



Střední škola gastronomie a služeb
Přerov, Šířava 7



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

**Číšník se zaměřením na nápojovou
gastronomii 2025 - od 1. ročníku**



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

1	Identifikační údaje.....	4
1.1	Předkladatel.....	4
1.2	Zřizovatel.....	4
1.3	Název ŠVP.....	4
1.4	Platnost dokumentu.....	4
2	Profil absolventa.....	5
2.1	Popis uplatnění absolventa v praxi.....	5
2.2	Kompetence absolventa.....	5
2.3	Způsob ukončení vzdělávání.....	6
3	Charakteristika vzdělávacího programu.....	7
3.1	Celkové pojetí vzdělávání.....	7
3.2	Organizace výuky.....	7
3.3	Realizace praktického vyučování.....	7
3.4	Výchovné a vzdělávací strategie.....	8
3.5	Začlenění průřezových témat.....	8
3.6	Přípravné kurzy nabízené školou.....	9
3.7	Způsob a kritéria hodnocení žáků.....	9
3.8	Organizace přijímacího řízení.....	9
3.9	Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ.....	10
3.10	Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.....	11
3.11	Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných.....	14
3.12	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.....	16
3.13	Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání.....	16
4	Učební plán.....	17
4.1	Týdenní dotace - přehled.....	17
4.1.1	Poznámky k učebnímu plánu.....	18
4.2	Celkové dotace - přehled.....	19
4.3	Přehled využití týdnů.....	20
5	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP.....	21
6	Učební osnovy.....	23
6.1	Český jazyk a literatura.....	23
6.2	Anglický jazyk.....	40
6.3	Občanská nauka.....	64
6.4	Chemie.....	85
6.5	Biologie.....	89
6.6	Fyzika.....	94
6.7	Matematika.....	99



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

6.8	Tělesná výchova.....	112
6.9	Informační a komunikační technologie.....	139
6.10	Ekonomika	150
6.11	Technologie	162
6.12	Potraviny a výživa	183
6.13	Technika obsluhy a služeb	194
6.14	Speciální obsluha.....	220
6.15	Psychologie	245
6.16	Korespondence	253
6.17	Odborný výcvik.....	257
7	Zajištění výuky	265
8	Charakteristika spolupráce	266
8.1	Spolupráce s dalšími institucemi.....	266
8.2	Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery	266



1 IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

1.1 PŘEDKLADATEL

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola gastronomie a služeb, Přerov, Šířava 7

ADRESA ŠKOLY: Šířava 670/7, Přerov I-Město, Přerov, 75002

JMÉNO ŘEDITELE ŠKOLY: Ing. Martin Kovář

KONTAKT: Ing. Martin Kovář, Ing. Radmila Vaculíková, Mgr. Zdeněk Šišma

IČ: 00577227

RED-IZO: 600171361

KOORDINÁTOŘI TVORBY ŠVP: Ing. Martin Kovář, Ing. Radmila Vaculíková, Mgr. Zdeněk Šišma

1.2 ZŘIZOVATEL

NÁZEV ZŘIZOVATELE: Olomoucký kraj

ADRESA ZŘIZOVATELE: Jeremenkova 40a, 779 00 Olomouc

KONTAKTY:

Olomoucký kraj

Jeremenkova 40a, 779 00 Olomouc

ID datové schránky: qiabfmf

1.3 NÁZEV ŠVP

NÁZEV ŠVP: Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2021

MOTIVAČNÍ NÁZEV:

KÓD A NÁZEV OBORU: 65-51-H/01 Kuchař - číšník Kuchař - číšník

ZAMĚŘENÍ: vlastní: Oblast gastronomie a služeb

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní

1.4 PLATNOST DOKUMENTU

PLATNOST OD: 1. 9. 2025

VERZE ŠVP: 1

DATUM PROJEDNÁNÍ VE ŠKOLSKÉ RADĚ: 28. 8. 2025

DATUM PROJEDNÁNÍ V PEDAGOGICKÉ RADĚ: 25. 8. 2025



2 PROFIL ABSOLVENTA

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola gastronomie a služeb, Přerov, Šířava 7

ADRESA ŠKOLY: Šířava 670/7, Přerov I-Město, Přerov, 75002

ZŘIZOVATEL: Olomoucký kraj

NÁZEV ŠVP: Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

KÓD A NÁZEV OBORU: 65-51-H/01 Kuchař - číšník Kuchař - číšník

PLATNOST OD: 01.09.2025

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní

Absolvent se uplatní při výkonu povolání číšník, případně kuchař - číšník v pozici zaměstnance v restauracích a v hotelových provozech.

Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích. Tím může získat střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Absolvent je také připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

2.1 POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI

Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání v pozici zaměstnance číšník, příp. kuchař - číšník v restauracích a v hotelových provozech.

Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích. Tím může získat střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Absolvent je také připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

2.2 KOMPETENCE ABSOLVENTA

Absolvent využívá odbornou potravinářskou technologii zaměřenou zejména na problematiku přípravy pokrmů a servisu nápojů, včetně přípravy míchaných nápojů.

- zná chemické složení a vlastnosti surovin používaných výrobě pokrmů a nápojů i jejich správné uchování za účelem zachování jejich kvality a biologické hodnoty,
- zná a dodržuje zásady racionální výživy, umí posoudit kvalitu surovin, ovládá zásady správného skladování,
- vypočítá podle základní receptury potřebné množství pro výrobu,
- ovládá technologické postupy, hygienické předpisy a normy při výrobě,
- prokazuje manuální zručnost a zvládá obsluhu strojů,
- dodržuje zásady osobní hygieny, hygieny pracoviště a požární předpisy,
- vyhotoví účetní doklady,
- umí komunikovat se zákazníkem,



uplatňuje estetické hledisko při zhotovování pokrmů a servisu nápojů.

2.3 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou, dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Studium je ukončeno závěrečnou zkouškou, která je tvořena třemi částmi:

- písemná zkouška, která obsahuje otázky z odborných předmětů a cizího jazyka,
- praktická zkouška, která ověřuje dovednosti získané v odborném výcviku,
- ústní zkouška, která obsahuje otázky z odborných předmětů.



3 CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola gastronomie a služeb, Přerov, Šířava 7

ADRESA ŠKOLY: Šířava 670/7, Přerov I-Město, Přerov, 75002

ZŘIZOVATEL: Olomoucký kraj

NÁZEV ŠVP: Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

KÓD A NÁZEV OBORU: 65-51-H/01 Kuchař - číšník Kuchař - číšník

PLATNOST OD: 01.09.2025

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní

3.1 CELKOVÉ POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Školní vzdělávací program je koncipován jako tříletý a zabezpečuje získání odborných vědomostí a praktických dovedností potřebných k profesionálnímu poskytování servisu jídel a servisu nápojů na úrovni středního odborného vzdělávání. Cílem vzdělávacího programu je příprava pracovníků schopných poskytovat kvalifikované a kvalitní služby.

3.2 ORGANIZACE VÝUKY

Organizace výuky

Výuka je organizována formou čtrnáctidenních cyklů, ve kterých se střídá týden teoretického vyučování s týdnem praktického vyučování.

Teoretické vyučování probíhá v prostorách školy v kmenových nebo odborných učebnách podle platného rozvrhu.

Praktické vyučování může probíhat na školních pracovištích nebo na smluvních pracovištích.

Forma realizace praktického vyučování

Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy

Jako odborná škola máme cíl připravit odborníky v dané profesi. Nadané žáky připravujeme proto především na soutěže v odborných dovednostech, v nichž se umísťujeme na předních místech. Pro žáky pořádáme odborné exkurze, organizujeme různé kurzy, ve kterých si prohloubí své dovednosti.

Účastníme se také soutěží ve všeobecně vzdělávacích předmětech – olympiády v českém jazyce, matematice a v cizím jazyce.

3.3 REALIZACE PRAKTICKÉHO VYUČOVÁNÍ

Praktická výuka učiva s ukázkami a výkladem na dané téma se uskutečňuje při výcviku odborného vyučování na kmenovém pracovišti SŠGS na Šířavě - ve školní restauraci Bečva ale i na smluvních pracovištích SŠGS.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

V jednom týdnu probíhá odborný výcvik, v druhém pak teoretická výuka. Odborný výcvik je rozdělen na ranní a odpolední směnu, počty hodin v jednotlivých ročnících jsