbě slovníkového hesla. **Produktivní řečové dovednosti** Písemně popíše scénu ve městě. Popíše krajinu. Popíše podrobně obrázek k tématu sport. Jednoduše formuluje svůj názor. Stručně reprodukuje obsah textu. Ústně/písemně odhadne/vymyslí dokončení příběhu. Napíše pozvánku a odpověď na ni. *Fakultativně:* Zpracuje formou prezentace či dokumentu informace o extrémním sportu. **Interaktivní řečové dovednosti** Reaguje na otázky užitím jednoduchých výrazů. Navrhne a odmítne návrh. Diskutuje o variantách pokračování příběh. *Fakultativně:* Připraví se spolužákem interview o lidech na základě přečteného textu o nehodě na moři. *Fakultativně:*	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** **▪ Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) - pravopisné změny v tvorbě minulého času průběhového **▯ Gramatika, PTN** - minulý čas průběhový - předložky místní - kontrast mezi minulým časem prostým a průběhovým - slovníková hesla **▪ Slovní zásoba a slovotvorba** - venkovní aktivity, vybavení pro sport, sportovní oblečení - krajina, příroda - přídavná jména popisující dobrodružství, extrémní sporty - tvorba podstatných jmen ze sloves pomocí přípon	**8**

Mediační dovednosti Vyhledá a zprostředkuje ostatním informace o extrémním sportu.	- antonyma - extrémní přídavná jména, - běžné zkratky **▯ Jazykové funkce** - výrazy pro vyvozování o fotografii - navrhování a odmítnutí návrhu - pozvání a odpověď na něj **▯ Témata, komunikační situace a typy textů** - sport - příroda - příběh, pozvánka **Reálie** literatura – *Robinson Crusoe* **Průřezová témata** - občan v demokratické společnosti - člověk a životní prostředí - informační a komunikační technologie (*fakultativně*) **Mezipředmětové vztahy** - český jazyk a literatura – *Robinson Crusoe* - biologie a ekologie - tělesná výchova	
3. lekce		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Postihne informace, porozumí hlavním bodům a myšlenkám dialogu a monologu o filmu, reklamě a soutěži o filmech. Vyhledá specifické informace, porozumí hlavním bodům a hlavní myšlence v textu o videohrách. Pochopí názor pisatele neformálního dopisu. Vyhledá specifické informace, porozumí hlavním bodům a hlavní myšlence v textu o videohrách. Rozumí stavbě slovníkového hesla. Identifikuje strukturu textu. **Produktivní řečové dovednosti** Formuluje jednoduše názory na běžná témata. Jednoduše popíše videohru filmů. Vyjádří názor na nelegální stahování. Připraví reklamu na zvolený produkt a produkt představí.	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení - práce se slovníkem a slovníkovým heslem **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** **▯ Gramatika, PTN** - způsobová slovesa (zápor, opisné tvary) - počitatelnost podstatných jmen - neurčitá zájmena (*some, any, much, many*) **▪ Slovní zásoba a slovotvorba** - volnočasové aktivity	**8**

Sestaví neformální dopis o návštěvě kina. **Interaktivní řečové dovednosti** Účastní se rozhovoru o filmu. Vede dialog, aby s partnerem v komunikaci dosáhl dohody (na výběru filmu, na plánech na víkend). *Fakultativně:* **Mediační dovednosti** Zprostředkuje partnerovi v komunikaci, o čem byl anglický film.	- předložkové vazby sloves týkajících se společenských aktivit, typy filmů a televizních programů - přídavná jména popisující filmy a televizní programy - aspekty filmu (zápletka, scénář atd.), reklama, videohry - záporné předpony u přídavných jmen, ustálené fráze (sloveso a podstatné jméno) - odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat **Jazykové funkce** - zahájení, udržení a zakončení dialogu - vyjádření toho, co máme a nemáme rádi, vyjádření preference - vyjádření návrhu na aktivitu - dosažení dohody **Témata, komunikační situace a typy textů** - volný čas - kultura – film - masmédia a videohry - článek, osobní dopis **Reálie** - britské televizní programy – S*creen exports* ▪ **Průřezová témata** - občan v demokratické společnosti – masmédia, nelegální kopírování - člověk a svět práce - informační a komunikační technologie ▪ **Mezipředmětové vztahy** - český jazyk a literatura, informační a komunikační technologie, právo, občanská nauka	
4. lekce		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Vyhledá informace v textu. Porozumí hlavním bodům, myšlenkám a pocitům poslechu / čtenému textu o	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů	**8**

počasí / přírodních katastrofách, globálním oteplování. Postihne specifické informace ve vyslechnutém monologu o počasí. **Produktivní řečové dovednosti** Doplní chybějící fráze do textu o přírodních katastrofách a lidech, kteří si říkají *gliders in the storm.* Popíše počasí. Podrobně popíše obrázek o počasí a přírodní katastrofě, události. Podrobně porovná 2 obrázky s využitím příslušných frází. Vyjádří názor na tvrzení o globálním oteplování. Napíše článek, ve kterém formuluje svůj názor na globální problém podpořený argumenty. Uvede shody a rozdíly mezi dvěma obrázky o události. Vyvozuje z obrázku / spekuluje o obrázcích o události. *Fakultativně:* Žák prezentuje svoji vlastní předpověď počasí. **Interaktivní řečové dovednosti** Reaguje na otázky užitím výrazů o počasí. *Fakultativně:* Sestaví a předvede s partnerem v komunikaci dialog o fiktivní přírodní katastrofě.	- čtení a práce s textem, strategie čtení **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** ▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) - pravopisné změny v tvorbě komparativů a superlativů přídavných jmen **▯ Gramatika, PTN** - stupňování přídavných jmen - způsobová slovesa (dedukce a spekulace) - neurčitá zájmena (*a few, a little*), - typ 0 podmínkových vět - postavení *too* a *enough* s přídavným jménem, účelové věty s *too* a *enough* ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - slovotvorba - složená podstatná jména, *compound nouns* - popis počasí a teploty, ustálené fráze pro popis klimatické změny, přírodní katastrofy, popis ulice, - slovesa pohybu **▯ Jazykové funkce** - vyjádření názoru - vyjádření souhlasu a nesouhlasu **▯ Témata, komunikační situace a typy textů** - počasí, podnebí, klimatické změny, přírodní katastrofy - článek **▯ Reálie** - vývoj anglického jazyka, výpůjčky: *The English language* **Průřezová témata** - člověk a životní prostředí – globální oteplování **Mezipředmětové vztahy** - biologie a ekologie, zeměpis	
5. lekce		

Receptivní řečové dovednosti Žák: Porozumí hlavním bodům a myšlenkám dialogu a monologu o povolání v budoucím čase. Porozumí hlavním bodům a myšlenkám textu o povolání a formální žádosti o práci. Porozumí inzerátu – práce. Porozumí důvodům pro nějaké rozhodnutí – studium na universitě. Identifikuje strukturu textu. **Produktivní řečové dovednosti** Formuluje svůj názor na práci a porovná brigády. Vyjádří svůj názor na práci/brigádu podpořený argumenty. Pohovoří o vybraném povolání. Uvede, jaké je jeho ideální povolání a vysvětlí proč. Mluví o svých pracovních/studijních plánech. Napíše formální žádost o práci. **Interaktivní řečové dovednosti** Reaguje na otázky užitím jednoduchých výrazů o práci. Klade otázky o práci. **Mediační dovednosti** Zapíše si poznámky o povolání na základě vyslechnutého dialogu a zprostředkuje je formou souvislé promluvy partnerům v komunikaci.	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** **Gramatika, PTN** - budoucí čas prostý, *going to* - typ 1 podmínkových vět - odstavce ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - přídavná jména popisující práci, popis osobnosti a pracovní činnosti - ustálené fráze spojené s prací, zaměstnáním - předpony s různými významy - formální jazyk - odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat **Jazykové funkce** - vyjádření rozporu, názoru, důvodu - vyjádření předpovědi **Témata, komunikační situace a typy textů** - zaměstnání a povolání - článek - formální dopis, žádost - *application* **Reálie:** - britští podnikatelé – *British entrepreneurs* ▪ **Průřezová témata** - člověk a svět práce (profesní volba) - český jazyk a literatura (tvoření slov) ▪ **Mezipředmětové vztahy** - český jazyk a literatura – slovotvorba - praxe	**8**

Maturita Solutions, 3rd edition elementary, lekce 8–9; Maturita Solutions, 3rd edition pre-intermediate, lekce I–6

Anglický jazyk

Ročník: 3. (56 vyučovacích hodin) Kuchař-číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
6. lekce		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Postihne ve vyslechnutém monologu specifické informace o zemích. Vyhledá specifické informace v pohlednici. Porozumí hlavním bodům a myšlenkám vyslechnutého příběhu o dovolené. Vyhledá specifické informace, porozumí hlavním bodům a myšlenkám článku o prázdninách bez rodičů. Vyhledá specifické informace, porozumí hlavním bodům a myšlenkám blogu o cestování. **Produktivní řečové dovednosti** Mluví o svých plánech na prázdniny a cestování. Popíše místo spojené s cestováním. Napíše svůj prázdninový blog. Popíše podrobně obrázek spojený s cestováním. Formuluje svůj názor podpořený argumenty. Stručně reprodukuje obsah přiměřeně obtížného textu. **Interaktivní řečové dovednosti** Reaguje na otázky užitím jednoduchých výrazů. Navrhne aktivitu na volný čas, přijme nebo odmítne návrh. Požádá o zopakování informace. Požádá o vysvětlení neznámého slova. Naplánuje formou rozhovoru s partnerem v komunikaci výlet a rozhovor s partnerem předvede. *Fakultativně:* Předvede se spolužákem vymyšlený telefonní rozhovor z místa pobytu (cestování). *Fakultativně:* **Mediační dovednosti**	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** ▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) - zdůraznění slova v kontrastu s jiným slovem - složená podstatná jména, *compound nouns* **Gramatika, PTN** - kontrast minulého času prostého a předpřítomného času prostého ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - turistické atrakce - prázdninové aktivity - slova složená z oblasti cestování **Jazykové funkce** - přijetí a odmítnutí návrhu - vyjádření nestrannosti **Témata, komunikační situace a typy textů** - cestování - článek, prázdninový blog **Reálie** - *Alcatraz* **Průřezová témata** - člověk a životní prostředí - informační a komunikační technologie (*fakultativně*) ▪ **Mezipředmětové vztahy**	**8**

V roli zástupce turistické agentury zpracuje (sám nebo ve dvojici) prezentaci o zajímavé destinaci z dostupných zdrojů a místo prezentuje ostatním.	- český jazyk a literatura (tvoření slov) - písemná a elektronická komunikace - zeměpis	
7. lekce		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Porozumí hlavním bodům a myšlenkám monologu/dialogu/článku o nakupování, obchodech a penězích/bohatství. Odhadne význam neznámých výrazů a porozumí detailním informacím článku o milionáři. Rozumí stavbě slovníkového hesla. Identifikuje strukturu textu. **Produktivní řečové dovednosti** Sdělí hodnotu a měnu. Uvede, v jakém obchodě se co dá koupit. Vysvětlí, co by dělal, kdyby… Formuluje jednoduše názor na témata spojená s nakupováním a penězi. Doplní chybějící fráze do textu o osobnosti. Napíše esej, ve které navrhne možnosti investování peněz a představí svou volbu. Popíše podrobně obrázek. Uvede shody a rozdíly mezi dvěma obrázky, porovná obrázky. Vyvozuje z obrázku. Ústně formuluje svůj názor na možnosti investování peněz do školních aktivit podpořený argumenty. **Interaktivní řečové dovednosti** Reaguje na otázky užitím jednoduchých výrazů. Vyjádří a obhájí své myšlenky a názory.	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení, práce se slovníkem a slovníkovým heslem **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** ▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) - slovní přízvuk **Gramatika, PTN** - předminulý čas prostý - typ 2 podmínkových vět - slovesné vazby (infinitivy a gerundia) - logické uspořádání písemného a mluveného projevu, ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - nákup a prodej, měny, obchody a služby, podnikání - slovesa spojená s penězi a jejich předložkové vazby - odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat **Jazykové funkce** - obhajování názoru, shrnutí názoru, porovnávání **Témata, komunikační situace a typy textů** - nakupování, služby, peníze - článek, úvaha o možnostech, jak utratit vyšší finanční obnos **Reálie:** - USA – *Wall Street*	**8**

	- Světová hospodářská krize ve 30. letech 20. Století (*fakultativně*) ▪ **Průřezová témata** - občan v demokratické společnosti - člověk a svět práce ▪ **Mezipředmětové vztahy** - český jazyk a literatura (principy výstavby textu), - ekonomika	
8. lekce		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Porozumí hlavním bodům, detailním informacím a myšlenkám vyslechnuté zprávy a dialogu o zločinu. Postihne informace, porozumí hlavním bodům, detailním informacím a myšlenkám vyslechnutého článku a interview o zločinci. Porozumí hlavním bodům a myšlenkám tištěné zprávy o zločinu. Vyhledá informace, porozumí hlavním bodům, detailním informacím a myšlenkám článku o zločinci a zločinu s vhodným využitím strategií čtení. **Produktivní řečové dovednosti** Popíše zločin formou koherentní zprávy / emailu. Ústně popíše obrázek o kriminalitě. Sdělí shody a rozdíly mezi dvěma obrázky o kriminalitě (popíše a porovná). Vyvozuje z obrázku / spekuluje o obrázku o kriminalitě. Formuluje svůj názor na míru závažnosti zločinů podpořený argumenty. **Interaktivní řečové dovednosti** Reaguje na otázky užitím jednoduchých výrazů. V rozhovoru prezentuje svůj názor a podpoří jej argumenty. *Fakultativně:* **Mediační dovednosti** Zprostředkuje sdělení partnera v komunikaci o zločinu (o tom, co viděl / co se mu stalo).	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** **Gramatika, PTN** - nepřímá řeč, souslednost časová - odstavce, koherence textu ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - zločin a zločinci - fyzický popis osoby - ustálené fráze s předložkou, ustálená slovní spojení na téma policejní práce - přípony pro tvorbu přídavných jmen, slova složená **Jazykové funkce** - vyjádření váhavého názoru **Témata, komunikační situace a typy textů** - zločin a zločinci, - článek, email, zpráva **Reálie** - *Sherlock Holmes* ▪ **Průřezová témata** - občan v demokratické společnosti ▪ **Mezipředmětové vztahy** - český jazyk a literatura (literatura), právo	**8**

9. lekce		
Receptivní řečové dovednosti Žák: Postihne/pochopí specifické informace, porozumí hlavním bodům a myšlenkám dialogu / čtenému textu o zařízeních/přístrojích. Identifikuje úmysl mluvčího. Identifikuje strukturu textu. Postihne/pochopí specifické informace, porozumí hlavním bodům a myšlenkám dialogu / čtenému textu o zařízeních/přístrojích. S pomocí slovníku vyhledá předložkové vazby sloves. **Produktivní řečové dovednosti** Popíše materiál, tvar a funkci věcí kolem sebe. Ústně popíše obrázky o přístrojích. Ústně vyjádří souhlas nebo nesouhlas s názorem, formuluje svůj názor podpořený argumenty a podpoří jej argumenty. Spekuluje o obrázku k tématu přístroje a vynálezy. Ústně přednese a vyřeší stížnost na vadné zboží. Napíše formální stížnost. Přednese souvislý projev na zadané téma. **Interaktivní řečové dovednosti** Reaguje na otázky užitím jednoduchých výrazů. Reaguje na problém návrhem. S partnerem v komunikaci hovoří o důležitosti vynálezů.	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem, strategie čtení, práce se slovníkem **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky - písemný projev, odstavce **interaktivní** - rozhovor - otázky a odpovědi **Jazykové prostředky a pravopis** ▪ **Výslovnost** (zvukové prostředky jazyka) **Gramatika, PTN** - trpný rod, spojky ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - popis předmětů a přístrojů (materiál, tvar, nabíjení, funkce) - ustálená slovní spojení (sloveso a - podstatné jméno) - předložkové vazby sloves - odborná slovní zásoba – průběžně dle probíraných témat **Jazykové funkce** - vyjádření stížnosti - shrnutí názoru **Témata, komunikační situace a typy textů** - moderní technologie – přístroje a vynálezy - článek, formální stížnost ▪ **Průřezová témata** - člověk a svět práce - informační a komunikační technologie ▪ **Mezipředmětové vztahy** - informační a komunikační technologie, písemná a elektronická komunikace	**8**
Všeobecná a odborná témata a poznatky o zemích studovaného jazyka		
Osvojené řečové dovednosti, jazykové prostředky včetně odborných se v průběhu výuky přirozeně propojují.	*Osvojené řečové dovednosti, jazykové prostředky včetně*	**8**

Žák: Rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů k daným tématům. Odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření. Čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty k daným tématům. V textu k danému tématu nalezne důležité informace. Vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě - dokáže rozsáhleji popsat ústně i písemně vybrané místo/město, vybranou zemi a její kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí. Dokáže zpracovat text v podobě např. reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, letáku, prezentace. Dokáže prezentovat informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí a ČR.	*odborných se v průběhu výuky přirozeně propojují.* ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** SZ k tématům: - osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání - vybrané země příslušné jazykové oblasti (např. Spojené státy americké, Velká Británie, Austrálie/Nový Zéland, Kanada) - Česká republika **Témata, komunikační situace a typy textů** - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice - informativní texty - zpracování textu v podobě např. reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, letáku, prezentace	
Odborná oblast studia		
Žák: Rrozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem známých odborných výrazů. Čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty k daným tématům včetně jednoduchých textů odborných. Zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace odborného charakteru z vyslechnutého nebo přečteného textu. Samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje s využitím odborné slovní zásoby myšlenky ve formě krátkého sdělení,	**Řečové dovednosti:** **receptivní** - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů na odborné téma - čtení a práce s textem včetně odborného **produktivní** - ústní projev zaměřený situačně i tematicky dle oboru studia - písemný projev - zpracování textu (např. recept, výrobní postup, propagační leták produktu, popis, dopis) zahrnující odbornou slovní zásobu **interaktivní** - rozhovor vztahující se k odbornému tématu	**16**

jednoduchého popisu, dopisu, odpovědi na dopis apod. Umí přeložit přiměřený text obsahující známou odbornou slovní zásobu Reaguje komunikativně správně v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků. Dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci k odbornému tématu a sdělit své stanovisko. Dokáže získat a poskytnout informace v oblasti pracovní – občerstvení, pracovní postup, popis, objednávka, jednání s budoucím zaměstnavatelem apod. Ovládá odbornou slovní zásobu svého učebního oboru, písmem i slovem. Vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru. Pohotově a vhodně řeší jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti.	- otázky a odpovědi vztahující se k odbornému tématu **Jazykové prostředky a pravopis** ▪ **Gramatika, PTN** - opakování a shrnutí probraného učiva ▪ **Slovní zásoba a slovotvorba** - odborná SZ **Jazykové funkce** - obraty k zahájení a ukončení komunikace - pozdrav, prosba, žádost, poděkování - vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání **Témata, komunikační situace a typy textů** - práce a zaměstnání – občerstvení, pracovní oděv, pracoviště, výrobní postup, produkty, objednávka, jednání s budoucím zaměstnavatelem apod. **Průřezová témata** - člověk a svět práce ▪ **Průřezová témata** - člověk a svět práce - informační a komunikační technologie ▪ **Mezipředmětové vztahy** - informační a komunikační technologie, písemná a elektronická komunikace	

Maturita Solutions, 3rd edition, pre-intermediate, lekce 6–9

Anglický jazyk

(pro ročníky **do** 2024/2025 – učebnice **English File elementary + pre-intermediate)**

Anglický jazyk

Ročník: 3. (56 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák Zná nejběžnější slovesa pojící se s dalším slovesem ve tvaru infinitivu s „to“. Zná nejběžnější slovesa pojící se s dalším slovesem ve tvaru gerundia s koncovkou –ing. Rozlišuje různé tvary a významy modálních sloves: povinnost, možnost, nutnost, schopnost, příkaz, zákaz apod. Ovládá okruh sloves vyžadujících další sloveso ve tvaru infinitivu a/nebo gerundia. Zná nejběžnější přídavná jména a příslušné předložky, které se s nimi pojí. Zná názvy běžných nemocí, dokáže popsat své zdravotní obtíže. Dorozumí se v lékárně při vyzvedávání léků.	**Gramatika** Uses of the infinitive with to Uses of the gerund (veb+ing) Have to, don´t have to, must, mustn´t **Lexikologie, tematické okruhy** Verbs + infinitive Verbs+ gerund Adjectives+prepositions Going to a pharmacy Feeling ill	**8**
V kontextu správně používá modální sloveso should. Gramaticky správně tvoří podmínkové věty, zejména kondicionál I. typu. Rozezná použití přivlastňovacích zájmen nesamostatných a samostatných. Rozlišuje různé významy a použití slovesa get.	**Gramatika** Should First conditional Possessive pronouns **Lexikologie, tematické okruhy** Get Confusing verbs	**8**

Zná okruh nejběžnějších dvojic sloves, jejichž významy nerodilí mluvčí často zaměňují. V kontextu vhodně používá příslovce způsobu. Správně vyslovuje homofona, čte plynule přičemž dodržuje pravidla správné výslovnosti a intonace.	Adverbs of manner Homophones, reading aloud	
Gramaticky správně tvoří podmínkové věty, zejména kondicionál II. typu. Správně používá předpřítomný čas ve spojení s for, since. Rozpozná kontext pro užití předpřítomného času a minulého času prostého.	**Gramatika** Second conditional Present perfect+ for, since Present perfect versus past simple	**8**
Ovládá základní slovní zásobu z okruhu zvířata. Správně používá fráze a příslušná slovní spojení k vyjádření strachu a obav. Při čtení kopíruje výslovnost, intonaci a větný přízvuk podle rodilého mluvčího. Rozumí psanému i slyšenému textu týkajícímu se životopisu známé osobnosti. Dokáže se zeptat na cestu, podrobně popíše cestu a naviguje ostatní.	**Lexikologie, tematické okruhy** animals and insects words related to fear phrases with for and since sentence stress biographies asking how to get there, directions	
Pomocí dynamických sloves (action verbs) vyjádří příslušný úkon a pohyb. Zná nejběžnější frázová slovesa, dodržuje pořadí jednotlivých složek. Tvoří a v kontextu správně používá trpný rod sloves.	**Gramatika** Expressing movement Word order of phrasal verbs The passive	**8**
Rozumí textu o sportu, vede dialog na téma sport, ovládá běžnou slovní zásobu.	**Lexikologie, tematické okruhy** Sports, expressing movement Phrasal verbs	

Ovládá nejběžnější frázová slovesa. Zná názvy jednotlivých států a národností.	People from different countries	
	Gramatika Used to Might So, neither+auxiliaries	**8**
V kontextu správně používá vazbu used to. K vyjádření možnosti používá způsobové sloveso might. K vyjádření souhlasu používá příslušné slovní spojení se so/neither		
	Lexikologie, tematické okruhy Shool subjects Word building: noun formation Similarities and differences On the phone	
Rozumí psanému i slyšenému textu o škole, zná názvy školních předmětů. V rámci slovotvorby dokáže odvodit podstatné jméno od dalších slovních druhů, zejména od slovesa. Pomocí příslušných slovních spojení vyjádří rozdíly a podobnosti. Dokáže se domluvit po telefonu, vede telefonní rozhovor na určité téma.		
	Gramatika Past perfect Reported speech Questions without auxiliaries	**8**
Tvoří a v kontextu správně používá předminulý čas prostý. Rozumí principu souslednosti časové v angličtině. Rozlišuje slovosled v podmětných a předmětných otázkách.		
	Lexikologie, tematické okruhy Time expressions Say or tell Revision of question words	
Rozumí textu s časovými určeními. Rozlišuje různý význam a vazbu sloves say a tell. Tvoří otázku a dokáže se zeptat na informace s pomocí tázacích slov.		
	Příprava k závěrečné zkoušce: Specifická odborná slovní zásoba konkrétního učebního oboru	**8**
Ovládá odbornou slovní zásobu svého učebního oboru, písmem i slovem.		
	Fakultativní učivo:	

	Opakování gramatiky a tematických okruhů 3. ročníku	

English File pre-intermediate, lekce 7-12.

Společenskovědní vzdělávání

Občanská nauka

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Občanská nauka je předmětem, kde dochází především ke zvyšování úrovně a přehledu žáků v oblasti společensko-občanské. Připravuje žáky na aktivní a odpovědný občanský život, kultivuje historické vědomí žáků a učí je srovnávat historii se současností. Zároveň poskytuje žákům základní orientaci v právním systému České republiky a připravuje je pro aplikaci právních norem v pracovním i občanském životě. Důraz není kladen na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu pro praktický život a celoživotní vzdělávání.
Základním cílem předmětu je pozitivně ovlivnit hodnotovou orientaci žáků tak, aby porozuměli sami sobě, společnosti, světu, ve kterém žijí, aby jednali zodpovědně a uvážlivě k vlastnímu i veřejnému prospěchu.
Učivo je rozděleno do tematických celků a výuka je zaměřena na ochranu člověka, základy poskytování první pomoci, člověka a společnost, na vztah státu a občana, na profesní komunikaci, etickou výchovu, na českou státnost a právo a na získávání orientace v aktuálním dění v ČR, EU a ve světě a na jejich vzájemné vztahy.

Mezipředmětové vztahy:
český jazyk a literatura, tělesná výchova, odborný výcvik.

Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- využívají svých společenskovědních dovedností a dovedností v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého sociálního nebo občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního a právního charakteru,
- uznávají jako základní lidskou hodnotu život a ochraňují jej,
- neničí majetek, chrání jej,
- jednají v zájmu udržitelného rozvoje,
- vystupují kultivovaně a dodržuje zásady etiky při obchodních jednáních,
- vysvětlí význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení,
- chrání sebe i své okolí při mimořádných událostech,
- umí obhajovat lidská práva,
- přistupují bez předsudků ke všem etnickým a kulturním skupinám,
- jsou připraveni na vedení jednání s orgány státní správy, včetně zajištění náležité dokumentace,

- formulují věcně a formálně správně své názory na sociální, politické, ekonomické a praktické etické otázky, dokážou je náležitě podložit argumenty, diskutovat o nich s partnery.

Výuka probíhá
1. ročník .....1,5 hod/týdně
2. ročník .....1 hod/týdně
3. ročník .....1 hod/týdně

Způsob hodnocení žáků

Při hodnocení se klade důraz jak na ústní, tak i na písemný projev. Hodnotí se vědomosti, schopnost vyjadřování, logické uvažování, schopnost vidět danou problematiku v širších souvislostech, aktivita žáka. Součástí je také sebehodnocení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Metody a formy výuky

Při výuce předmětu jsou používány klasické i aktivizující a komplexní výukové metody, zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse, problémové vyučování, skupinová práce. Vedle toho je kladen důraz na propojení teoretické výuky s praxí formou tematických exkurzí, besed.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

a) Kompetence k učení

Absolvent:
- vzdělává se v dalších formách celoživotního vzdělávání,
- přijímá nové poznatky ve svém oboru i společenských a přírodních věd a ostatních oblastí života.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:
- rozumí podstatě problému,
- vyhledá správné řešení problému.

c) Komunikativní kompetence

Absolvent:
- vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje,
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně,
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

d) Personální a interpersonální kompetence

Absolvent:

- účinně spolupracuje ve skupině,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu,
- přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy, chápe potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu.

e) Občanské kompetence

Absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- chápe tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- ctí život jako nejvyšší hodnotu, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život, je připraven řešit své osobní a sociální problémy,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje,
- umí myslet kriticky, tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:

- orientuje se v právní problematice,
- formuluje své požadavky,
- předchází konfliktům, a pokud se nějaké objeví, dokáže je adekvátně řešit.

g) Matematické kompetence

Absolvent:

- rozumí tabulkám, grafům, schématům,
- reálně odhadne výši veřejných rozpočtů, cenu veřejných zakázek,
- pracuje s jednoduchými statistickými údaji.

a) Digitální kompetence

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Občanská nauka

Ročník: 1. (48 vyučovacích hodin) Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	Ochrana člověka za mimořádných situací	**2**
Osvojí si základní pojmy.	Základní pojmy	
Ovládá varovné signály.	Varovné signály a chování po jejich vyhlášení	
Je připraven na mimořádné situace.	Evakuace, evakuační zavazadlo, prostředky individuální ochrany	
	Od člověka ke společnosti	**24**
Dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích.	Odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině a ve společnosti	
Rozpozná, kdy hovoříme o zdravém vývoji a jaké stránky osobnosti rozvíjíme.	Vývoj a rozvoj člověka	
Vysvětlí, jaké vlastnosti se projevují u různých lidí v různých situacích.		
Chápe význam etického chování.	Hodnotový žebříček (systém) a jeho utváření	
Pojmenuje a uvědomí si svoje silné a slabé stránky.	Poznání vlastních silných a slabých stránek	
Osvojí si principy a normy chování.	Společenská kultura – principy a normy chování	
Stanoví a charakterizuje jednotlivé části utvářející komplex mezilidských vztahů.	Mezilidské vztahy	
Dokáže objasnit význam lidských. vlastností, komunikace a slušného chování v mezilidských vztazích.		
Pochopí, jak důležité je umění naslouchat.		
Pochopí, že konflikt je přirozenou součástí mezilidských vztahů.	Konflikty a jejich zvládání	
Zvládá vnitřní i vnější konflikty.		
Dokáže asertivně řešit to, čeho chce dosáhnout.		
Objasní si význam zdraví pro svůj život.	Zdraví a jeho ochrana	
Vyvodí si správný životní styl, který umožňuje zdravější a šťastnější život.		
Charakterizuje specifika stravování	Diferencovaná strava	

vybraných skupin lidí podle věku a pracovních podmínek Posoudí vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a ví jak kompenzovat jejich nežádoucí účinky. Pozná, že psychohygiena je návod, jak pečovat o zachování duševního zdraví. Zjistí význam zálib proti nebezpečí nudy. Naučí se překonávat překážky a reagovat na stres a frustraci. Popíše účinky, druhy a formy závislosti. Pochopí, že drogou se pro člověka může stát cokoliv. Objasní si postavení a význam alternativního hnutí v životě člověka. Vysvětlí pojmy společnost, veřejnost, spolek. Vyjmenuje vlastnosti potřebné pro partnerství, manželství. Chápe, že sexuální zdrženlivost a věrnost vede k prevenci před nežádoucím těhotenstvím, pohlavními chorobami a AIDS. Určí postavení rodiny ve společnosti a vysvětlí její vývojové etapy. Vymezí funkce rodiny a objasní význam dobrých vztahů v rodině. Popíše vrstevnické skupiny a jejich charakteristické znaky. Posoudí, co je a co není šikana a vandalismus. Porovná postavení mužů a žen v dlouhodobém společenském vývoji až po dnešek. Objasní jednotlivé formy pohybu lidí. Vymezí hlavní příčiny lidské netolerance. Stanoví charakteristiky a postavení národů, ras a menšin ve společnosti. Objasní příčiny a podstatu sociální nerovnosti ve společnosti a posoudí možnosti jejího řešení. Vysvětlí, co je hmotná a duchovní kultura, umění.	Stravování vybraných skupin lidí podle věku a pracovních podmínek Duševní zdraví Formy závislosti Alternativní hnutí Sociální útvary Manželé a partneři Sexuální zdrženlivost Rodina a její vývoj Funkce rodiny Vrstevnické skupiny a vztahy v nich Postavení mužů a žen ve společnosti Migrace, emigrace, lidská tolerance a nesnášenlivost Národy (etnika), rasy, menšiny ve společnosti Sociální nerovnost a chudoba ve společnosti **Kultura:** Kulturní instituce v ČR a v regionu Kultura národností na našem území Ochrana a využití kulturních hodnot	

Porovná znaky kultur na našem území. Zváží, jak se jednotlivé kultury mohou ovlivňovat a obohacovat. Popisuje společenské chování v dané situaci. Zamyslí se nad významem víry v našem životě a rozliší jednotlivé druhy náboženství. Ukáže, že svoboda víry je základní právo člověka.	Kultura bydlení a odívání Estetika v běžném životě Náboženství, sekty, církve, náboženský fundamentalismus	
	Stát a občan	
Charakterizuje demokracii, její zásady, hodnoty a principy. Popíše hlavní problémy v demokratickém státě, jako je korupce nebo kriminalita Objasní úlohu současného demokratického státu. Charakterizuje občanskou společnost a ukáže její aktivující základy a činitele. Na příkladech ze společenského dění doloží občanskou angažovanost a vysvětlí, proč je nezbytná. Popíše český politický systém. Vysvětlí význam ústavy pro chod státu a společnosti. Určí úlohu politických stran a svobodných voleb. Vysvětlí význam sdělovacích prostředků jako jednoho z nástrojů politických stran ve volbách. Dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl člověka. Objasní strukturu a úlohu parlamentu ve státě. Objasní postavení prezidenta ve státě a jeho pravomoci. Objasní úlohu vlády ve státě, její strukturu a druhy vlád. Objasní význam Ústavního soudu ve státě. Vysvětlí postavení, úlohu a organizaci soudů. Vysvětlí proč jsou extremistické názory nebezpečné.	Stát a demokracie Občanská společnost Politický systém ČR, ústava Politika, ideologie, politické strany a volby Hromadné sdělovací prostředky a jejich vliv na veřejné mínění a životní styl Komerční reklama Parlament (moc zákonodárná) Prezident republiky, vláda (moc výkonná) Ústavní soud, soudy (moc soudní) Aktuální česká extremistická scéna, mládež a extremismus	**20**

Rozlišuje pozitivní jednání od jednání nedemokratického. Zdůvodní důležitost existence a dodržování lidských práv ve společnosti. Pochopí postavení a význam ochránce práv. Ukáže na práva dětí v rámci celosvětového společenství.	**Lidská práva** Lidská práva a jejich dodržování Ochránce práv Práva dětí	**2**

Občanská nauka

Ročník: 2. (32 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák Popíše, jak bude reagovat a postupovat při úniku nebezpečných látek.	**Ochrana člověka za mimořádných situací** Havárie s únikem nebezpečných látek	**1**
Popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé současné společnosti rozvrstveni.	**Člověk v lidské společnosti** Lidská společnost a společenské skupiny a jejich vrstvy	**1**
Dokáže rozlišit lidská a občanská práva. Zná svá občanská práva a povinnosti. Na příkladech z dění v ČR vyvodí, jaké se projevuje politický radikalismus nebo extremismus. Vysvětlí, proč postihovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí. Ukáže na důležitost přístupu občany k informacím a jejich význam pro udržení demokracie. Dokáže stanovit úlohu hromadných sdělovacích prostředků a určit jejich strukturu a organizaci.	**Člověk jako občan v demokratickém státě** Občanská práva a povinnosti Politický radikalismus, extremismus a terorismus Teror a terorismus Svobodný přístup k informacím, kritický přístup k médiím	**8**
Dovede objasnit pojem práva, souvislost vzniku práva se vznikem státu a popsat charakteristiku právního státu. Popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství.	**Člověk a právo** Právo, právní stát, spravedlnost Státní zastupitelství, advokacie, notářství	**5**

	Trestní právo	**4**
Objasní, za jakých podmínek je člověk způsobilý k právním úkonům. Zdůvodní, kdy a za jakých podmínek má člověk trestní odpovědnost. Aplikuje postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání.	Orgány činné v trestním řízení (policie, soud, vyšetřovatel) Trestní vyšetřování a trest, druhy kriminality, trestů Trestní odpovědnost Kriminalita dětí, mladistvých	
	Občanské právo	**4**
Charakterizuje obsah občanského práva. Rozliší mezi děděním ze zákona a ze závěti. Popíše, jaké závazky vyplývají ze smluv běžných v praktickém životě a z vlastnického práva. Hájí své spotřebitelské zájmy, např. uplatnění reklamace.	Dědění, závazkové právo Vlastnictví, odpovědnost za škodu	
	Rodinné právo	**4**
Zvládá hlavní právní předpisy, které řeší rodinné právo. Vysvětlí rozdíl mezi civilní a církevní formou uzavření manželství. Vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, vyhledá v této oblasti práva informace a pomoc při řešení konkrétního problému. Posoudí, jaké problémy přináší rozvod manželům a jejich dětem. Vysvětlí práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu.	Postavení mužů a žen ve společnosti Manželství Vztahy mezi manželi Rodiče a děti, náhradní péče, vyživovací povinnost Hospodaření jednotlivce a rodiny Zabezpečení v nemoci, práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu.	
	Pracovní právo	**5**
Vyhledá potřebné informace pracovního práva v zákoníku práce. Orientuje se v základních pracovněprávních pojmech. Aplikuje získané vědomosti na konkrétní podmínky a situace. Vysvětlí, jaká je nutnost základní orientace v pracovněprávních vztazích. Věcně správně argumentuje při navozování modelových situací.	Zákoník práce Pracovní poměr Pracovní spory	

Občanská nauka

Ročník: 3. (28 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	Ochrana člověka za mimořádných situací	**3**
Prakticky zvládne první pomoc zraněnému.	První pomoc, život zachraňující úkony – dýchání z plic do plic, PP při zástavě srdce, šoku	
Popíše, jak bude reagovat a postupovat při radiačním úniku.	Radiační havárie a ochrana při radiačním úniku	
	Prevence úrazů a nemocí	
	Československá a česká státnost v průběhu dějin	**13**
Popíše nejdůležitější události historie českých zemí.	Dějiny českého státu	
Objasní důvody rozpadu R-U a popíše vznik ČSR.	Vznik samostatné ČSR	
Vysvětlí důsledky vlivu nacismu a Mnichovské dohody.	Období 1. republiky, Mnichovská dohoda, fašismus	
Popíše perzekuce a život v protektorátu.	Protektorát Čechy a Morava, II. svět. válka, holocaust, genocida	
Objasní význam partyzánského hnutí a vysvětlí podíl Rudé armády a spojeneckých vojsk na osvobození.	Osvobození 1945	
Dokáže vysvětlit vliv nástupu komunistů na následný život ve společnosti.	Poválečný vývoj ČSR, nastolení komunistické diktatury, politické procesy, kolektivizace	
Objasní snahy o reformu v rámci tehdejšího politického systému a období tzv. normalizace.	Jaro 1968, 21. srpen 1968 Normalizace	
Vysvětlí význam Charty 77.	Charta 77	
Zhodnotí vliv 17. listopadu na další dění ve státě.	Obnova demokracie v Československu	
Objasní důvody, které vedly k rozpadu Československa.	Rozpad Československa a vznik České republiky	
	Česká republika, Evropa a svět	**12**
Dovede najít ČR na mapě, udá základní informace a uvede sousední státy.	Česká republika a její sousedé	
Popíše státní symboly.	České státní a národní symboly	

Uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a velmi chudých. Na příkladech z hospodářství, kulturní a politické sféry popíše projevy globalizace. Uvede hlavní problémy světa - ekologické, přelidnění, ideologické, náboženské, národnostní. Na příkladu vysvětlí, jaké metody teroristé používají a proč. Na mapě lokalizuje ohniska bojů. Uvede hlavní úkoly OSN. Určí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky. Zhodnotí význam a členství ČR v NATO. Zdůvodní existenci EU, ovládá strukturu EU. Uvede povinnosti a výhody plynoucí našim občanům z členství v EU.	Současný svět, bohaté a chudé země, velmoci Globalizace Globální problémy Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě Ohniska napětí a bojů v soudobém světě OSN Integrace ČR NATO Evropská unie, hlavní orgány EU Život v EU	

Přírodovědné vzdělávání

Chemie

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2024

Pojetí vyučovacího předmětu

Výuka chemie 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.

Mezipředmětové vztahy:
matematika, fyzika, biologie a ekologie, informatika, technologie přípravy pokrmů, odborný výcvik.

Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- znají využití základních chemických látek v odborné praxi i v běžném životě,
- vhodně aplikují vědomosti o chemických látkách při práci s nimi,
- dodržují bezpečnostní předpisy při manipulaci s chemickými látkami,
- posuzují chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy,
- nakládají s materiály, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky s ohledem na životní prostředí,
- zváží možná rizika při manipulaci a skladování chemických látek,
- poskytují první pomoc při úrazech chemickými látkami,
- chrání sebe i své okolí při živelních pohromách a v případě chemické havárie,
- třídí odpady,
- uvědomují si, co znamená pojem trvale udržitelný rozvoj a co pro něj můžeme udělat,
- kladou si otázky o okolním světě a vyhledávají k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi,
- znají vhodnou manipulaci s rozpouštědly, louhy a kyselinami.

Výuka probíhá
1. ročník .....1 hod/týdně

Způsob hodnocení žáků

Při hodnocení se klade důraz jak na ústní, tak i na písemný projev, zaměřený na formulaci myšlenek a schopnost stručně se vyjádřit k určité otázce. Součástí je hodnocení individuální práce žáků zaměřené na vyhledávání informací a zajímavostí. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Metody a formy výuky

Při výuce předmětu jsou používány klasické i aktivizující a komplexní výukové metody, zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse, skupinová práce. Vedle toho je kladen důraz na propojení teoretické výuky s praxí formou tematických exkurzí.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

a) Kompetence k učení

Absolvent:
- vzdělává se v dalších formách celoživotního vzdělávání,
- přijímá nové poznatky ve svém oboru i ve společenských a přírodních vědách a v ostatních oblastech života.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:
- rozumí podstatě problému,
- vyhledá správné řešení problému.

c) Komunikativní kompetence

Absolvent:
- vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje,
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně,
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých,
- zpracovává jednoduché texty na odborná témata,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

d) Personální a interpersonální kompetence

Absolvent:
- účinně spolupracuje ve skupině,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu,
- přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy, chápe potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu.

e) Občanské kompetence

Absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje,
- umí myslet kriticky, tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:

- uvědomuje si, že používané suroviny i pomocné látky mají chemické vlastnosti a ovlivňují kvalitu výrobku, zdraví konzumenta a prodejnost výrobků,
- uvědomuje si, že technologické procesy mají chemickou, biochemickou a fyzikálně-chemickou podstatu.

g) Matematické kompetence

Absolvent:

- analyzuje text,
- řeší zadání s číselnými operacemi.

b) Digitální kompetence

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;

Chemie

Ročník: 1. (32 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	Obecná chemie, chemické látky a jejich vlastnosti	**10**
Dokáže porovnat chemické a fyzikální vlastnosti látek.	Předmět chemie a obecné chemie Chemický průmysl, formy hmoty Chemické a fyzikální vlastnosti látek	
Rozliší směs a čistou látku. Roztoky Popíše praktické příklady oddělování složek směsi.	Klasifikace látek – látky čisté a směsi, roztoky, složení směsí – vyjadřování Oddělování složek směsi	
Popíše stavbu atomu, odvodí počty elementárních částic.	Stavba a složení atomu	
Provádí jednoduché chemické výpočty.	Výpočty v chemii	
Zná princip vzniku chemické vazby. Zná značky a názvy vybraných prvků, ze vzorce odvodí složení sloučeniny.	Chemická vazba, molekuly, makromolekuly Chemická symbolika	
Zná princip uspořádání prvků v tabulce.	Periodická soustava prvků	
Rozliší chemický a fyzikální děj. Zná význam a příklady katalyzátorů.	Chemický děj, katalyzátor, chemická rovnice	
Zná praktické využití různých typů reakcí.	Druhy chemických reakcí	
	Anorganická chemie	**9**
Umí napsat vzorec a název jednoduchých anorganických sloučenin.	Předmět anorganické chemie Základy názvosloví anorganických látek (oxidy, hydroxidy)	
	Významné prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi	
Zná vlastnosti uvedených prvků a jejich nejdůležitějších sloučenin a jejich význam pro obor, pro život. Popíše charakteristické vlastnosti kovů a nekovů.	Nekovy: vlastnosti, význam a nejdůležitější sloučeniny (H,O,N,C) Kovy: vlastnosti, význam, princip výroby, použití (Fe, Al, Cu)	
	Organická chemie	**8**
Rozliší jednoduché organické a anorganické sloučeniny. Rozliší nasycené a nenasycené vazby, sloučeniny.	Předmět organické chemie, průmysl organické chemie	

Pro jednoduché sloučeniny napíše jednotlivé typy vzorců. Zná homologickou řadu alkanů, odvodí název alkylu. Pojmenuje jednoduché uhlovodíky, charakterizuje nejdůležitější skupiny, zná význam a využití nejdůležitějších uhlovodíků. Podle názvu a vzorce rozliší monomer a polymer. Popíše vznik uvedených surovin, těžbu a zpracování. Zná význam nejdůležitějších alkoholů. Zná karboxylové kyseliny nejdůležitější pro potravinářskou praxi.	Vaznost C,H,O v organických sloučeninách, vazby mezi 2 C atomy, C řetězce Vzorce organických sloučenin (sumární, strukturní, racionální) Princip názvosloví organických sloučenin Uhlovodíky Polymery – vznik, nejdůležitější příklady Zdroje uhlovodíků – ropa, uhlí, zemní plyn Alkoholy Karboxylové kyseliny	
	Biochemie	**5**
Zná rozdíl mezi statickou a dynamickou biochemií. Vyjmenuje biogenní prvky. Popíše znaky živé hmoty. Rozlišuje látky stavební, sytící a ochranné. Zná význam biokatalyzátorů. Zná význam nukleových kyselin. Charakterizuje autotrofní a heterotrofní organizmy. Popíše lihové kvašení, mléčné a octové kysání.	Předmět biochemie, rozdělení Biogenní prvky Charakteristika živé hmoty Rozdělení přírodních látek Biokatalyzátory – rozdělení, význam v živé hmotě Nukleové kyseliny Procesy v živé hmotě – získávání energie Biochemické děje	

Fyzika

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2024

Pojetí vyučovacího předmětu

Výuka fyziky přispívá k lepšímu a komplexnímu pochopení fyzikálních jevů a zákonů, k formování žádoucího vztahu k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům pochopit fyzikální děje. Cílem fyzikálního vzdělávání je především naučit žáky využívat fyzikálních poznatků pro profesní i občanský život.

Mezipředmětové vztahy:
matematika, chemie, biologie a ekologie, informatika, technologie přípravy pokrmů, odborný výcvik.

Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- využívají fyzikálních poznatků a dovedností v praktickém životě,
- logicky uvažují a analyzují fyzikální jevy v praxi,
- vyhledávají a interpretují fyzikální informace a zaujímají k nim stanovisko vzhledem k oboru aranžér a propagace,
- rozumějí základním fyzikálním souvislostem a postavení člověka v přírodě,
- zdůvodňují vztah fyziky k profesnímu i osobnímu životu,
- posuzují vliv elektřiny a dalších forem energie na živé organismy,
- zváží možná rizika při manipulaci s elektrickým proudem,
- poskytují první pomoc při úrazech elektrickým proudem.

Výuka probíhá
2. ročník .....1 hod/týdně

Způsob hodnocení žáků

Při hodnocení se klade důraz jak na ústní, tak i na písemný projev, zaměřený na formulaci myšlenek a schopnost stručně se vyjádřit k určité otázce. Součástí je individuální práce žáků zaměřená na vyhledávání informací a zajímavostí. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Metody a formy výuky

Při výuce předmětu jsou používány klasické i aktivizující a komplexní výukové metody, zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse, skupinová práce. Vedle toho je kladen důraz na propojení teoretické výuky s praxí formou tematických exkurzí.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

a) Kompetence k učení

Absolvent:
- vzdělává se v dalších formách celoživotního vzdělávání,
- přijímá nové poznatky ve svém oboru i ve společenských a přírodních vědách a v ostatních oblastech života,
- umí používat a měřit základní fyzikální veličiny.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:
- rozumí vlastní podstatě fyzikálních jevů, umí je verbálně vysvětlit,
- vyhledá správné řešení problému.

c) Komunikativní kompetence

Absolvent:
- vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje,
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně,
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých,
- zpracovává jednoduché texty na odborná témata,
- dokáže své poznatky, výsledky měření nebo pozorování srozumitelně vysvětlit a nově získané zkušenosti předat jiným,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

d) Personální a interpersonální kompetence

Absolvent:
- účinně spolupracuje ve skupině,
- chápe potřebu týmové práce,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu,
- přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy,
- chápe potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu.

e) Občanské kompetence

Absolvent:
- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- jedná ohleduplně, má smysl pro přesnost a správný odhad,
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- chápe tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- ctí život jako nejvyšší hodnotu, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život, je připraven řešit své osobní a sociální problémy,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje,

- chová se ekologicky, nenarušuje zdraví svých spolupracovníků např. nadměrným hlukem atd.,
- umí myslet kriticky, tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací,
- tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:

- uvědomuje si, že používané suroviny i pomocné látky mají fyzikální vlastnosti, které ovlivňují jejich chování při zpracování a dopravě,
- uvědomuje si, že technologické procesy mají chemickou, biochemickou a fyzikálně-chemickou podstatu.

g) Matematické kompetence

Absolvent:

- analyzuje text s číselným zadáním,
- řeší zadání s číselnými operacemi,
- při řešení fyzikálních úloh využívá matematických algoritmů,
- vytvoří jednoduchý graf, tabulku.

h) Digitální kompetence

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků

Fyzika

Ročník: 2. (32 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	Mechanika	**9**
Umí převádět jednotky fyzikálních veličin.	Fyzikální veličiny a jednotky SI	
Rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu.	Přímočaré pohyby, pohyb po kružnici	
	Newtonovy pohybové zákony	
Určí síly, které působí na tělesa, a popíše, co tyto síly způsobují.	Síly v přírodě, gravitace	
	Posuvný a otáčivý pohyb	
Určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly.	Mechanická práce a energie	
	Skládání sil	
Vysvětlí na příkladech platnost o zákona zachování mechanické energie.	Tlakové síly a tlak v tekutinách	
Určí výslednici sil působících na těleso.		
Aplikuje Pascalův a Archimédův zákon do praxe.	Pascalův a Archimédův zákon	
	Vesmír	**5**
Popíše teorii vzniku a vývoje vesmíru.	Vznik a vývoj vesmíru	
Zná příklady základních typů hvězd.	Galaxie a hvězdy	
Charakterizuje Slunce jako hvězdu.	Slunce, planety a jejich pohyby	
Popíše objekty ve sluneční soustavě.	Asteroidy a komety	
	Termika	**4**
Vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi.	Teplota, teplotní roztažnost látek	
Vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny.	Teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa	
Popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů.	Tepelné motory	
	Struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství	
	Vlnění a optika	**6**
Rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření.	Mechanické kmitání a vlnění	
Charakterizuje základní vlastnosti zvuku,	Zvukové vlnění	
chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu.	Světlo a jeho šíření	

Charakterizuje světlo, jeho vlnovou délkou a rychlosti v různých prostředích. Řeší úlohy na odraz a lom světla, na zobrazení zrcadly a čočkami. Vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad. Popíše význam různých druhů elektromagnetického záření.	Zrcadla a čočky, oko Druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření **Fyzika atomu** Model atomu Nukleony, radioaktivita, jaderné záření Jaderná energie a její využití **Elektřina a magnetismus** Elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče Elektrický proud v látkách Polovodiče Magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce Vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie	**3** **5**
Popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu. Popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony. Vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením. Popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru.		
Popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj. Řeší úlohy s použitím Ohmova zákona. Popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN. Určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem. Popíše princip výroby elektrického proudu, jeho transformaci a přenos.		

Biologie a ekologie

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Učivo předmětu Biologie a ekologie se zaměřuje na poznání obecně platných podmínek života na Zemi, včetně podmínek pro život člověka.
Úkolem tohoto předmětu je vést žáky od pochopení základních biologických a ekologických souvislostí v přírodě a biosociální podstaty člověka k poznání vztahů člověka a jeho životního prostředí, dále ovlivňovat nejen racionální stránku osobnosti člověka, ale také stránku morální, emocionální a estetickou a rozvíjet tak žádoucí aktivitu žáků. Žáci se mají naučit chápat nebezpečí ohrožení přírody lidskými činnostmi, uvědomit si význam poznávání ekologických vztahů, nezbytnost komplexní ochrany přírody a dodržování zásad trvale udržitelného rozvoje.

Mezipředmětové vztahy:
občanská nauka, fyzika, chemie, informatika, technologie přípravy pokrmů, odborný výcvik.

Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- zvažují při plánování a posuzování odborné a pracovní činnosti její vliv na životní prostředí,
- nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky s ohledem na životní prostředí,
- chrání sebe a své okolí v případě chemické a radiační havárie.
- chápou souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami,
- respektují postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život a principy udržitelného rozvoje,
- používají vědomosti o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje,
- samostatně a aktivně poznávají okolní prostředí, získávají informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů,
- odpovědně jednají a aktivně se podílejí na řešení environmentálních problémů,
- esteticky a citově vnímají své okolí a přírodní prostředí,
- žijí podle zásad zdravého životního stylu a chovají se odpovědně ke svému zdraví.

Výuka probíhá
1. ročník .....1 hod/týdně

Způsob hodnocení žáků

Při hodnocení se klade důraz jak na ústní, tak i na písemný projev, zaměřený na formulaci myšlenek a schopnost stručně se vyjádřit k určité otázce. Součástí je individuální práce žáků zaměřená na vyhledávání informací a zajímavostí. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Metody a formy výuky

Při výuce předmětu jsou používány klasické i aktivizující a komplexní výukové metody, zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse, skupinová práce. Vedle toho je kladen důraz na propojení teoretické výuky s praxí formou tematických exkurzí.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

a) Kompetence k učení

Absolvent:
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání,
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:
- rozumí podstatě problému,
- vyhledá správné řešení problému.

c) Komunikativní kompetence

Absolvent:
- vyjadřuje se vhodně v psaném i mluveném projevu, umí klást otázky i formulovat odpovědi a komunikovat v rámci skupiny,
- správně se vyjadřuje, používá terminologii i symboliku,
- vhodně se prezentuje, dokáže obhájit svoje stanoviska.

d) Personální a interpersonální kompetence

Absolvent:
- účinně spolupracuje ve skupině,
- spoluvytváří příjemné a klima ve skupině,
- dokáže jasně formulovat vlastní návrhy a zároveň respektuje a zvažuje podněty druhých,
- dokáže přesvědčit vhodnou argumentací o správnosti navrženého řešení.

e) Občanské kompetence

Absolvent:
- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí,
- uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost za život a zdraví ostatních,
- pozná závažné negativní vlivy životního prostředí na člověka a jeho zdraví a význam prevence onemocnění,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje,

- umí myslet kriticky, dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi,
- má přehled o organizacích ochrany přírody a prostředí v ČR a o problémech na lokální i globální úrovni.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:

- umí aplikovat získané znalosti do každodenního jednání a chování,
- osobním příkladem v občanském i profesním životě přispívá k šetrnému zacházení s přírodními zdroji, surovinami a energií a k minimalizaci odpadu,
- osvojuje si technologické metody a pracovní postupy šetrné k životnímu prostředí,
- dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, chápe ji jako součást péče o zdraví své i svých spolupracovníků.

g) Matematické kompetence

Absolvent:

- analyzuje text,
- řeší zadání s číselnými operacemi,
- správně používá a převádí běžné jednotky.

h) Digitální kompetence

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Biologie a ekologie

Ročník: 1. (32 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	Základní poznatky z biologie	**16**
Uvede možnosti vzniku života na Zemi.	Vznik a vývoj života na Zemi	
Vyjádří vlastnosti živých soustav.	Vlastnosti živých soustav	
Popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku, vysvětlí rozdíl mezi autotrofní a heterotrofní, prokaryotickou a eukaryotickou buňkou.	Buňka	
Charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku.		
Uvede základní skupiny organismů.	Rozmanitost organismů a jejich charakteristika	
Objasní význam genetiky.	Dědičnost a proměnlivost	
Popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav.	Stavba a funkce lidského organismu	
Popíše trávicí systém (gastrointestinální trakt) člověka a jeho funkce.	Gastrointestinální trakt	
Chápe procesy probíhající při trávení a vstřebávání živin.		
Uvede mechanické i chemické prostředky trávení.		
Objasní princip vylučování zbytků potravin.		
Uvede nemoci trávicího ústrojí.		
Uvede příklady bakteriálních, virových, civilizačních nemocí a možnosti jejich prevence.	Zdraví a nemoc	
Chápe význam výživy při léčbě některých chorob.	Alimentární nákazy	
	Ekologie	**9**
Vysvětlí základní ekologické pojmy.	Základní ekologické pojmy	
Rozliší a charakterizuje abiotické a biotické podmínky života.	Podmínky života abiotické – sluneční záření, ovzduší, voda, půda	
Vymezí pojmy: druh, populace, společenstvo, ekosystém.	Biotické podmínky života – jedinec, druh, populace, společenstvo	
Objasní vztahy mezi organismy ve společenstvu.	Ekosystémy	
Uvede příklad potravního řetězce.	Vztahy mezi populacemi	
	Potravní řetězce	
	Koloběh látek v přírodě a tok energie	

Popíše podstatu oběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického.	Typy krajiny	
	Člověk a životní prostředí	**7**
Charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem.	Vzájemné vztahy mezi člověkem a ŽP	
Popíše jak faktory životního prostředí ovlivňují životní prostředí.		
Popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody.		
Hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky ŽP.	Vliv činností člověka na ŽP	
Charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska obnovitelnosti posoudí jejich škodlivost vůči ŽP.	Přírodní zdroje energie a surovin	
Popíše způsoby nakládání s odpady.		
Uvede příklady globálních problémů ŽP a možnosti řešení.	Odpady Globální problémy ŽP	
Uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě, půdě a jejich vliv na zdraví.	Ochrana rostlin a živočichů	
Zdůvodní nutnost ochrany rostlin, živočichů, krajiny.	Ochrana krajiny, chráněná území	
Vyhledá chráněná území v ČR.	Nástroje společnosti na ochranu ŽP	
Zdůvodní odpovědnost jedince za ochranu přírody.	Odpovědnost jedince k ochraně ŽP	
Vysvětlí principy zásady udržitelného rozvoje.	Zásady udržitelného rozvoje	
Navrhne řešení vybraného environmentálního problému.		
Popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdravý a životů obyvatel.		

Matematické vzdělávání

Matematika

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2024

Pojetí vyučovacího předmětu

Matematika plní nejen funkci nejen všeobecně vzdělávací, ale má především funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Vyučování probíhá ve vazbě na ostatní přírodovědné vzdělávací předměty a na předměty odborné. Matematika vede k formování všestranně rozvinutého člověka, k rozvoji rozumové a mravní složky osobnosti, důslednosti, přesnosti a vytrvalosti. Obecným cílem předmětu matematika je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.).

Mezipředmětové vztahy:
český jazyk, chemie, fyzika, biologie a ekologie, informatika, ekonomika, technologie přípravy pokrmů, odborný výcvik.

Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- rozumějí zadání matematické úlohy,
- využívají matematické postupy a metody při řešení praktických úloh,
- analyzují zadanou úlohu, vytvoří algebraický nebo geometrický model situace a úlohu vyřeší,
- provádějí odhad a kontrolu správnosti výsledku,
- získávají informace z tabulek, grafů a diagramů a využívají tyto nástroje pro prezentaci svých výpočtů,
- používají při práci kalkulátor, výpočetní techniku, rýsovací potřeby a matematickou literaturu,
- správně používají a převádějí běžné jednotky,
- používají pojmy kvantifikujícího charakteru,
- efektivně aplikují matematické postupy při řešení obchodních případů,
- efektivně organizují svůj čas vymezený pro splnění zadaného úkolu,
- aplikují znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru.

Výuka probíhá
1. ročník .....1 hod/týdně
2. ročník .....1,5 hod/týdně
3. ročník .....2 hod/týdně

Způsob hodnocení žáků

Hodnocení žáků je prováděno kombinací ústního zkoušení se zápisem na tabuli a písemného zkoušení v časovém rozsahu 10 - 20 minut. Hodnocení provádí vyučující i žáci navzájem a nechybí ani sebehodnocení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.
Předepsané písemné práce

Metody a formy výuky

Při výuce předmětu jsou používány klasické i aktivizující a komplexní výukové metody, zejména výklad, řízený rozhovor, diskuse se současnou demonstrací na příkladech, samostatná a skupinová práce žáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

a) Kompetence k učení

Absolvent:
- efektivně se učí, stanoví si jednotlivé činnosti a postupy, vyhodnocuje realizaci a výsledky,
- nové matematické poznatky přijímá, analyzuje a je schopen je použít v praxi.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:
- porozumí zadání úkolu,
- umí získat informace potřebné k řešení problémů,
- určí varianty a optimální způsob řešení,
- vyhodnotí a ověří správnost postupu.

c) Komunikativní kompetence

Absolvent:
- vyjadřuje se přesně a srozumitelně,
- rozumí matematickým symbolům a užívá je,
- formuluje a obhajuje své názory.

d) Personální a interpersonální kompetence

Absolvent:
- pracuje ve skupině, spolupracuje s ostatními členy skupiny při hledání řešení daného úkolu,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu.

e) Občanské kompetence

Absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně v zájmu svém i v zájmu veřejném,
- dbá na dodržování zákonů a pravidel chování,
- jedná v souladu s morálními principy,
- umí myslet kriticky, tvořit si vlastní úsudek a diskutovat o něm.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:

- jedná ekonomicky v pracovním procesu i běžném životě,
- zvažuje možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí a sociální dopady,
- měl by být schopen rozvíjet vlastní podnikatelské aktivity,
- má reálnou představu o možnostech svého uplatnění po absolvování studia.

g) Matematické kompetence

Absolvent:

- chápe matematické pojmy a umí je aplikovat,
- je schopen matematicky argumentovat,
- vyhodnocuje informace získané z různých zdrojů (grafů, diagramů, tabulek, internetu),
- provede reálný odhad výsledku řešení úkolu,
- naučí se přesnosti a preciznosti,
- používá odbornou literaturu, internet, kalkulátor, rýsovací potřeby, tabulky.

h) Digitální kompetence

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu.

Pozn.: Matematika je specifický předmět, ve kterém lze jen velmi těžko daná průřezová témata aplikovat. Omezeně to lze např. u procent, úměrnosti, ve statistice, posloupnostech, v kombinatorice, finanční matematice, případně u pravděpodobnosti.

Ačkoliv se první tři jmenovaná témata jen velmi obtížně zařazují ve vzdělávací složce výchovně vzdělávacího procesu, o to více je jim věnováno ve složce výchovné.

Matematika

Ročník: 1. (32 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák:		
	Operace s čísly	**20**
Provádí aritmetické operace v množině reálných čísel.	Číselný obor R.	
Porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly.	Aritmetické operace v číselných oborech R.	
Používá různé zápisy reálného čísla.		
Určí řád reálného čísla.		
Zaokrouhlí reálné číslo.	Různé zápisy reálného čísla.	
Znázorní reálné číslo na číselné ose.		
Zapíše a znázorní interval.	Intervaly jako číselné množiny.	
Provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik).	Operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik).	
Určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru.	Mocniny s celočíselným mocnitelem. Odmocniny.	
Řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu.	Užití procentového počtu.	
Provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem.		
Orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů.	Základy finanční matematiky. Slovní úlohy.	
Provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok.		
Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.		
	Číselné a algebraické výrazy	**8**
Provádí operace s číselnými výrazy.	Číselné výrazy	
	Mnohočleny	
Určí definiční obor lomeného výrazu.	Lomené výrazy	
Provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy.	Algebraické výrazy	

Rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin. Modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání. Na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů. Interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání. Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	Definiční obor lomeného výrazu Slovní úlohy **Pololetní písemná práce** (+ oprava)	**4**

Matematika

Ročník: 2. (48 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák:		
	Řešení rovnic a nerovnic	**16**
Řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R. Řeší v R soustavy lineárních rovnic. Řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy. Vyjádří neznámou ze vzorce. Užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh. Při řešení účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	Lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou Soustavy lineárních rovnic a nerovnic Rovnice s neznámou ve jmenovateli Úpravy rovnic Vyjádření neznámé ze vzorce Slovní úlohy	
		13
Dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce. Určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní.	**Funkce** Pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce Vlastnosti funkce	

Rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot. Určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic. V úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak. Řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání. Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	Druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce. Slovní úlohy	
	Planimetrie Planimetrické pojmy Polohové vztahy rovinných útvarů Metrické vlastnosti rovinných útvarů	**15**
Užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka. Sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků. Graficky rozdělí úsečku v daném poměru. Graficky změní velikost úsečky v daném poměru. Určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník a z daných prvků určí jejich obvod a obsah. Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	Trojúhelníky	
	Pololetní písemná práce (+ oprava)	**4**

Matematika

Ročník: 3. (56 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: Užívá pojmy úhel a jeho velikost.	**Goniometrie a trigonometrie; Planimetrie**	**17**

Vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci sin α, cos α, tg α. Určí hodnoty sin α, cos α, tg α pro 0°<α<90° pomocí kalkulátoru. Řeší praktické polohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku. Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací. Řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy. Určí obvod a obsah kruhu. Určí vzájemnou polohu přímky a kružnice. Určí obvod a obsah složených rovinných útvarů. Užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu. Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	Goniometrické funkce sin α, cos α, tg α v intervalu 0°<α<90° Trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku Slovní úlohy Trojúhelníky Kružnice, kruh a jejich části Rovinné útvary – konvexní a nekonvexní Mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky Složené útvary	
Určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin. Určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin. Určuje odchylku dvou přímek přímky a roviny, dvou rovin. Charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části. Určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie. Využívá sítě tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa. Aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání. Užívá a převádí jednotky objemu. Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	**Stereometrie** Polohové vztahy prostorových útvarů Metrické vztahy prostorových útvarů Tělesa a jejich sítě Složená tělesa Výpočet povrchu a objemu těles, složených těles	**16**

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.	**Pravděpodobnost v praktických úlohách** Náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu Náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev Výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu	**7**
Užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr. Porovnává soubory dat. Interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách. Určí aritmetický průměr. Určí četnost a relativní četnost znaku. Čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji. Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	**Práce s daty v praktických úlohách** Statistický soubor a jeho charakteristika Aritmetický průměr Četnost a relativní četnost znaku Statistická data v grafech a tabulkách	**12**
	Pololetní písemná práce (+ oprava)	**4**

Vzdělávání pro zdraví

Tělesná výchova

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, v němž dochází ke kultivaci především fyzické stránky osobnosti žáků. Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněná sportovním prostředím, kde je prováděna. V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a ke spolupráci při společných činnostech. Nezanedbatelné je dodržování zásad bezpečnosti a prevence úrazů při pohybových aktivitách. V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci.
Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto sportovních oblastech: sportovní a rytmická gymnastika, všeobecný tělesný pohybový rozvoj, kondiční cvičení, atletika, sportovní a pohybové hry, úpoly, lyžování, bruslení.
Tělesná výchova je realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních dnech (např. bruslení, hry, kurzy). Sportovní kurzy budou zaměřeny na následující oblasti: lyžařské a snowboardové kurzy.

Mezipředmětové vztahy:
český jazyk, chemie, fyzika, biologie a ekologie, občanská nauka, odborný výcvik.

Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- váží si zdraví a cílevědomě je chrání, rozpoznali, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví,
- pojímají zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života,
- využívají pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví,
- racionálně jednají v situacích osobního a veřejného ohrožení,
- vyrovnávají nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž,
- usilují o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti,
- odmítají drogy a jiné škodliviny jako neslučitelné se zdravím a sportem,
- využívají pohybových činností, pravidel soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play,
- poskytují první pomoc v situacích ohrožení.

Výuka probíhá
1. ročník.....2 hodiny/týdně
2. ročník.....1 hodiny/týdně
3. ročník.....1 hodiny/týdně

Způsob hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni z výsledků vzdělávání, důraz je kladen na pohybový projev. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu spojená s názornou ukázkou.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

a) Kompetence k učení

Absolvent:
- vzdělává se v dalších formách celoživotního vzdělávání,
- přijímá nové poznatky ve svém oboru i společenských a přírodních věd a ostatních oblastí života.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:
- rozumí podstatě problému – herní situaci,
- vyhledá správné řešení postupu.

c) Komunikativní kompetence

Absolvent:
- používá verbální i neverbální komunikaci a vyjadřuje se pomocí tělocvičné terminologie,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování,
- vyslechne a přijímá pokyny vedoucího družstva,
- otevírá prostor k diskusi o taktice družstva.

d) Personální a interpersonální kompetence

Absolvent:
- účinně spolupracuje ve skupině,
- vede a řídí skupinu a dodržuje pravidla fair play,
- prezentuje a podporuje myšlenky olympijského hnutí,
- podá první pomoc při úrazech,
- odmítá jakékoliv návykové látky škodlivé zdraví,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu,
- přispívá k diskusi v malé skupině i k debatě celé třídy, chápe potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu.

e) Občanské kompetence

Absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- ctí život jako nejvyšší hodnotu, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život, je připraven řešit své osobní a sociální problémy,
- rozvíjí spolupráci uvnitř kolektivu sportovního družstva,
- rozděluje a přijímá úkoly v rámci sportovního družstva,
- aktivně uplatňuje získané dovednosti pro svůj zdravý rozvoj.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:

- rozvíjí své tělesné a duševní předpoklady k vyvážení zátěže z povolání.

g) Matematické kompetence

Absolvent:

- řeší zadání s číselnými operacemi při záznamu a kontrole výsledků soutěží.

h) Digitální kompetence

Absolvent:

- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Tělesná výchova

Ročník: 1. (64 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	První pomoc	**4**
Zná základní bezpečnostní opatření při TV. Prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným. Umí poskytnout první pomoc.	Úrazy a náhlé zdravotní příhody Prevence úrazů a nemocí Poranění při hromadném zasažení obyvatel Stavy bezprostředně ohrožující život	
Zná metody rozvoje pohybových schopností a dovedností. Uplatňuje zásady sportovního tréninku. Je schopen kultivovat své pohybové aktivity.		
	Význam výživy pro organismus	**10**
Chápe výživu jako důležitou součást zdraví. Vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam. Charakterizuje mechanismus přeměny látek a energií v organismu člověka. Vysvětlí speciální stavy metabolismu. Objasní význam vody v organismu. Vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin. Pracuje s tabulkami výživových hodnot potravin a s výživovými normami.	Význam a funkce jednotlivých živin Metabolismus sacharidů, tuků a bílkovin Význam vody v organismu Energetická a biologická hodnota potravin	
	Atletika	**10**
Dosáhne přiměřené výkonnosti při běžích. Zvládne základní techniku skoku do dálky, hodu míčkem nebo granátem. Dokáže zapisovat a sledovat výkony druhých. Dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým aktivitám.	Průpravná cvičení pro jednotlivé atletické činnosti: běh (sprinty, vytrvalostní), skok daleký, hod (míčkem nebo granátem) Základy evidence výkonů	
	Sportovní a rytmická gymnastika	**10**
Zvládá základy kondičního cvičení s náčiním a nářadím. Zvládá základní cviky a jednoduché sestavy v akrobacii. Provede různé druhy přeskoku.	Kondiční gymnastika Trampolína Akrobacie Přeskok	

Zvládá základní cviky na kruzích. Vyšplhá na tyči i na laně. Je seznámen s kondičními a tanečními programy - aerobic a jeho formy, rytmická gymnastika, tanec. Umí vytvořit pohybovou skladbu.	Kruhy Šplh Aerobní cvičení Krokové variace lidových a moderních tanců	
	*** Bruslení**	
Zvládá jízdu na bruslích vpřed, vzad, zastavení.	Základy bruslení na ledě nebo in-line	**4**
	Sportovní hry	
Zvládá herní činnosti jednotlivce volejbalu a košíkové a základy hry. Provede základní údržbu náčiní a hřišť před utkáním a po utkání. Zvládne základní pravidla sportovních her. Absolvuje a dokáže provést základní průpravné prvky.	Základní míčové hry Sportovní hry a jejich význam pro rozvoj herních dovedností Specifikace bezpečnosti a hygieny při sportovních hrách Základní pravidla sportovních her, závodů a soutěží	**12**
	Úpoly	
Zvládá základní prvky sebeobrany. Naučí se základní pádové technice.		**2**
	Všeobecný tělesný a pohybový rozvoj	
Zvládá pořadová cvičení. Aplikuje cvičení průpravná, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, vyrovnávací a tvořivá. Aplikuje cvičení pro rozvoj kloubní pohyblivosti, obratnosti, vytrvalosti, rychlosti a síly s využitím nářadí a náčiní (lavičky, žebřiny, plné míče, švihadla, tyče, činky). Zvládá dechová cvičení. Zvládá cvičení pro správné držení těla.	Význam pohybu pro zdraví Prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti Zásady sportovního tréninku	**4**
	Turistika a sporty v přírodě	
Umí se orientovat v krajině.	Turistické akce Orientace v krajině	**4**
	Testování tělesné zdatnosti	
Pozná správně a chybně provedené činnosti.	Pohybové testy Měření výkonů	**4**

Umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu. Ověří úroveň tělesné zdatnosti. Získá znalosti o metodice výuky sjezdového a běžeckého lyžování. Zná základní pravidla pobytu na horách. Zná a dodržuje zásady bezpečného pohybu na sjezdových tratích a na běžeckých lyžích. Zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví. Je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.	*** Lyžování - kurz** Základy sjezdového a běžeckého lyžování Chování při pobytu v horském prostředí **Zdravotní tělesná výchova** (podle doporučení lékaře) Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení Pohybové aktivity (gymnastické cvičení, hry, plavání a turistika) Kontraindikované pohybové aktivity	

* dle možností školy

Tělesná výchova

Ročník: 2. (32 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák Zná základní bezpečnostní opatření při tělesné výchově . Zná základy první pomoci Chápe význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu. Uvědomuje si význam sportovního tréninku pro upevňování zdraví. Chápe principy adaptace na tělesnou zátěž. Dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu. Uvědomuje si a chápe nezbytnost dodržování zásad správné výživy	**Teoretické poznatky** Hygiena a bezpečnost při tělesné výchově Základy první pomoci Zdravotně preventivní význam pravidelného pohybu a cvičení Vyhledávání informací Zásady správné výživy	**4**

pro zdraví člověka a chápe důležitost racionální stravy. Rozlišuje jednotlivé druhy stravy a alternativní směry ve výživě. Uvede příklady změn nutričního chování a vysvětli jejich rizik.	Druhy stravy (smíšená, vegetariánská a veganská, alternativní směry, nové směry) Životní styl Změny nutričního chování	**5**
Zvládá základní techniku štafetových běhů. Zvládá základní techniku nízkého a polovysokého startu. Dosáhne přiměřené výkonnosti při běžích. Zvládá základní techniku skoku do dálky a hodu granátem.	**Atletika** běh (sprinty, vytrvalostní), skok daleký, hod granátem	**5**
Zvládá základy kondičního cvičení s náčiním a nářadím. Zvládá základní cviky a jednoduché sestav akrobacii a přeskoku. Zacvičí vlastní jednoduchou sestavu na kruzích. Provede základní cviky na kladině. Vyšplhá na tyči i na laně v daném čase. Zvládá základní prvky rytmické gymnastiky. Zvládá základy aerobiku.	**Sportovní a rytmická gymnastika** Kondiční gymnastika Trampolína Akrobacie Přeskok Kruhy Kladina Šplh Rytmická gymnastika Aerobik	**4**
Zvládá jízdu na bruslích vpřed, vzad a zastavení.	*** Bruslení** Základy bruslení na ledě nebo in-line	**4**
Zvládá základní pravidla a herní činnosti jednotlivce v košíkové, volejbalu a florbalu a základy hry. Absolvuje a dokáže provést základní průpravné prvky. Dovede rozlišit jednání fair play do nesportovního chování. Dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží.	**Sportovní hry** Košíková Florbal Volejbal Specifikace bezpečnosti a hygieny při sportovních hrách	
Zvládá základní prvky sebeobrany.		**2**

	Úpoly	
Zvládá pořadová cvičení. Aplikuje cvičení průpravná, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, vyrovnávací a tvořivá. Aplikuje cvičení pro rozvoj kloubní pohyblivosti, obratnosti, vytrvalosti, rychlosti a síly s využitím nářadí a náčiní (lavičky, žebřiny, plné míče, švihadla, tyče, činky). Zvládá dechová cvičení. Zvládá cvičení pro správné držení těla. Dovede uplatnit základy taktiky v základních sportovních odvětvích. Využívá pohybovou činnost pro zvyšování tělesné zdatnosti.	**Všeobecný tělesný a pohybový rozvoj** Pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj.	**2**
Umí se orientovat v krajině.	**Turistika a sporty v přírodě** Turistické akce Orientace v krajině	**4**
Pozná správně a chybně provedené činnosti. Umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu. Ověří úroveň tělesné zdatnosti.	**Testování tělesné zdatnosti** Pohybové testy Měření výkonů	**2**
Získá znalosti o metodice výuky sjezdového a běžeckého lyžování. Zná základní pravidla pobytu na horách. Zná a dodržuje zásady bezpečného pohybu na sjezdových tratích a na běžeckých lyžích.	*** Lyžování - kurz** Základy sjezdového a běžeckého lyžování Chování při pobytu v horském prostředí	

* dle možností školy

Tělesná výchova

Ročník: 3. (28 vyučovacích hodin) Kuchař-číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	Teoretické poznatky	**2**
Volí sportovní vybavení odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám a dovede je udržovat a ošetřovat.		
Komunikuje při pohybových činnostech, dodržuje smluvené signály a používá odbornou terminologii.	Komunikace při sportu	
Zná principy rozvoje pohybových schopností a dovedností.		
Zná negativní vliv drog na tělesný organismus.	Vliv drogových a jiných závislostí na tělesný výkon a zdraví Odborné názvosloví, výzbroj, výstroj, údržba	
	Atletika	**6**
Dosáhne přiměřené výkonnosti při běžích.	Běhy Skoky	
	Sportovní a rytmická gymnastika	**4**
	Kondiční gymnastika	
Aplikuje průpravná cvičení pro jednotlivé atletické činnosti.		
Zvládá základy kondičního cvičení s nářadím a náčiním.	Akrobacie	
Zvládá základní cviky a jednoduché sestavy v akrobacii a přeskoku.	Přeskok	
	Kruhy	
Provede základní sestavu cviků na kruzích a na kladině.	Kladina	
	Šplh	
Vyšplhá na tyči i na laně v daném čase.	Cvičení s některým z náčiní Trampolína	

Je seznámen s kondičními a tanečními programy, jako jsou aerobic a jeho formy, rytmická gymnastika a tance. Dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost. Umí se orientovat v přírodě.	**Turistika a sporty v přírodě** Turistické akce Orientace v krajině	**4**
Zvládá základní pravidla, herní činnosti jednotlivce basketbalu, volejbalu, stolního tenisu a herní systémy.	**Sportovní hry** Basketbal Volejbal Stolní tenis	**6**
Absolvuje a dokáže provést základní průpravné prvky. Zvládne základní prvky sebeobrany. Aplikuje základy proti případnému útoku soupeře.	**Úpoly** Pohybové činnosti Sebeobrana	**2**
Zvládá pořadová cvičení. Aplikuje cvičení průpravná, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, vyrovnávací a tvořivá. Aplikuje cvičení pro rozvoj kloubní pohyblivosti, obratnosti, vytrvalosti, rychlosti a síly s využitím nářadí a náčiní (lavičky, žebřiny, plné míče, švihadla, tyče, činky). Zvládá dechová cvičení. Zvládá cvičení pro správné držení těla. Dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit.	**Všeobecný tělesný a pohybový rozvoj** Pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj.	**2**
Pozná správně a chybně provedené činnosti. Umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu. Ověří úroveň tělesné zdatnosti.	**Testování tělesné zdatnosti** Pohybové testy Měření výkonů	

Získá znalosti o metodice výuky sjezdového a běžeckého lyžování. Zná základní pravidla pobytu na horách. Zná a dodržuje zásady bezpečného pohybu na sjezdových tratích a na běžeckých lyžích.	*** Lyžování - kurz** Základy sjezdového a běžeckého lyžování Chování při pobytu v horském prostředí	

* dle možností školy

Informatické vzdělávání

Informatika

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař-číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2026

Pojetí vyučovacího předmětu

Předmět Informatika komplexně rozvíjí znalosti žáků v oblasti nejmodernějších trendů elektronického zpracování informací s důrazem na jejich praktické využití při práci doma, škole a následně v profesionálním životě. Obecným cílem informatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti rozpoznávat informatické aspekty světa a využívat poznatky z informatiky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech, ke schopnosti řešit nejrůznější pracovní a životní situace, cílevědomě a systematicky volit a uplatňovat optimální postupy.
Výuka informatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Tím usnadňuje využití digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů. Žáci mohou používat vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie. S informatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi. Některé řeší s pomocí programování a technologií, některé bez nich.
Charakteristickým znakem výuky je to, že žáci postup řešení aktivně hledají a testují ve skupinách nebo samostatně, není cílem postupovat pouze podle předem daných návodů.

Místem realizace předmětu Informatika jsou specializované učebny výpočetní techniky.

Mezipředmětové vztahy:
matematika, ekonomika, technologie přípravy pokrmů, odborný výcvik.

Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, aby absolventi:

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru a jeho uplatnění v ostatních vědních oborech a profesích;
- rozpoznávali a formulovali problémy s ohledem na jejich řešitelnost;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, strukturovali, předávali data a informace;
- rozkládali systémy a procesy na části, odhalovali jejich vztahy a strukturu;
- byli schopni uplatnit algoritmický způsob myšlení při řešení problémů, vytvářeli
- a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;
- vytvářeli formální popisy, modely a simulace skutečných situací i pracovních postupů;

- testovali, analyzovali, vyhodnocovali, porovnávali a vylepšovali navrhované i existující algoritmy, postupy nebo informatická řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové;
- byli schopni využít digitální technologie při řešení problémů, které jsou příliš složité nebo rozsáhlé (pro člověka);
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- neohrožovali svým chováním v digitálním prostředí sebe, druhé ani technologie samotné;
- uvědomovali si, že technologie ovlivňují společnost, a naopak chápali svou odpovědnost při používání technologií.
- získali schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka;
- získali sebejistotu a vytrvalost při řešení obtížného či složitého problému;
- získali schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly;
- byli schopni přijímat otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich využívání;
- získali motivaci k celoživotnímu učení;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci.

Výuka probíhá
1. ročník .....1 hod/týdně
2. ročník .....1 hod/týdně
3. ročník .....1 hod/týdně

Způsob hodnocení žáků

Žáci se hodnotí z práce na PC a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými vyučovacími předměty a logické myšlení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu spojená s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací nebo projektovým vyučováním. Často je zařazována práce ve skupinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

a) Kompetence k učení

Absolvent:
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;

b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;

c) Komunikativní kompetence

Absolvent:

- vyjadřuje se přesně a srozumitelně,
- formuluje a obhajuje své názory,
- komunikuje pomocí digitální technologie.

d) Personální a interpersonální kompetence

Absolvent:

- pracuje ve skupině, spolupracuje s ostatními členy skupiny při hledání řešení daného úkolu,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu.

e) Občanské kompetence

Absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně v zájmu svém i v zájmu veřejném,
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- chápe tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- ctí život jako nejvyšší hodnotu, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život, je připraven řešit své osobní a sociální problémy,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje,
- umí myslet kriticky, tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:

- analyzuje texty,
- sestavuje nabídkové listy a prospekty,
- jazykově správně prezentuje své obchodní aktivity.

g) Matematické kompetence

Absolvent:

- analyzuje text,
- řeší zadání s číselnými operacemi.

h) Digitální kompetence

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Informatika

Ročník: 1. (32 vyučovacích hodin) Kuchař-číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák	**Provozní řád v učebnách PC**	**1**
	Data, informace a modelování	
Interpretuje data (získá z dat informace). Posuzuje množství informace v datech. Vyslovuje předpovědi na základě dat. Uvědomuje si omezení použitých modelů. Odhaluje chyby v datech.	Data a informace, interpretace dat Informace a množství informace v datech Chyby v datech a kontrola dat	**10**
Porovná různé příklady kódování dat a jejich použití. Vysvětlí proces digitalizace a jeho úskalí.	Kódování informací a dat Záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě	
S porozuměním používá různé datové formáty. Ovládá konverzi mezi různými formáty téhož obsahu.	Datové formáty Kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video)	
Formuluje problém a požadavky na jeho řešení. Získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému. Používá systémový přístup k řešení problémů, pro řešení problému sestaví model. Převede data z jednoho modelu do jiného. Najde nedostatky daného modelu a odstraní je. Porovná různé modely s ohledem na kvalitu řešení daného problému.	Model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)	
	Textový editor Word	**8**
Vytváří, upravuje a umí uchovávat textové dokumenty. Vytváří, upravuje a umí uchovávat běžné práce s tabulkovým procesorem. (editace, matematické operace, příprav a pro tisk, tisk). Ve vhodném formátu vytváří jednoduché multimediální dokumenty, v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace.	**Tabulkový procesor Excel** Tabulky, výpočty (zadání vzorce), grafy Tvorba maker a jejich použití	**7**
	PowerPoint	**6**

Informatika

Ročník: 2. (32 vyučovacích hodin) Kuchař-číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák Určí, zda je daný postup algoritmem. Vysvětlí daný algoritmus, program. Rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému. Zobecní řešení pro širší třídu problémů. Ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu. Hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešený problém ten nejvhodnější. Vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska. Sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje. Používá základní programové konstrukce. **V**ysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží. Porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti. Uvede příklady informačních systémů ve svém oboru. Vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním	**Tvorba, testování a provoz softwaru** *Požadavky a analýza* Specifikace a popis řešeného problému, požadavky na řešení Analýza a dekompozice (rozložení) problému *Tvorba a vývoj* Základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídící příkazy, cykly) Návrh algoritmů a datových struktur Zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk) Využívání hotových komponent *Testování* Způsoby testování programu Druhy chyb, chybové hlášky *Běh a provoz* Verze programu, instalace a aktualizace programu Hlášení a evidence závad Nápověda a licence programu **Informační systémy** Informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů Informační systémy využívané v oboru	**8** **8** **4** **4** **8**

systému specifické informace podle zadání. Formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém. Navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů. Navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek. Otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění.	*Ukládání a zpracování dat* Tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda Řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat *Vývoj informačního systému* Postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu Návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník	

Informatika

Ročník: 3. (28 vyučovacích hodin) Kuchař-číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák Identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události. Ukáže, které koncepty se nemění a které ano. Vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty. Rozumí fungování hardwaru a periferií natolik, aby je mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nové. Popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly. Rozpozná různé druhy paměťových úložišť a popíše jejich základní principy, nastavuje sdílení a zálohování dat.	**Digitální technologie** **Hardware a software** Zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost Současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty Připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory Souborový systém a paměťová úložiště Operační systémy	**10**

Na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí. Efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle.	Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií)	
	Zařízení s vestavěnými systémy	**4**
Porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna. Rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat. Identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními. Poradí druhým při řešení typických závad. Chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím. Reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost. Vytváří, spravuje a chrání s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa, jednu či více digitálních identit. Kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně. V případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů (např.rabbit hole).	**Počítačové sítě a síťové služby** Typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí Principy fungování webu a cloudových služeb	**5**
	Bezpečnost v digitálním prostředí Způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např.: aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování) Sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat) Digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy Digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií Sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy.	**1**
	Textový editor Word	**1**
	Tabulkový procesor Excel Tabulky, výpočty (zadání vzorce), grafy Tvorba maker a jejich použití	**1**
	PowerPoint	**2**
	<u>Opakování 1.-3. ročníku</u>	

Tento ŠVP je platný pro žáky, kteří byli přijati ke studiu nejpozději ve školním roce 2024/2025

Informační a komunikační technologie

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař-číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2024

Pojetí vyučovacího předmětu

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

Mezipředmětové vztahy:
matematika, ekonomika, technologie, speciální technologie, odborný výcvik.

Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- používají počítač s vědomím možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním prostředků informačních technologií,
- orientují se v běžném systému, chápou strukturu dat a možnosti jejich uložení, systém složek, ovládají operace se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání, změna

atributů, případná editace souboru), odlišují a rozpoznají běžné typy souborů a pracují s nimi,
- pracují na uživatelské úrovni s operačním systémem,
- pracují s moderními verzemi běžných kancelářských programů (textový a tabulkový procesor, poštovní klient, program pro tvorbu prezentací),
- pracují s grafickým editorem (na základní úrovni),
- používají internet jako základní otevřený informační zdroj a využívají jeho přenosové a komunikační možnosti,
- vytvoří a upraví dokument a umístí jej na internetu,
- zajišťují prostřednictvím moderních technologií typické podnikové činnosti, např.: organizují a evidují zásobovací činnost, vedou podnikovou administrativu, zpracovávají doklady související s evidencí zásob, dlouhodobého majetku, zaměstnanců, prodeje a hlavní činnosti,
- aplikují a dodržují základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- používají zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti, včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznají možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a jsou schopni zajistit odstranění závad a možných rizik.

Výuka probíhá
3. ročník .....1 hod/týdně

Způsob hodnocení žáků

Žáci se hodnotí z práce na PC a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými vyučovacími předměty a logické myšlení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu spojená s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací nebo projektovým vyučováním. Často je zařazována práce ve skupinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

i) Kompetence k učení

Absolvent:
- učí se efektivně využívat kancelářské programy,
- vyhledává potřebné informace.

j) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:
- umí získat informace potřebné k řešení problémů,
- tyto informace používá a zpracovává.

k) Komunikativní kompetence

Absolvent:
- vyjadřuje se přesně a srozumitelně,
- formuluje a obhajuje své názory,
- komunikuje pomocí výpočetní techniky.

l) Personální a interpersonální kompetence

Absolvent:
- pracuje ve skupině, spolupracuje s ostatními členy skupiny při hledání řešení daného úkolu,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu.

m) Občanské kompetence

Absolvent:
- jedná odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně v zájmu svém i v zájmu veřejném,
- uvědomuje si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí,
- chápe tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- ctí život jako nejvyšší hodnotu, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život, je připraven řešit své osobní a sociální problémy,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje,
- umí myslet kriticky, tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

n) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:
- analyzuje texty,
- sestavuje nabídkové listy a prospekty,
- jazykově správně prezentuje své obchodní aktivity.

o) Matematické kompetence

Absolvent:
- analyzuje text,
- řeší zadání s číselnými operacemi.

p) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi

Absolvent:
- pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením,
- komunikuje elektronickou poštou a využívá další prostředky online a offline komunikace,
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet.

Informační a komunikační technologie

Ročník: 3. (28 vyučovacích hodin) Kuchař-číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	Provozní řád v učebnách PC	**1**
	Word	**6**
Ovládá práci s aplikačním programovým vybavením, především s kancelářskými programy.	Složitější úpravy	
	Excel	**6**
Ovládá základní práce v databázovém procesoru – editace, vyhledávání, filtrování, třídění, relace, tvorba sestav, příprava pro tisk, tisk. Rozumí běžným i odborným grafický ztvárněným informacím.	Databáze	
	Počítačová grafika	**3**
Zná základní typy grafických formátů, volí odpovídající programové vybavení pro práci s nimi. Tvoří a upravuje na základní úrovni grafiku.	Malování Zoner	
Ve vhodném formátu vytváří jednoduché multimediální dokumenty, v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace.	**PowerPoint**	**2**
	Viry, antivirové programy	**2**
Uvědomuje si možnosti a výhody, ale i rizika spojená s používáním výpočetní techniky a užívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a zničením a umí je aktualizovat.	Antivirová ochrana a její aktualizace Prostředky zabezpečení dat před zneužitím a zničením	
	Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu	**2**
	Počítačová síť, server, pracovní stanice. Připojení k síti	

Chápe specifika práce v síti, včetně rizik, využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky. Ovládá vyhledávání informací a používá filtrování. Správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně vhodně prezentuje s ohledem na ostatní uživatele. Volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací. Získává a využívá informace z internetu. Orientuje se v získaných informacích Samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá zasílání přílohy, její přijetí a otevření. Využívá další funkce poštovního klienta. Ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat.	**Internet** Specifika práce v síti Sdílení dokumentů a prostředků Informace, práce s informacemi Komunikace prostřednictvím internetu, e-mailu, chatu apod. **Opakování učiva** **Praktická práce na PC** Grafické programy – problematika daného oboru	**3** **3**

Ekonomické vzdělávání

Ekonomika

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2024

Pojetí vyučovacího předmětu

Ekonomika vychází z poznatků, které se týkají rozvinutého tržního hospodářství, a s ostatními ekonomickými předměty je základem odborného vzdělávání. Učivo obsahuje základní ekonomické pojmy - trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, cena a fungování trhu. Žáci se seznámí s podnikem, jeho definicí, funkcí a rozdělením, vysvětlí způsoby založení a zániku podniku. Pochopí jednotlivé činnosti, které v podniku probíhají, a znají jejich charakteristiku. Začlení podnik do systému národního hospodářství a pochopí vztahy k vnějším subjektům.
Cílem předmětu Ekonomika je rozvíjet ekonomické myšlení žáků a umožnit jim pochopit mechanismus fungování tržní ekonomiky, porozumět podstatě podnikatelské činnosti a principu hospodaření podniku. Důležitá je znalost fungování finančního trhu národního hospodářství a Evropské unie. Učitel klade důraz na ekonomickou podstatu činností obchodního podniku v podmínkách tržního hospodářství. Rozvíjí u nich schopnosti vedoucí k samostatné hospodářské a podnikatelské činnosti a vychovává je k podnikatelskému myšlení, typickému pro tržní hospodářství.

Mezipředmětové vztahy:
informatika, matematika, technologie přípravy pokrmů, odborný výcvik.

Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- orientují se v obchodně podnikatelských aktivitách tržních subjektů,
- poskytují informace o charakteristikách, funkcích výrobků, zboží, služeb a kvalifikovaně prodávají zboží různého sortimentu,
- poskytují následnou zákaznickou podporu, pečuje o zákazníka,
- evidují zásobovací činnost,
- zajišťují základní personální činnosti,
- zpracovávají doklady související s evidencí zásob, dlouhodobého majetku, zaměstnanců, prodeje a hlavní činnosti;
- orientují se v daňovém systému,
- provádějí platební styk a zpracovávají doklady související s hotovostním a bezhotovostním platebním stykem,
- sestavují kalkulace výrobků a služeb;

- vysvětlí význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení,
- zvažují při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady.

Výuka probíhá
2. ročník .....1 hod/týdně
3. ročník .....2 hod/týdně

Způsob hodnocení žáků

Žáci se hodnotí prostřednictvím ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými vyučovacími předměty a logické myšlení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

a) Kompetence k učení

Absolvent:
- zaujímá pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku,), pořizuje si poznámky,
- umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; je čtenářsky gramotný,
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí,
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání v oblasti přípravy pokrmů a techniky obsluhy, zejména formou seminářů, účastí na soutěžích a výstavách.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve,
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení),
- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získává informace potřebné k řešení problému, navrhuje způsob řešení, vyhodnocuje a ověřuje správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky.

c) Komunikativní kompetence

Absolvent:
- dokáže jasně a srozumitelně vyjádřit své názory, myšlenky a postoje,
- umí ve svém projevu použít adekvátních jazykových prostředků,

- uplatňuje při psaní administrativních písemností znalost českého pravopisu i tvarosloví,
- správně formuluje větu při psaní propagačního textu, objednávek, reklamací,
- dodržuje jazykové (v psaném i mluveném projevu) a stylistické normy i odbornou terminologii,
- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru gastronomické terminologie,
- zpracovává administrativní písemnosti v obchodním styku,
- komunikuje se zákazníky v jednom světovém jazyce, rozvíjejí své dovednosti v něm.

d) Personální kompetence a sociální kompetence

Absolvent:

- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany nadřízených i zákazníků, přijme radu i kritiku,
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností,
- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek,
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly,
- adaptuje se na změněné životní i pracovní podmínky, je připraven řešit své profesionální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolvent:

- uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu,
- přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých,
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie,
- podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a má k nim vytvořen pozitivní vztah,
- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních,
- chápe význam životního prostředí a jeho ochrany a při pracovní činnosti nakládá s materiály a odpady v duchu udržitelného rozvoje,
- zajímá se o kulturní a politické dění u nás i ve světě.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:

- má odpovědný postoj k profesi kuchaře a číšníka i ke svému dalšímu vzdělávání, je připraven dále se vzdělávat,
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru, případně o možnostech rekvalifikace,
- zná pracovní, platové podmínky ve svém oboru, požadavky zaměstnavatelů na výkon svého povolání a přistupuje k nim adekvátně vzhledem ke svým možnostem i představám,

- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle,
- vyhodnocuje informace o svých možnostech na trhu práce i vzdělávání.

g) Matematické kompetence

Absolvent:

- správně používá a převádí běžné jednotky při manipulaci s penězi, materiály,
- provádí reálný odhad při operacích s penězi,
- aplikuje při aranžování či propagační činnosti znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině a prostoru.

h) Digitální kompetence

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu.

Ekonomika

Ročník: 2. (32 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
Správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy. Definuje práci, přírodní zdroje a kapitál jako vstupy do výroby, rozlišuje jednotlivé části hospodářského procesu.	**Základy tržní ekonomiky** Základní pojmy: ekonomie, ekonomika, potřeby, statky, služby, spotřeba a životní úroveň Výrobní faktory, výroba a hospodářský proces	**4**
Posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku. Rozumí a chápe fungování tržního mechanizmu.	**Trh** Trh a jeho fungování, vlastnosti trhu, tržní subjekty, nabídka, poptávka, peníze, zboží a ceny	**5**
Popíše subjekty a ukazatele národního hospodářství. Vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům.	**Národní hospodářství** Národní hospodářství, ziskový a neziskový sektor, výkonnost národního hospodářství, jeho ukazatele a inflace	**4**
Vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství. Definuje příjmy a výdaje státního rozpočtu.	**Státní rozpočet**	**2**
Vyhledá informace o pracovních nabídkách z různých zdrojů i v rámci EU. Kontaktuje případné zaměstnavatele, zná zásady jednání při přijímacích pohovorech a konkurzech. Připraví odpověď na nabídku zaměstnání. Umí napsat žádost o místo a životopis. Dokáže komunikovat s úřadem práce.	**Zaměstnanci** Zaměstnání, hledání zaměstnání, žádost o místo a životopis	**5**

Umí si vyhledat možnosti rekvalifikace, popř. dalšího vzdělávání. Zná podmínky, za kterých má nárok na hmotné zabezpečení.	Služby úřadu práce, rekvalifikace, nezaměstnanost – podpora v nezaměstnanosti	
	Zákoník práce	**8**
Uplatní znalosti o náležitostech pracovní smlouvy, např. při jednání se zaměstnavatelem o právech a povinnostech zaměstnanců. Orientuje se v požadavcích zaměstnavatele při získávání a výběru pracovníků. Zná možnost ukončení pracovního poměru. Umí stylizovat výpověď z pracovního poměru. Zná specifika pracovního poměru a obsahu pracovní smlouvy.	vznik, změna a ukončení pracovního poměru Povinnosti a práva zaměstnanců a zaměstnavatelů ve vazbě na pracovní smlouvu a její obsah, pracovní doba (dovolená, přestávky a využívání pracovní doby, přesčasy atd.)	
Popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci.	Organizace práce na pracovišti	
Dovede z textu fiktivní smlouvy zjistit, jaké mu z ní vyplývají práva a povinnosti.	Právo a mravní odpovědnost v běžném životě	
	Škody	**4**
Umí vysvětlit a vzájemně porovnat druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele. Zná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance i zaměstnavatele.	Druhy škod a možnosti předcházení škodám, odpovědnost za škodu, odpovědnost zaměstnance a odpovědnost zaměstnavatele Bezpečnost a ochrana zdraví při práci (včetně vlivu na ekologii)	

Ekonomika

Ročník: 3. (56 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	Podnikání, podnikatel	**18**
Formuluje podstatu a cíle podnikání. Zná právní formy a znaky podnikání.	Podnikání, jeho právní formy, podnikatel a rizika podnikání	

Orientuje se v možnostech podnikání v regionu i oboru. Zvládne jednání na živnostenském úřadu. Ví, jak postupovat při zakládání a ukončení živnosti. Rozlišuje obchodní společnosti, ví, jaké jsou mezi nimi rozdíly a jak se společnost zakládá. Orientuje se v zákoně o obchodních korporacích a v živnostenském zákoně.	Podnikání podle živnostenského zákona (druhy živností) Obchodní společnosti Podnikání podle zákona o obchodních korporacích	
	Podnik, jeho majetek a jeho hospodaření	**5**
Vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr. Sestaví zakladatelský rozpočet. Rozlišuje jednotlivé druhy majetku. Na příkladu vysvětlí povinnosti podnikatele vůči státu.	Zakládání podniku, podnikatelský záměr Zakladatelský rozpočet Povinnosti podnikatele Struktura majetku a zdrojů jeho krytí	
	Podnik, jeho majetek a jeho hospodaření	**6**
Vysvětlí členění dlouhodobého majetku a jeho charakteristiky. Objasní způsoby pořízení dlouhodobého majetku a jeho oceňování. Rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů a provede výpočet hospodářského výsledku, stanoví cenu ovlivněnou místem a obdobím zboží. Rozpozná cenové triky a klamavé nabídky. Sestaví základní strukturu ceny vlastního výrobku a řeší jednoduché kalkulace ceny.	Dlouhodobý majetek – způsoby jeho pořízení a oceňování Oběžný majetek Náklady a výnosy, hospodářský výsledek Cena zboží a Kalkulace cen Investiční činnost	
	Podnikové činnosti	**6**
Objasní pojem výroby jako základní fáze hospodářského procesu. Vymezí stupně rozpracovanosti výroby. Rozpozná jednotlivé fáze výroby. Vysvětlí zásady racionálního zásobování. Popíše řízení zásob.	Výroba Zásobování	

Popíše možnosti získávání pracovníků a možnosti jejich motivace, včetně zvyšování kvalifikace a odměňování. Vysvětlí pojmy vlastní a cizí zdroje financování.	Personalistika	
Rozliší jednotlivé možnosti financování z cizích zdrojů.	**Marketing** Produkt	**3**
Objasní roli marketingu pro výrobek. Objasní pojem marketingový mix. Dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků. Vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt. Uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití. Volí a používá základní marketingové nástroje.	Propagace – reklama, konkurence Podpora prodeje, osobní prodej Estetika provozovny. Online komunikace, prezentace a nové technologie. Pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí.	
	Peníze, mzdy, daně a pojistné	**3**
Orientuje se v platebním styku. Orientuje se v bankovní soustavě. Umí si vybrat vhodný bankovní produkt s ohledem na inflaci a umí použít měnový kurz. Charakterizuje jednotlivé úvěrové produkty a jejich zajištění. Provádí bezhotovostní platbu a dokáže sledovat peníze na účtu. Vysvětlí úrokové sazby a význam RPSN. Orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvhodnější pojišťovací produkt s ohledem na své potřeby. Vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům.	Peníze – hotovostní a bezhotovostní platební styk Banky a jejich služby, vkladové a úvěrové produkty Úroková míra, RPSN Pojištění, pojistné produkty Inflace	
	Mzda	**7**
	Mzda časová a úkolová Výpočet mzdy Pojišťovací soustava Sociální a zdravotní pojištění	

Rozliší formy mzdy. Objasní jednotlivé složky hrubé mzdy. Umí vypočítat čistou mzdu. Orientuje se v zákonném a komerčním pojištění. Umí vypočítat sociální odvody a zdravotní pojištění a daň z příjmů. Vysvětlí proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění. Vysvětlí rozdíl mezi daní přímou a nepřímou, zná význam těchto daní. Řeší výpočet DPH a daně z příjmu. Orientuje se, na koho se obrátit v tíživé situaci. Vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří. Chápe důsledky nesplácení úvěrů a dokáže navrhnout možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti. Popíše zásady vedení daňové evidence. Orientuje se v účetních dokladech. Vyhotoví fakturu, dodací list, příjmový a výdajový pokladní doklad a skladovou kartu, včetně příjemky a výdejky. Orientuje se v účetních knihách. Vyhotoví jednoduché daňové přiznání.	Daň, subjekt daně, daňová přiznání, finanční úřad a význam daně. Výpočet daně. **Daňový systém** Daňový systém v ČR Daňová soustava – základ daně Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům **Daňová evidence** Zásady a vedení daňové evidence Účetní doklady – jejich členění Oceňování majetku a závazků v daňové evidenci Daňové přiznání fyzických osob	**3** 5

Počítačová a elektronická komunikace

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař – číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2024

Pojetí vyučovacího předmětu

Cílem předmětu je zvýšení produktivity a kvality práce na počítači, kdy psaní desetiprstovou hmatovou metodou je základním předpokladem pro efektivní ovládání počítače a tvoří základy tzv. počítačové gramotnosti.
Výuka rozvíjí samostatné logické uvažování a pěstuje kultivovaný písemný projev nejen z hlediska vhodné stylizace, ale také logické, věcné a také gramatické správnosti. V oblasti elektronické komunikace jsou žáci vedeni k jejímu využívání, stylizují písemnosti ve vyhovující formální úpravě v souladu s normou pro úpravu písemností.

Mezipředmětové vztahy:
český jazyk a literatura, informatika, ekonomika, odborný výcvik.

Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- přesně a rychle ovládají klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou,
- využívají editační funkce textového editoru,
- samostatně stylizují standardní písemnosti,
- vytvářejí jednoduché tabulky s využitím možností tabulkového procesoru,
- správně aplikují požadavky normalizované úpravy písemností při vypracování dokumentů,
- vytvářejí písemnosti a tabulky na dobré profesionální úrovni, tj. věcně, jazykově i formálně správně,
- běžně pracují s elektronickou poštou a využívají komunikaci prostřednictvím internetu.

Výuka probíhá
2. ročník …… 1 hod/týdně

Způsob hodnocení žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými vyučovacími předměty a logické myšlení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací nebo projektovým vyučováním.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

a) Kompetence k učení

Absolvent:

- zaujímá pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku), pořizuje si poznámky,
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí, uplatňují různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace,
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí,
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání v oblasti přípravy pokrmů a techniky obsluhy, zejména formou seminářů, účastí na soutěžích a výstavách.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:

- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení),
- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získává informace potřebné k řešení problému, navrhuje způsob řešení, vyhodnocuje a ověřuje správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky.

c) Komunikativní kompetence

Absolvent:

- dokáže jasně a srozumitelně vyjádřit své názory, myšlenky a postoje,
- umí ve svém projevu použít adekvátních jazykových prostředků,
- uplatňuje při psaní administrativních písemností znalost českého pravopisu i tvarosloví,
- správně formuluje větu při psaní nabídkového lístku, reklamaci, propagačního materiálu**,**
- dodržuje jazykové (v psaném i mluveném projevu) a stylistické normy i odbornou terminologii,
- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru gastronomické terminologie,
- zpracovává administrativní písemnosti v obchodním styku,
- komunikuje se zákazníky ve dvou světových jazycích, rozvíjí své dovednosti v nich.

d) Personální kompetence a sociální kompetence

Absolvent:

- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany nadřízených i zákazníků, přijme radu i kritiku,
- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí,
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností,
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích,
- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek,
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly,
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým,
- adaptuje se na změněné životní i pracovní podmínky, je připraven řešit své profesionální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolvent:

- přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých,
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie,
- uznává tradice a hodnoty národa, chápou jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních,
- chápe význam životního prostředí a jeho ochrany a při pracovní činnosti nakládá s materiály a odpady v duchu udržitelného rozvoje.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:

- má odpovědný postoj k profesi kuchaře a číšníka i ke svému dalšímu vzdělávání, je připraven dále se vzdělávat,
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru, případně o možnostech rekvalifikace,
- zná pracovní, platové podmínky ve svém oboru, požadavky zaměstnavatelů na výkon svého povolání a přistupuje k nim adekvátně vzhledem ke svým možnostem i představám,
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle,
- vyhodnocuje informace o svých možnostech na trhu práce i vzdělávání.

g) Matematické kompetence

Absolvent:

- správně používá a převádí běžné jednotky při manipulaci s penězi, materiály a surovinami,
- provádí reálný odhad při operacích s penězi,
- aplikuje při výpočtech při přípravě pokrmů základní matematické operace.

h) Digitální kompetence

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků.

Počítačová a elektronická komunikace

Ročník: 2. (32 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák Seznámí se s výukovým programem, přihlásí se do sítě, volí individuální postup, je schopen pružně využívat program ATF, textový editor i práci s knihou. Píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti.	**Základy psaní na klávesnici pomocí výukového programu ATF a ZAV** Psaní na klávesnici všemi deseti a naslepo Zvyšování přesnosti a rychlosti psaní Nácvik písmen na střední, horní, dolní a číselné řadě	**24**
Vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností (Obchodní dopis, adresy)	**Normalizovaná úprava písemností (ČSN 01 6910)** Využití techniky v komunikaci Pravidla stylizace dopisů Psaní adres Druhy tabulek a jejich náležitosti Úprava dopisů do zahraničí Velikost používaných obálek a papíru Korektorská znaménka	**8**

Výroba pokrmů

Technologie přípravy pokrmů

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař - číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2024

Pojetí vyučovacího předmětu

Předmět je součástí odborného vzdělání a je základem klíčových vědomostí a dovedností, kterými by měli být žáci vybaveni pro své pracovní uplatnění a zapojení do společnosti.
Cílem vyučovacího předmětu je seznámit žáky s přípravou, úpravou a zpracováním surovin a potravin při vlastní přípravě pokrmů a nápojů, vést žáky k orientaci v jednotlivých potravinách, vhodných pro přípravu jídel a nápojů, a jejich výběru v návaznosti na racionální výživu a moderní gastronomii. Žáci současně získávají ucelenou soustavu vědomostí o potravinách a nápojích. Osvojí si podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a využívají je při přípravě tradičních pokrmů a při vytváření vlastních receptur. Žáci rozlišují obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce, seznámí se s používáním a udržováním technických a technologických zařízení v gastronomickém provozu. Žáci se naučí sestavit jídelní lístky a různé typy menu. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti.
Důraz je kladen především na osvojení charakteristik jídel, úpravu pro servírování a hospodárné využívání potravin.

Mezipředmětové vztahy:
český jazyk a literatura, matematika, občanská nauka, stolničení, odborný výcvik.

Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- orientují se v surovinovém složení pokrmů, způsobech opracování a technologii zpracování potravin, polotovarů a nápojů,
- orientují se v technologických postupech přípravy pokrmů,
- volí pokrmy, které odpovídají racionální výživě, připravují jídla pro běžné i slavnostní příležitosti i pro dietní stravování,
- pracují s odbornou literaturou a nové zkušenosti převádějí do praxe,
- správně a přesně se vyjadřují a používají odbornou terminologii,
- používají gastronomická pravidla při sestavování jídelních lístků,
- dodržují hygienické požadavky a pravidla pro ochranu zdraví a bezpečnost práce,
- zvažují při využívání a zpracování potravin ekonomické a ekologické dopady na společnost a životní prostředí.

Výuka probíhá
1. ročník..... 3 hod/týdně
2. ročník …….. 3 hod/týdně
3. ročník …….. 3 hod/týdně

Způsob hodnocení žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými vyučovacími předměty a logické myšlení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací nebo projektovým vyučováním.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

a) Kompetence k učení

Absolvent:
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání v oblasti techniky obsluhy, poznává nové trendy v tomto oboru,
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí, uplatňuje různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení),
- umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, je čtenářsky gramotný,
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí, zejména formou seminářů, účastí na soutěžích a výstavách,
- spojuje praktickou stránku oboru s estetikou.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:
- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získává informace potřebné k řešení problému, navrhuje způsob řešení, vyhodnocuje a ověřuje správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky,
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniku) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve,
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení),
- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení (empirické, logické, matematické),
- orientuje se v surovinovém složení pokrmů, v technologických postupech přípravy pokrmů,
- umí zvolit pokrmy, které odpovídají racionální výživě,
- připraví jídla pro běžné i slavnostní příležitosti i pro dietní pokrmy,
- objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě,
- zná souvislosti nesprávných stravovacích návyků, civilizačních chorob a dalších poruch.

c) Komunikativní kompetence

Absolvent:

- dokáže jasně a srozumitelně vyjádřit své názory, myšlenky a postoje,
- správně a přesně se vyjadřuje, používá odbornou terminologii,
- umí ve svém projevu použít adekvátních jazykových prostředků,
- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru gastronomické terminologie,
- zpracovává odborná témata a různé pracovní materiály,
- komunikuje s hosty ve dvou světových jazycích, rozvíjí své dovednosti v nich,
- správně formuluje větu při psaní nabídkového listu, reklamaci, propagačního materiálu,
- uplatňuje při psaní administrativních písemností znalost českého pravopisu i tvarosloví,
- zná základy psychologie jednání s hostem – zvládá náročné situace s nimi,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu s etikou a profesionálním chováním.

d) Personální a interpersonální kompetence

Absolvent:

- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany nadřízených i hostů, přijme radu i kritiku,
- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí,
- umí pracovat v profesionálním týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností,
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích,
- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek,
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly,
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým,
- adaptuje se na změněné životní i pracovní podmínky, je připraven řešit své profesionální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný.

e) Občanské kompetence

Absolvent:

- uvědomuje si v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobní identitu,
- přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých,
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie,
- dokáže využít informací, které nabízejí kulturní instituce,
- uznává tradice a hodnoty národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních,
- chápe význam životního prostředí a jeho ochrany a při pracovní činnosti hospodárně nakládá s materiály a odpady v duchu udržitelného rozvoje,
- dodržuje zásady požární prevence,
- hospodárně pracuje s energiemi a vhodně nakládá s odpady,

- preferuje tradice české kuchyně s ohledem na racionální výživu a moderní českou gastronomii,
- orientuje se v kuchyních cizích zemí, respektuje jejich zvyklosti při přípravě a servírování pokrmů.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:

- má odpovědný postoj ke své profesi i ke svému dalšímu vzdělávání, je připraven se dále vzdělávat,
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru, případně o možnostech rekvalifikace,
- zná pracovní, platové podmínky ve svém oboru, požadavky zaměstnavatelů na výkon svého povolání a přistupuje k nim adekvátně vzhledem ke svým možnostem i představám,
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle, vyhodnocuje informace o svých možnostech na trhu práce i vzdělávání,
- analyzuje texty odborného a právního rázu,
- sestavuje jídelní lísky a menu, zvládá základní administrativu,
- dodržuje zásady bezpečnosti a zná HACCP,
- rozumí podstatě a principům podnikání.

g) Matematické kompetence

Absolvent:

- správně používá a převádí běžné jednotky při manipulaci s materiály a surovinami,
- čte a sestavuje různé formy grafického znázornění – tabulky, grafy, schémata,
- aplikuje při výpočtech při přípravě pokrmů základní matematické operace,
- při prezentaci pokrmů uplatňuje znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině a prostoru.

h) Digitální kompetence

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje.

Technologie přípravy pokrmů

Ročník: 1. (96 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	Seznámení s vyučovacím předmětem a obsahem učiva	**1**
Seznámí se s významem získání teoretických vědomostí v předmětu technologie. Získá přehled o obsahu učiva.		
	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	**2**
Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.	Pracovněprávní problematika BOZP	
Při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy. Uvede příklady bezpečnostních rizik, eventuálně, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci. Vede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovivšti. Uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu.	Bezpečnost výrobních zařízení	
	Hygienické požadavky na provoz společného stravování	**2**
Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii.	Hygienické předpisy v gastronomii	
Vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace.	Kritické body HACCP	
Charakterizuje alimentární nákazy.	Alimentární nákazy	
	Výrobní středisko	**6**
Rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce.	Rozdělení na jednotlivé úseky Základní vybavení výrobního střediska	
Popíše organizaci práce ve výrobním středisku.	Pracovníci výrobního střediska	
Využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob.	Druhy skladů	

	Základy administrativy	**10**
Pracuje s recepturami teplých i studených pokrmů, odbornou literaturou.	Receptury používané ve veřejném stravování	
Umí nanormovat požadovaný počet porcí.	Normování	
Umí napsat žádanku na suroviny.	Žádanky na suroviny	
	Potraviny	**23**
Rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě.	Rozdělení, charakteristika potravin, význam ve výživě	
Vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin.	Využití a zpracování potravin Skladování, ošetřování	
Vyzná se v označení potravin a v údajích na etiketě.		
Vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách.		
	Základy technologie přípravy pokrmů	
	Předběžná úprava surovin	**5**
Orientuje se ve způsobech předběžné přípravy a úpravy surovin rostlinného a živočišného původu.	Účel a charakteristika technologických úprav Zpracování potravin rostlinného původu	
Vysvětlí čištění potravin rostlinného původu suchým a mokrým způsobem.	Zpracování potravin živočišného původu	
Vysvětlí postupy při předběžné přípravě živočišných potravin.	Příprava na další zpracování – krájení, mletí, strouhání, naklepávání, plnění, špikování, obalování, kořenění	
Vysvětlí účel a využití dalšího zpracování potravin.		
	Tepelná úprava pokrmů	**10**
Využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů.	Vaření – způsoby vaření Zadělávání Dušení – základy, princip dušení, způsoby	
Charakterizuje způsoby tepelné úpravy.	Pečení – různé způsoby pečení Zapékání	
Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelné úpravy pokrmů a umí je využít.	Smažení Netradiční tepelné úpravy – sous vide, konfitování	
Vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů.		
Uvede příklady použití vhodného zařízení, nádobí a náčiní u jednotlivých		

druhů tepelné úpravy. Objasní škodlivost přepálených tuků při smažení.	**Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů**	
	Úprava vývarů a polévek	**9**
Orientuje se v základních druzích polévek. Vysvětlí správnou volbu vhodné suroviny k přípravě vývarů. Vysvětlí přípravu vložek a zavářek. Uvede různé způsoby přípravy bílých polévek. Uvede použití konvenience.	Význam, rozdělení a dávkování jednotlivých druhů polévek Vývary – příprava, čištění a zesilování Zavářky a vložky do polévek Bílé polévky – druhy, způsoby zahušťování, zjemňování Úprava polévek – využití konvenience	
	Úprava omáček	**8**
Orientuje se v základních druzích omáček. Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy omáček. Vhodně kombinuje suroviny z hlediska racionální výživy a zásad hygienických pravidel přípravy pokrmů. Využívá podklady z odborných publikací k danému tématu.	Význam a rozdělení omáček Klasické omáčky české kuchyně Hnědé a bílé omáčky Jemné teplé a studené omáčky Průmyslově vyráběné omáčky - tabulkové Úprava omáček za použití konvenience	
	Úprava příloh a doplňků k hlavním jídlům	**12**
Využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin na přílohy a doplňky k hlavním jídlům. Orientuje se v rozdílnostech příloh dle tepelné úpravy. Charakterizuje druhy příloh. Preferuje tradice české kuchyně. Vhodně navrhuje kombinace surovin a tepelné úpravy. Zdůrazňuje zásady hygienických pravidel při skladování a zpracování čerstvých surovin rostlinného původu. Orientuje se v sortimentu salátů. Chápe význam potravin rostlinného původu pro výživu. Dohotovuje a expeduje pokrmy.	Význam příloh a doplňků Zásady racionální výživy Vhodné tepelné úpravy příloh Druhy příloh z brambor, mouky, těstovin, luštěnin, rýže, obilovin Zelenina tepelně upravená Jednoduché saláty ze zeleniny syrové i tepelně upravené Saláty z ovoce, luštěnin, hub Kombinované saláty Vhodné jednoduché zálivky	
	Bezmasé pokrmy	**8**
Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými	Druhy a význam bezmasých pokrmů Návaznost na přílohy a vhodnost	

druhy pokrmů dle použitých základních surovin a doplňků. Orientuje se v rozdílnostech dle tepelné úpravy. Zdůrazňuje zásady hygienických pravidel a skladování čerstvých surovin rostlinného původu. Uvede praktické příklady sortimentu podle sezónních surovin. Uvede příklady jednoduchých sladkých pokrmů	podávání Úprava slaných bezmasých pokrmů ze zeleniny, brambor, obilovin, těstovin, luštěnin, rýže, hub, sýrů, vajec Úprava jednoduchých sladkých pokrmů	

Technologie přípravy pokrmů

Ročník: 2. (96 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák Charakterizuje hovězí maso. Vysvětlí rozdělení hovězího masa pro tepelné zpracování. Uvede způsoby tepelného zpracování a doplní je vhodnými technologickými postupy. Orientuje se mezi tradičními pokrmy české kuchyně a pokrmy převzatými ze zahraničních kuchyní. Orientuje se ve způsobech úpravy hovězích vnitřností. Charakterizuje telecí maso. Objasní význam telecího masa pro dietní stravování. Vysvětlí rozdělení telecího masa a použití jednotlivých částí pro tepelné zpracování. Uvede způsoby tepelného zpracování a doplní je vhodnými technologickými postupy. Orientuje se ve způsobech úpravy telecích vnitřností.	**Příprava pokrmů z hovězího masa** Vlastnosti hovězího masa, rozdělení Použití hovězího masa předního a zadního pro tepelné zpracování Vaření hovězího masa Dušení hovězího masa (předběžná příprava, základy, postup dušení, úprava šťáv a omáček) Pečeně, plátky, závitky, maso na kostky Pečení po anglicku Hovězí vnitřnosti **Příprava pokrmů z telecího masa** Vlastnosti telecího masa, rozdělení telete Použití jednotlivých částí telecího masa Předběžná příprava telecího masa Tepelné zpracování – vaření, zadělávání, dušení, pečení Příprava telecích vnitřností **Příprava pokrmů z vepřového masa**	**20** **8** **20**

Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy mas. Vysvětlí rozdělení vepřového masa a použití jednotlivých částí na tepelné zpracování. Uvede způsoby tepelného zpracování a doplní je vhodnými technologickými postupy. Preferuje tradice české kuchyně s ohledem na racionální výživu a moderní českou gastronomii.	Vlastnosti vepřového masa, rozdělení vepřového kusu Použití jednotlivých částí na přípravu pokrmů Tepelné zpracování vepřového masa – vaření, dušení, pečení	
Vysvětlí použití slaniny a uzeného masa v teplé i studené kuchyni. Uvede způsoby zpracování vepřových vnitřností. Orientuje se v pokrmech připravovaných na vepřové hody.	Použití uzeného masa a slaniny Zpracování vepřových vnitřností Pokrmy vepřových hodů	
	Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králičího masa	**7**
Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy masa. Rozdělí masa na jednotlivé části a vysvětlí použití pro tepelné zpracování. Orientuje se v rozdílnostech pokrmů dle tepelné úpravy. Charakterizuje druhy pokrmů z hlediska racionální výživy.	Vlastnosti uvedených druhů masa Rozdělení uvedených druhů masa na jednotlivé části Použití jednotlivých částí na přípravu pokrmů Tepelné zpracování – vaření, zadělávání, dušení, pečení Příprava vnitřností Maso králíka - použití jednotlivých částí na přípravu pokrmů, tepelné zpracování – vaření, dušení, pečení, příprava vnitřností	
	Příprava pokrmů z mletého masa	**9**
Vysvětlí význam mletého masa z hlediska výživy a využití při dietním stravování, stravování dětí a starých lidí. Popíše správný postup při zpracování mletého masa s ohledem na hygienické předpisy. Orientuje se v rozdílnostech pokrmů dle tepelné úpravy. Vhodně navrhuje kombinaci mletého masa se sezónně dostupnou zeleninou.	Způsoby mletí, sekání a škrábání masa Pokrmy z jednoho druhu mletého masa Pokrmy ze směsi mletého masa	
	Příprava pokrmů z drůbeže	**12**
Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými skupinami drůbeže z hlediska využití ve výživě a vhodnosti tepelné úpravy.	Rozdělení drůbeže Charakteristika drůbežího masa jednotlivých druhů drůbeže	

Orientuje se v předběžné přípravě drůbeže. Uvede způsoby tepelného zpracování a doplní je konkrétními technologickými postupy. Vysvětlí rozdílný postup při pečení hrabavé a vodní drůbeže. Popíše zpracování vnitřností drůbeže.	Předběžná příprava drůbeže Vykosťování, drezírování, plnění a porcování drůbeže Tepelná úprava drůbeže – vaření, zadělávání, dušení Pečení hrabavé a vodní drůbeže, úprava šťávy Zpracování vnitřností	
	Příprava pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů	**12**
Vysvětlí význam rybího masa v racionální výživě. Orientuje se v rozdělení ryb. Charakterizuje vlastnosti rybího masa ve srovnání s masem jatečních zvířat. Vysvětlí předběžnou přípravu ryb. Uvede způsoby tepelného zpracování, doplní je konkrétními technologickými postupy. Orientuje se mezi tradičními pokrmy české kuchyně a pokrmy převzatými ze zahraničních kuchyní. Vysvětlí využití konvenience při zpracování korýšů a měkkýšů.	Druhy ryb, vlastnosti rybího masa Předběžná příprava ryb sladkovodních a mořských Tepelné zpracování ryb Zpracování korýšů a měkkýšů	
	Příprava pokrmů ze zvěřiny	**8**
Vysvětlí význam masa ze zvěřiny pro lidskou výživu. Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy zvěřiny s ohledem na vhodnost využití při tepelném zpracování. Uvede výjimečnosti v předběžné přípravě zvěřiny. Určí jednotlivé části zvěřiny k dalším úpravám v teplé kuchyni. Charakterizuje různé druhy pokrmů z hlediska tepelné úpravy a porovnává je s druhy pokrmů připravených z masa jatečních zvířat.	Vlastnosti masa ze zvěřiny, rozdělení zvěřiny Předběžná příprava zvěřiny Tepelná příprava jednotlivých druhů zvěřiny	
	Masové směsi	**2**
Zná masové směsi salmis a salpikon.	Salmis Salpikon	

Technologie přípravy pokrmů

Ročník: 3. (84 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	Příprava pokrmů na objednávku	**19**
Vysvětlí vhodnost použití jednotlivých druhů masa. Orientuje se v předběžné přípravě. Charakterizuje vhodné tepelné úpravy. Orientuje se v přípravě pokrmů masa jatečního, vnitřností, drůbeže a zvěřiny. Vhodně navrhuje kombinaci masa a dalších surovin na tepelné úpravy, včetně příloh a doplňků různých omáček.	Druhy a části masa vhodného k přípravě pokrmů na objednávku Předběžná příprava – krájení, marinování, tvarování Vhodné tepelné úpravy – pečení a pečení po anglicku Úprava šťávy Smažené pokrmy Příprava pokrmů z jatečního masa a vnitřností Příprava pokrmů z drůbeže, zvěřiny Příloha a doplňky k pokrmům na objednávku	
	Příprava pokrmů studené kuchyně	**12**
Vysvětlí význam studené kuchyně v gastronomii. Charakterizuje základní výrobky studené kuchyně a vysvětlí jejich použití. Zdůrazňuje zásady hygienických pravidel skladování surovin a hotových výrobků. Vhodně využívá momentální dostupnosti sezónních surovin. Orientuje se v přípravě složitých výrobků studené kuchyně. Vysvětlí vhodnost kombinací jednotlivých druhů potravin a jejich zpracování. Uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost a detail.	Charakteristika výrobků studené kuchyně Základní výrobky – majonéza, aspik, rosol, saláty, pochoutková másla, pěny Studené předkrmy z vajec, zeleniny, ovoce, sýrů, ryb, mořských plodů a koktejly Obložené chlebíčky Chuťovky, plněné pečivo Galantiny, paštiky, huspeniny, Složité saláty Složité majonézy Úprava mís, doplňky a zdobení	
	Teplé předkrmy	**2**
Charakterizuje jednotlivé druhy výrobků. Rozlišuje náročnost přípravy u jednotlivých druhů předkrmů. Vhodně zařadí teplý předkrm ve složitém menu s ohledem na další pokrmy.	Předkrmy z vajec Předkrmy ze zeleniny Předkrmy ze sýrů Předkrmy z masa a vnitřností	
	Práce s odbornou literaturou	**10**
	Prohlubování a upevňování znalostí z 1. a 2. ročníku	

	Vlastní kalkulace	
Vytváří vlastní kalkulaci za použití norem teplé a studené kuchyně i odborných publikací. Normuje předkrmy teplé i studené kuchyně. Za pomoci odborné literatury sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí.	Normování Příprava na samostatnou odbornou práci	
Charakterizuje druhy moučníků. Vysvětlí použití jednotlivých druhů moučníků podle gastronomických pravidel do jídelních lístků a menu. Využívá odborné publikace a gastronomické časopisy k rozšíření informací o moderních trendech přípravy moučníků. Zdůrazňuje zásady hygienických pravidel při používání vajec pro přípravu moučníků a zmrzlin.	**Moučníky** Rozdělení moučníků Jednoduché moučníky Složité moučníky Pudinky, krémy a sladké omáčky Základní druhy těst Charakteristika základních druhů těst, použití – výrobky Zmrzliny a zmrzlinové poháry	**8**
Rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek. Vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů. Vyzná se v označení potravin a nápojů v údajích na etiketě.	**Nápoje** Rozdělení a charakteristika nápojů Význam ve výživě Skladování	**6**
Orientuje se v přípravě teplých a studených nápojů. Připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku.	**Teplé a studené nápoje** Teplé nápoje Káva, kakao, čaj, grog Studené nápoje Mléčné koktejly Aromatizovaná mléka	**6**
Využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů. Charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů dle různých typů diet. V odborné literatuře se orientuje při	**Dietní pokrmy** Požadavky na dietní stravování Vhodné suroviny pro dietní stravování Léčebné diety Tepelná úprava při přípravě dietní stravy Dietní pokrmy Méně běžné způsoby stravování	**7**

výběru vhodných pokrmů pro dietní stravování. Charakterizuje zásady méně běžných způsobů stravování. Ovládá postupy přípravy typických národních a regionálních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí. Zdůvodní rozdílnost jednotlivých kuchyní. Orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání. Sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických skupin podle jejich tradic a náboženských zvyklostí. Ovládá postupy přípravy typických zahraničních pokrmů. Určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy. Orientuje s v zážitkové gastronomii.	Diferencovaná strava **Česká regionální kuchyně** **Zahraniční kuchyně** Vlivy působící na odlišnosti zahraničních kuchyní Charakteristika vybraných kuchyní Evropy Charakteristika vybraných kuchyní Asie Charakteristika vybraných kuchyní Ameriky a dalších částí světa Pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly Cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení Zážitková gastronomie Nové trendy v gastronomii	**4** **10**

Komunikace ve službách
Odbyt a obsluha

Stolničení

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař – číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2024

Pojetí vyučovacího předmětu

Cílem vyučovacího předmětu je poskytnout žákům poznatky o technice odbytu pokrmů, seznámit je s pravidly různých forem a úrovní obsluhy, s používaným inventářem, s přípravou jídelního lístku podle gastronomických pravidel v návaznosti na racionální výživu a moderní gastronomii. Žáci se také seznámí s obvyklým vybavením výrobního a odbytového střediska z hlediska jeho funkce a s používáním a udržováním technických a technologických zařízení v gastronomickém provozu. Žáci se naučí sestavit nápojové lístky. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Cílem je vést žáky ke společenskému a profesionálnímu jednání a jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a používání dalších návykových látek v souvislosti s profesí.

Mezipředmětové vztahy:
český jazyk a literatura, anglický jazyk, občanská nauka, technologie přípravy pokrmů, odborný výcvik.

Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- užívají rozlišné formy a úrovně podávání pokrmů a nápojů v závislosti na prostředí a společenské příležitosti,
- orientují se v surovinovém složení pokrmů a v základních technologických postupech přípravy pokrmů a nápojů,
- volí nápoje vhodné pro běžné i slavnostní příležitosti,
- správně a přesně se vyjadřují a používají odbornou terminologii,
- používají gastronomická pravidla při sestavování jídelních a nápojových lístků,
- chovají se podle zásad společenského chování a etikety,
- dodržují hygienické požadavky a pravidla pro ochranu zdraví a bezpečnost práce,
- pracují s odbornou literaturou a nové zkušenosti převádějí do praxe,
- zvažují ekonomické a ekologické dopady na společnost a životní prostředí.

Výuka probíhá
1. ročník..... 1,5 hod/týdně
2. ročník …… 1,5 hod/týdně
3. ročník …… 2 hod/týdně

Způsob hodnocení žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými vyučovacími předměty a logické myšlení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Metody a formy výuky

Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací nebo projektovým vyučováním.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

a) Kompetence k učení

Absolvent:
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání v oblasti techniky obsluhy, poznává nové trendy v tomto oboru,
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí, uplatňuje různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení),
- umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, je čtenářsky gramotný,
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí, zejména formou seminářů, účastí na soutěžích a výstavách,
- spojuje praktickou stránku oboru s estetikou.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:
- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získává informace potřebné k řešení problému, navrhuje způsob řešení, vyhodnocuje a ověřuje správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky,
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniku) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve,
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení),
- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení (empirické, logické, matematické).

c) Komunikativní kompetence

Absolvent:
- dokáže jasně a srozumitelně vyjádřit své názory, myšlenky a postoje,
- správně a přesně se vyjadřuje, používá odbornou terminologii,
- umí ve svém projevu použít adekvátních jazykových prostředků,

- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru gastronomické terminologie,
- zpracovává odborná témata a různé pracovní materiály,
- komunikuje s hosty ve dvou světových jazycích, rozvíjí své dovednosti v nich,
- správně formuluje větu při psaní nabídkového listu, reklamaci, propagačního materiálu,
- uplatňuje při psaní administrativních písemností znalost českého pravopisu i tvarosloví,
- zná základy psychologie jednání s hostem – zvládá náročné situace s nimi,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu s etikou a profesionálním chováním.

d) Personální a interpersonální kompetence

Absolvent:

- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany nadřízených i hostů, přijme radu i kritiku,
- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí,
- umí pracovat v profesionálním týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností,
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích,
- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek,
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly,
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým,
- adaptuje se na změněné životní i pracovní podmínky, je připraven řešit své profesionální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný.

e) Občanské kompetence

Absolvent:

- uvědomuje si v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobní identitu,
- přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých,
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie,
- dokáže využít informací, které nabízejí kulturní instituce,
- uznává tradice a hodnoty národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních,
- chápe význam životního prostředí a jeho ochrany a při pracovní činnosti hospodárně nakládá s materiály a odpady v duchu udržitelného rozvoje,
- dodržuje zásady požární prevence.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:

- má odpovědný postoj ke své profesi i ke svému dalšímu vzdělávání, je připraven se dále vzdělávat,
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru, případně o možnostech rekvalifikace,
- zná pracovní, platové podmínky ve svém oboru, požadavky zaměstnavatelů na výkon svého povolání a přistupuje k nim adekvátně vzhledem ke svým možnostem i představám,

- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle, vyhodnocuje informace o svých možnostech na trhu práce i vzdělávání,
- analyzuje texty odborného a právního rázu,
- sestavuje jídelní lísky a menu, zvládá základní administrativu,
- dodržuje zásady bezpečnosti a zná HACCP,
- rozumí podstatě a principům podnikání.

g) Matematické kompetence

Absolvent:

- správně používá a převádí běžné jednotky při manipulaci s penězi, materiály a surovinami,
- čte a sestavuje různé formy grafického znázornění – tabulky, grafy, schémata,
- provádí reálný odhad při operacích s penězi,
- aplikuje základní matematické operace při výpočtech přípravy míchaných nápojů,
- při prezentaci nápojů uplatňuje znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině a prostoru.

a) Digitální kompetence

Absolvent:

- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Stolničení

Ročník: 1. **(**48 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	Úvod do stolničení	**2**
Seznámí se s historií pohostinství a gastronomie. Rozlišuje pojem stolničení a stolování. Rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení.	Historie pohostinství a gastronomie Význam stolování a stolničení, základní pojmy	
	Zásady hygieny a bezpečnosti při práci, HACCP	**1**
Má povědomí o hygienických a bezpečnostních normách.	Osobní hygiena a zásady bezpečnosti při práci, nehody hostů Platné normy v oblasti hygieny a bezpečnosti práce	
	Společenská výchova a profesní pravidla	**2**
Orientuje se ve společenských pravidlech a umí je používat. Pečuje o svůj zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy. Ovládá estetiku v oboru. Rozpozná typy hostů a ví jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům. Řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta. Uplatňuje společenské chování a profesní vystupování a etiku, zdržuje se xenofobních projevů. Komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou. Komunikuje s hosty v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti. Chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku. Uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí.	Osobnost a vzhled Pravidla nošení pracovního oblečení obsluhujících Společenská pravidla obsluhujících Chování a vystupování obsluhujících Estetika v oboru Typologie hostů Rozhovor s hostem online komunikace se zákazníkem Národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace Práce s připomínkami hostů a recenzemi	
	Odbytová střediska	**3**
Rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení. Orientuje se ve skladu, ve vedení	Význam, úkoly odbytu Členění odbytových středisek Vybavení a zařízení na úseku obsluhy	

evidence zásob. Rozlišuje malý a velký stolní inventář. Vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku.	Estetika provozovny	
Rozlišuje inventář na úseku obsluhy. Umí inventář správně používat.	**Zařízení a vybavení úseku obsluhy** Rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny, malý a velký inventář, jeho údržba	**5**
Zná základní pravidla techniky obsluhy. Zná přípravu pracoviště před zahájením a po skončení provozu.	**Základní pravidla a technika obsluhy** Příprava pracoviště před zahájením obsluhy Práce během a po skončení provozu	**5**
Zná organizaci práce v různých systémech obsluhy.	**Systémy obsluhy** Systém obvodový, vrchního číšníka, francouzský a ostatní systémy obsluhy	**6**
Zná způsoby obsluhy dle různých druhů odbytových středisek. Vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku.	**Způsoby obsluhy** Restaurační, kavárenský a ostatní Slavnostní způsoby obsluhy – francouzský, anglický, ruský a diplomatický	**5**
Zajišťuje odbyt výrobků a služeb. Volí vhodné formy odbytu. Uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem. Vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt. Použije vhodné nástroje na podporu prodeje.	**Formy prodeje** pokladní a informační systémy, evidence tržeb Způsob nabídky Produkt Podpora prodeje, aktivní prodej	**1**
Je seznámen s gastronomickými pravidly a jejich významem pro společné stravování. Sestavuje JL a NL. Uvádí náležitosti JL a NL. Sestaví menu pro různé příležitosti. Sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy.	**Gastronomická pravidla** Druhy, náležitosti a zásady při sestavování jídelních lístků dle typů provozoven Restaurační menu, jednoduché a složité menu Sezónní nabídky (prodej a akce pro podporu prodeje) Práce s lokálními surovinami	**9**
Vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy podávaného pokrmu a nápoje.	**Jednoduchá obsluha** Podávání snídání, přesnídávek, obědů, svačin a večeří	**9**

Ovládá techniku jednoduché obsluhy. Je seznámen s různými způsoby vyúčtování.	Servis studených a teplých nápojů Servis pokrmů se salátem a kompotem	

Stolničení

Ročník: 2. (48 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
Ovládá vyšší formu jednoduché obsluhy. Seznámí se servisem pokrmů a s využitím k tomu určeného inventáře. Sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy. Uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem.	**Vyšší forma jednoduché obsluhy** Podávání obědů a večeří, jednotlivých chodů Příprava pracoviště a obsluhy Sestavování JL, NL a výběr nápojů Obsluha skupin	**5**
Sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy. Uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti. Zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce Uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb.	**Základy složité obsluhy** Servis snídaní, obědů, večeří Servis pokrmů Gastronomická pravidla Menu, jídelní a nápojový lístek Organizační zajištění akcí	**3**
Vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb. Charakterizuje různé způsoby obsluhy. Rozlišuje druhy slavnostních hostin. Je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je. Profesionálně jedná v souladu se společenským chováním.	**Vyšší forma složité obsluhy** Formy a pravidla obsluhy Základní společenská a profesní pravidla Zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny	**3**
Umí zacházet s pivním zařízením. Zná správný servis piva a teplotu podávání.	**Pivo, pivní zařízení, skladování** Výroba piva a sladu Pivní sklep, zařízení a jeho údržba Narážení, čepování a ošetřování piva	**4**

Umí správně ošetřovat pivo. Je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je.	Druhy a servis piva Vhodné pokrmy k pivu	
	Víno, vinárny a vinný sklep	**6**
Je seznámen s odrůdami vína. Ovládá techniku podávání a ošetřování vína. Zná správné teploty při servisu vína. Volí správné druhy skla. Správně doporučuje druhy vína k jednotlivým pokrmům. Je seznámen s jednotlivými druhy vináren. Umí sestavit vinný lístek.	Vinařské oblasti a odrůdy vinné révy Výroba vína, ošetřování a vady vína, servis vín Druhy vináren, zařízení NL a JL – sestavování Obsluha ve vinárnách, vinný sklep Kombinatorika vín a pokrmů Ostatní nápoje z vinné révy Práce someliéra	
	Alkoholické a nealkoholické nápoje	**8**
Je seznámen s alkoholickými a nealkoholickými nápoji dle jejich výroby. Zná jejich servis, druhy inventáře na podávání, správnou teplotu při servisu. Správně doporučí jednotlivé nápoje dle gastronomických pravidel. Profesionálně jedná v souladu se společenským chováním.	Aperitivy a digestivy – význam, druhy a servis Whisky, koňak, brandy – výroba a servis Ostatní alkoholické nápoje – druhy, servis Druhy a podávání nealkoholických nápojů Skladování a ošetřování nápojů	
		5
Je seznámen s jednotlivými druhy kaváren, s jejich vybavením a provozem, způsobem a systémem obsluhy. Zná druhy kávy. Umí připravit jednotlivé druhy kávy.	**Kavárny a kavárenské herny** Historie kavárny, druhy a zařízení Obsluha v kavárnách, NJ a JL Druhy kávy, jejich příprava a servis, sortiment pokrmů Kavárenská herna – zařízení, obsluha	
		6
Je seznámen s jednotlivými druhy kaváren, s jejich vybavením a provozem. Dokáže sestavit typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska. Zajistí přípravu a realizaci gastronomických akcí.	**Ostatní společenská a zábavní střediska** Varieté a kabarety Koliby a salaše Charakteristika, provoz, sortiment pokrmů a nápojů	
	Pravidla pro sestavování složitých menu	**8**
Je seznámen s gastronomickými pravidly pro sestavování menu. Umí sestavit vhodné menu k různým	Gastronomická pravidla pro sestavování menu	

příležitostem. Uvede náležitosti jídelních a nápojových lístků a umí je sestavit.	Druhy menu podle společenských událostí Atypická menu a sestavování různých menu	

Stolničení

Ročník: 3. (56 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	Hotelový a restaurační management	**10**
Vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti prodeje a stravovacích služeb. Dokáže charakterizovat jednotlivé funkce hotelového a restauračního managementu. Zná možnost různých druhů platebního styku. Je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je.	Profesionalita v péči o hosta Jednotlivé oblasti hotelového provozu Zaměstnanci hotelu a jejich povinnosti Restaurační řetězce – výhody a nevýhody, jednotlivé oblasti hotelového provozu, hotelová evidence	
	Slavnostní hostiny	**12**
Rozlišuje druhy slavnostních hostin. Volí vhodné formy obsluhy. Ovládá organizaci práce při banketu. Sestavuje pokrmy a nápoje podle druhů menu. Rozlišuje různé druhy menu. Zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce.	Význam slavnostních hostin Druhy hostin dle příležitostí Banket, raut Příprava a zajišťování hostin Organizační zajištění akcí	
	Sestavování slavnostních menu dle příležitostí	**4**
Vybírá pokrmy a nápoje podle druhů menu. Rozlišuje různé druhy menu.	Druhy slavnostního menu Praktické sestavování menu	
	Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem	**4**
Je seznámen s různými typy slavnostních hostin. Rozlišuje druhy slavnostních hostin. Rozlišuje ostatní společenské akce. Volí vhodné formy obsluhy. Sestavuje pokrmy a nápoje podle	Recepce, raut, koktejl vína, číše vína, coffeebreak, pozvání na bowli, k open baru a ostatní	

společenské akce.		
Vyjmenuje a charakterizuje pomůcky barmana, pracuje s nimi. Připravuje a servíruje míšené nápoje. Umí použít vhodný inventář na míšené nápoje.	**Míšené nápoje** Druhy míšených nápojů Barový pult, jeho části, vybavení Základní povinnosti barmana a barmanské vybavení Suroviny k přípravě míšených nápojů a jejich charakteristika Pravidla pro míchání nápojů Ozdoby k míšeným nápojům	**6**
Je seznámen s obsluhou v dopravních prostředcích. Volí vhodné pokrmy a nápoje, jejich servis a obsluhu.	**Obsluha v dopravních prostředcích** Obsluha ve vlaku, v autobusu, v letadle a na lodi Pokrmy a nápoje, jejich servis	**6**
Orientuje se v různých typech ubytovacích zařízení. Ovládá obsluhu v hotelové hale, open baru a dalších střediscích.	**Druhy ubytovacích zařízení** Zásady práce v ubytovacích zařízeních Obsluha v hotelové hale, open baru Roomservice Práce s připomínkami hostů a recenze Pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí	**6** **8**
Volí vhodné formy obsluhy. Vybírá pokrmy a nápoje dle druhů hostin.	**Společenské akce** Zahradní slavnost, výlet na lodi, výlet do přírody, piknik Příprava sortimentu pokrmů a nápojů, obsluha Kongresy, dlouhodobé a krátkodobé akce	

Odborný výcvik

Název školy	Střední škola podnikání a gastronomie
Zřizovatel	hlavní město Praha
Název ŠVP	**Kuchař – číšník**
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání	3 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení	závěrečná zkouška
Platnost ŠVP	od 1. 9. 2024

Pojetí vyučovacího předmětu

Cílem předmětu je prakticky připravit žáky na profesionální vykonávání gastronomických služeb, pro jejich úspěšné uplatnění v typových pozicích v gastronomických službách různých podnikatelských subjektů a pro občanský život. Předmět umožňuje získání manuálních dovedností k profesionálnímu výkonu.

Mezipředmětové vztahy:
informatika, ekonomika, technologie přípravy pokrmů, stolničení.

Obecné výchovně vzdělávací cíle směřují k tomu, že absolventi:

- uplatní se při výkonu povolání kuchař v pozici zaměstnance v různých odbytových střediscích,
- znají technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správné manipulace,
- posoudí jakost a technologickou využitelnost pokrmů a nápojů,
- ovládají techniku obsluhy,
- sestavují jídelní a nápojové lístky, realizují odbyt, provádějí vyúčtování,
- zajišťují provoz výrobních a odbytových středisek, využívají technologická zařízení, organizují potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce,
- vedou administrativní dokumentaci výrobního a odbytového střediska,
- při sestavování jídelních a nápojových lístků uplatňují znalosti správné výživy a gastronomických pravidel,
- uplatňují zásady společenského chování, etického a profesionálního jednání.

Výuka probíhá
1. ročník …… 15 hod/týdně
2. ročník …… 17,5 hod/týdně
3. ročník …… 17,5 hod/týdně

Způsob hodnocení žáků

Při hodnocení se sleduje provázanost s ostatními vyučovacími předměty a logické myšlení. Žáci se hodnotí z praktických dovedností a schopností, odborných znalostí, vystupování, chování a jednání k okolí a přístupu k ochraně životního prostředí. Dále z odborného ústního a písemného projevu. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy

Metody a formy výuky

V odborném výcviku jsou využívány komplexní, aktivizující a klasické metody. Při probírání nového učiva jsou voleny metody výkladu, vysvětlování, přednášek, rozhovoru. Dále předvádění a pozorování, instruktáže, vytváření dovedností, napodobování situačních postupů, učení v životních situacích a exkurze.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Celkové pojetí a cíle výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva přispívají k rozvoji klíčových kompetencí.

a) Kompetence k učení

Absolvent:
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání v oblasti techniky obsluhy, poznává nové trendy v tomto oboru,
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení i ze strany jiných lidí,
- umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, je čtenářsky gramotný,
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí,
- spojuje praktickou stránku oboru s estetikou.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent:
- porozumí zadání úkolu, získává informace potřebné k řešení problému, navrhuje způsob řešení, vyhodnocuje a ověřuje správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky,
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení),
- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení (empirické, logické, matematické).

c) Komunikativní kompetence

Absolvent:
- dokáže jasně a srozumitelně vyjádřit své názory, myšlenky a postoje,
- správně a přesně se vyjadřuje, používá odbornou terminologii,
- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru gastronomické terminologie,
- zpracovává odborná témata a různé pracovní materiály,
- komunikuje s hosty,
- ovládá administrativní dokumentaci,
- zná základy psychologie jednání s hostem – zvládá náročné situace s nimi,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu s etikou a profesionálním chováním.

d) Personální a interpersonální kompetence

Absolvent:
- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování,
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany nadřízených i hostů, přijme radu i kritiku,
- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí,
- umí pracovat v profesionálním týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností,
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly,

- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým,
- adaptuje se na změněné životní i pracovní podmínky, je připraven řešit své profesionální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný.

e) Občanské kompetence

Absolvent:

- uvědomuje si v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobní identitu,
- přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých,
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie,
- uznává tradice a hodnoty národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních,
- chápe význam životního prostředí a jeho ochrany a při pracovní činnosti hospodárně nakládá s materiály a odpady v duchu udržitelného rozvoje.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent:

- má odpovědný postoj ke své profesi i ke svému dalšímu vzdělávání, je připraven se dále vzdělávat,
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru, případně o možnostech rekvalifikace,
- zná pracovní, platové podmínky ve svém oboru, požadavky zaměstnavatelů na výkon svého povolání
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle,
- analyzuje texty odborného a právního rázu,
- sestavuje jídelní lísky a menu, zvládá základní administrativu,
- dodržuje zásady bezpečnosti a zná HACCP.

g) Matematické kompetence

Absolvent:

- správně používá a převádí běžné jednotky při manipulaci s penězi, materiály a surovinami,
- aplikuje základní matematické operace při výpočtech – normování, kalkulace ceny pokrmů a míchaných nápojů.

h) Digitální kompetence

Absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;

- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Odborný výcvik

Ročník: 1. (480 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	**20**
Dodržuje pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Uplatňuje hygienické požadavky na pracovišti. Při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení, postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy. Poskytuje první pomoc při úrazu na pracovišti. Uvede povinnosti zaměstnance i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu.	Pracovněprávní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení Proškolení a předpisy BOZP a hygieny na pracovišti	
	Zásady hygieny	**20**
Dodržuje hygienické předpisy v gastronomii. Ovládá kritické body HACCP. Uplatňuje účel kritických bodů HACCP a jejich fungování v praxi.	Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP, pravidla systému HACCP Hygienické povinnosti kuchaře	
	Společenská výchova a profesní pravidla	**45**
Uplatňuje společenské chování a profesní vystupování. Chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze. Pečuje o svůj zevnějšek a projevuje se kultivovaně. Řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta. Umí rozlišit různé typy hostů.	Základní společenská a profesní pravidla v gastronomii Pravidla chování obsluhujícího na pracovišti i mimo něj, osobnost, vzhled, vystupování Typologie hostů	
	Gastronomická pravidla	**50**
Dovede uplatňovat zásady výživy a gastronomická pravidla. Umí sestavit a napsat jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel.	Zásady výživy a gastronomická pravidla Praktické sestavování a psaní jídelního a nápojového lístku	
	Odbytová a ubytovací střediska	**40**
Ovládá pracovní činnosti spojené	Úkoly odbytového střediska	

s úkoly odbytového střediska. Ovládá zásady práce v ubytovacích zařízení. Použije vhodné nástroje na podporu prodeje.	Pracovní činnosti spojené s přípravou odbytových středisek Zásady práce v ubytovacích zařízení	
	Technika obsluhy	**55**
Charakterizuje pomůcky číšníka a pracuje s nimi. Připravuje pracoviště před zahájením udržuje pořádek během provozu a po ukončení provozu. Udržuje a ošetřuje inventář. Umí připravit veškeré druhy inventáře. Pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje. Umí připravit všechny druhy zařízení na úseku obsluhy. Ovládá techniku jednoduché obsluhy. Odborně zvládá nošení podnosů, talířů, tácků a polévkových šálků. Připravuje vhodný inventář na podávání nápojů. Ovládá servis studených a teplých nealkoholických a alkoholických nápojů. Přijímá, eviduje a udržuje objednávky hostů, pracuje se zaúčtovací technikou. Chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze.	Příprava pracoviště před zahájením a po skončení provozu Příprava inventáře: skleněného, porcelánového, kovového, příborů, prádla a malého stolního inventáře Příprava zařízení na úseku obsluhy: jídelních, servírovacích a vyhřívacích stolů, chladicích vitrín a nabídkových vozíků Nácvik nošení podnosů, talířů, tácků a polévkových šálků Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze Příprava inventáře na podávání nápojů Servis studených nealkoholických nápojů, vína, piva, lihovin a destilátů Servis teplých nealkoholických a alkoholických nápojů Formy prodeje restaurační a hotelové obsluhy	
	Systémy obsluhy	**15**
Umí systémy obsluhy a organizaci práce: obvodový, vrchního číšníka, francouzský a ostatní.	Systém obvodový, vrchního číšníka, francouzský a ostatní systémy obsluhy	
	Způsoby obsluhy	**15**
Zvládá způsoby obsluhy: restaurační, kavárenský, barový, slavnostní a etážový. Podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy.	Restaurační, kavárenský, barový, slavnostní a etážový způsob obsluhy. Snídaně – rozdělení Servis snídaně formou Table d´hote Aktivní prodej a nabídky hostům Organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy	
	Výrobní středisko	**10**
Umí připravit, správně používat a ukládat inventář.	Příprava výrobního střediska před zahájením provozu	

Pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku. Je připraven organizovat práci ve výrobním středisku. Umí připravit, správně používat a ukládat inventář.	**Praktické seznámení s inventářem** Příprava, použití a ukládání inventáře	**20**
Umí nanormovat požadovaný počet porcí a napsat žádanku na suroviny. Umí provádět kalkulace.	**Základy administrativy** Použití receptur, norem, žádanek a výdejek Vlastní kalkulace Kontrola spotřeby surovin Pokladní a informační systémy v gastronomie, evidence tržeb Vyúčtování s hostem, odvod tržeb	**15**
Využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a tepelných úprav pro přípravu pokrmů. Umí připravit a upravit základní suroviny pro výrobu pokrmů. Umí popsat základní tepelné úpravy pokrmů. Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je využít v praxi. Pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku. Hospodárně nakládá při práci se surovinami. Dohotovuje a expeduje pokrmy.	**Předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů** Základní druhy surovin a jejich opracování – příprava a předběžná úprava potravin Příprava na další zpracování: krájení, mletí, strouhání, naklepávání, plnění, špikování, obalování, kořenění ***Tepelná úprava pokrmů*** (vaření, dušení, pečení, smažení a práce s konvektomatem)	**35**
Dovede připravit jednotlivé druhy polévek, zavářek a vložek.	**Příprava polévek** Vývary, hnědé a bílé polévky Studené a speciální polévky Zavářky a vložky Využití konvenience	**25**
Dovede připravit jednotlivé druhy omáček.	**Příprava omáček** Klasické omáčky Hnědé a bílé omáčky Jemné teplé a studené omáčky Využití konvenience	**35**

	Příprava příloh a doplňků	**20**
Umí připravit přílohy a doplňky z různých druhů surovin. Dovede připravit jednoduché saláty a zálivky. Volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky.	Přílohy z brambor, mouky, z rýže, těstovin a luštěnin, ze zeleniny Jednoduché saláty ze zeleniny, ovoce, luštěnin, hub a ostatních surovin Příprava zálivek	
	Příprava bezmasých pokrmů	**25**
Používá vhodná druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup. Ovládá technologický postup přípravy bezmasých pokrmů.	Technologický postup přípravy pokrmů ze zeleniny, brambor, luštěnin, hub, rýže, těstovin, vajec a sýrů	
	Příprava jednoduchých sladkých pokrmů	**25**
Umí připravit jednoduché sladké pokrmy.	Jednoduché sladké pokrmy	
	Opakování a procvičování	**10**

Odborný výcvik

Ročník: 2. (560 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	**25**
Dodržuje pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.	Pracovněprávní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení Přeškolení předpisů BOZP a hygieny na pracovišti.	
	Zásady hygieny	**30**
Dodržuje hygienické předpisy v gastronomii. Ovládá kritické body HACCP. Uplatňuje účel HACCP a jejich fungování v praxi.	Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP, pravidla systému HACCP Hygienické povinnosti kuchaře	
	Složitá obsluha	**120**
Používá základní pravidla a formy složité obsluhy. Podává složitou snídani, oběd, večeři. Odborně sestavuje snídaňové lístky.	**Podávání složité snídaně:** sestavování snídaňového lístku,	

	snídaně cizinecká, sektová, slavnostní a ostatní	
Připravuje a uklízí pracoviště.	Příprava a úklid pracoviště	
	Podávání složitého oběda a večeře:	
Ovládá organizace práce při podávání složitého oběda a večeře. Podává složitý oběd a večeři. Pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle podávaného pokrmu. Odborně překládá pokrmy. Přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zaúčtovací technikou.	potřebný inventář a zařízení, podávání aperitivu, předkrmů, polévek, ryb, hotových jídel a jídel na objednávku, moučníků, ovoce, kávy a digestivů Zásady pro překládání pokrmů Vyúčtování Komunikace s hosty	
	Servis nápojů	**25**
Umí připravit servis jednotlivých druhů nápojů. Ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů. Ovládá obsluhu a údržbu pivního zařízení. Umí čepovat pivo. Chápe důležitost správného skladování a ošetřování piva. Používá vhodný inventář. Zná vybavení a zařízení skladů na úseku obsluhy	Příprava servisu nápojů nealkoholických, piva, vína, lihovin a destilátů Dodržování zásad stolování Obsluha a údržba pivního zařízení a způsoby čepování piva Skladování a ošetřování piva Inventář Vybavení a zařízení skladů na úseku obsluhy	
	Obsluha v kavárně, vinárně a ostatních společensko-zábavních střediscích	**20**
Umí sestavit kavárenský a vinárenský lístek. Dovede připravit různé druhy kávy a kávových specialit. Ovládá techniku obsluhy. Poskytuje odborný servis vína. Uvede základní principy oboru barista a someliér. Dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků.	Náležitosti kavárenského a vinárenského lístku Druhy kávy a kávových specialit a jejich příprava Zařízení a obsluha v kavárenské herně Použití a znalost práce s kávovary.	
	Pravidla pro sestavování složitých menu	**55**
Sestavuje různá menu podle gastronomických pravidel a druhu společenské události.	Gastronomická pravidla pro sestavování menu Menu pro různé společenské události Sestavování atypických menu	

Umí rozdělit, použít a krájet jednotlivé části hovězího masa. Připravuje pokrmy všemi způsoby tepelného zpracování.	**Příprava pokrmů z hovězího masa** Rozdělení, použití jednotlivých částí, krájení masa Příprava hovězího masa vařením, dušením a pečením Příprava hovězích vnitřností a pokrmů z nich Skladování	**45**
Umí rozdělit, použít a krájet jednotlivé části telecího masa. Připravuje pokrmy všemi způsoby tepelného zpracování.	**Příprava pokrmů z telecího masa** Rozdělení, použití jednotlivých částí a krájení masa Příprava telecího masa vařením, zadělováním, dušením, pečením a smažením Příprava telecích vnitřností a pokrmů z nich Skladování	**30**
Umí rozdělit, použít a krájet jednotlivé části vepřového masa. Připravuje pokrmy všemi způsoby tepelného zpracování. Umí připravit pokrmy z uzeného masa, slaniny a speciální pokrmy.	**Příprava pokrmů z vepřového masa** Rozdělení, použití jednotlivých částí a krájení masa Příprava vepřového masa vařením, dušením, pečením a smažením Příprava pokrmů z uzeného masa a slaniny Příprava vepřových vnitřnosti a pokrmů z nich Skladování Příprava speciálních pokrmů	**30**
Umí rozdělit ,použít a krájet jednotlivé části skopového, jehněčího, kůzlečího a králičího masa. Připravuje pokrmy všemi způsoby tepelného zpracování.	**Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králičího masa** Rozdělení, použití jednotlivých částí a krájení masa Příprava pokrmů vařením, dušením, pečením a smažením Příprava vnitřností a pokrmů z nich Skladování	**30**
Umí připravit jednotlivé druhy mletého masa. Umí připravit pokrmy ze směsi mletých mas.	**Příprava pokrmů z mletého masa** Příprava jednotlivých druhů mletých mas Příprava pokrmů ze směsi mletých mas	**30**
Ovládá předběžnou úpravu:	**Příprava pokrmů z drůbeže** Předběžná úprava: vykosťování,	**40**

vykosťování, drezírování, plnění nádivkou a porcování drůbeže. Umí připravit pokrmy všemi tepelnými způsoby.	drezírování, plnění nádivkou a porcování Příprava pokrmů vařením, zadělováním, dušením, pečením a smažením Zpracování vnitřností a pokrmů z nich Skladování	
	Příprava pokrmů z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků	**20**
Ovládá předběžnou úpravu ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků. Umí připravit pokrmy všemi tepelnými způsoby.	Předběžná úprava Příprava pokrmů vařením, dušením, pečením a smažením Zpracování vnitřností a pokrmů z nich Skladování	
	Příprava pokrmů ze zvěřiny	**50**
Ovládá předběžnou úpravu zvěřiny. Umí připravit pokrmy všemi tepelnými způsoby.	Předběžná úprava a moření Příprava pokrmů vařením, dušením, pečením a smažením	
	Opakování a procvičování	**10**

Odborný výcvik

Ročník: 3. (490 vyučovacích hodin) Kuchař - číšník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák		
	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	**10**
Dodržuje pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.	Pracovněprávní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení Přeškolení předpisů BOZP a hygieny na pracovišti.	
	Speciální složitá obsluha	**35**
Dovede připravit speciální studené a teplé předkrmy. Ovládá techniku obsluhy.	Příprava speciálních studených předkrmů: kaviár, ústřice, chřest Příprava speciálních teplých předkrmů: šneci, raci, žabí stehýnka	
	Slavnostní hostiny	**45**
Ovládá organizaci práce při slavnostních hostinách.	Vypracování dokumentace pro slavnostní tabule: objednávka,	

Umí vypracovat dokumentaci pro slavnostní hostiny. Ovládá techniku obsluhy.	rozpočet, pracovní příkaz, návrh slavnostního menu, soupis inventáře, zasedací pořádek a organizační schéma, harmonogram obsluhy, vyúčtování	
Umí připravit a realizovat recepce, bankety, rauty, coffeebreaky, koktejly, číše vína a další typy slavnostních hostin. Zná správný způsob obsluhy. Zná nabízený sortiment pokrmů a nápojů.	Recepce, banket, raut, coffeebreak, koktejl, číše vína a další typy slavnostních hostin Způsob obsluhy Organizační zajištění hostin Nabízený sortiment pokrmů a nápojů	
	Zásady práce v baru	**45**
Ovládá pracovní postupy barmana. Umí připravit suroviny pro jednotlivé druhy míšených nápojů. Ovládá techniku míchání a servisu podávání. Charakterizuje pomůcky barmana a pracuje s nimi. Uvede základní principy oboru barman.	Pracovní postupy barmana Suroviny k přípravě jednotlivých druhů míšených nápojů Technika přípravy a míchání jednotlivých nápojů	
	Příprava studených a teplých nápojů	**35**
Ovládá přípravu studených a teplých nápojů. Připravuje kávu, kakao, čaj, grog, kávové speciality, studené nápoje a mléčné nápoje.	Příprava kávy, kakaa, čaje, grogu a kávových specialit Příprava studených nápojů Příprava mléčných koktejlů a aromatizovaného mléka	
	Využití odborné literatury	**20**
Umí využít odbornou literaturu pro sestavování vlastních kalkulací a normování.	Sestavování vlastní kalkulace a normování	
	Příprava pokrmů na objednávku	**35**
Umí připravit druhy a části masa vhodného pro pokrmy na objednávku. Připravuje minutky z masa hovězího, telecího, vepřového, ryb, zvěřiny, drůbeže, masa mletého a vnitřností. Připravuje šťávy. Dovede upravit přílohy a oblohy. Ovládá přípravu pokrmů anglickým způsobem, v alobalu, pomocí grilovacích kleští a dalšími speciálními způsoby. Zvládá dokončování pokrmů před hostem.	Příprava druhů a částí masa vhodného k přípravě pokrmů na objednávku Minutky z masa hovězího, telecího, vepřového, ryb, zvěřiny, drůbeže, masa mletého a vnitřností Příprava šťávy Úprava příloh a obloh Anglický způsob, v alobalu, příprava pomocí grilovacích kleští a speciálními způsoby Dokončování pokrmů před hostem	

Volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky.		
	Příprava pokrmů studené kuchyně Příprava majonézy, aspiku, rosolu, pěn, paštik, galantin, huspenin a salátů	**35**
Umí připravit majonézy, aspiky, rosoly, pěny, paštiky, galantiny, huspeniny a saláty. Připravuje předkrmy z vajec, zeleniny, ovoce, sýrů, kaviáru, ryb, mořských plodů a připravuje koktejly. Připravuje obložené mísy, chlebíčky, chuťovky a speciality studené kuchyně.	Příprava předkrmů z vajec, zeleniny, ovoce, sýrů, kaviáru, ryb, mořských plodů a příprava koktejlů Příprava obložených mís, chlebíčků a chuťovek Příprava specialit studené kuchyně	
	Příprava teplých předkrmů Příprava předkrmů z vajec, sýrů, zeleniny, masa a vnitřností, drůbeže a ryb Příprava speciálních předkrmů	**20**
Připravuje teplé předkrmy z vajec, sýrů, zeleniny, masa, vnitřností, drůbeže a ryb. Připravuje speciální předkrmy.		
	Příprava moučníků Příprava jednoduchých a složitých moučníků, pudinků, krémů a sladkých omáček Příprava základních druhů těst Výroba zmrzliny a příprava zmrzlinových pohárů	**20**
Ovládá přípravu jednoduchých a složitých moučníků, pudinků, krémů a sladkých omáček. Umí vyrobit zmrzlinu a připravuje zmrzlinové poháry.		
	Příprava dietních pokrmů Příprava surovin pro dietní stravování Příprava dietních pokrmů tepelnou úpravou Příprava dietních pokrmů podle různých typů diet	**20**
Dovede připravit suroviny pro dietní stravování. Připravuje dietní pokrmy pro různé typy diet.		
		45
	Příprava pokrmů české a regionální kuchyně Příprava typických národních pokrmů	
Připravuje typické pokrmy české kuchyně. Ovládá postup a přípravu typických národních a regionálních pokrmů.		
		25
	Příprava pokrmů zahraničních kuchyní Příprava pokrmů vybraných kuchyní Evropy Příprava pokrmů vybraných kuchyní	
Ovládá přípravu pokrmů různých zahraničních kuchyní, používá speciální inventář.		

	Asie Příprava pokrmů kuchyní ostatních částí světa	**15**
Dovede připravit pokrmy dle nových trendů v gastronomii.	**Příprava pokrmů dle nových trendů v gastronomii**	**30**
Připravuje pokrmy pro slavnostní hostiny, bankety, recepce, rauty, zahradní slavnosti, výlety na lodi a do přírody.	**Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách** Příprava pokrmů pro slavnostní hostiny, bankety, recepce, rauty Příprava pokrmů pro zahradní slavnosti, výlety na lodi a do přírody	**55**
Použije vhodný druh pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup.	**Opakování 1. – 3. ročníku** **Příprava na závěrečné zkoušky**	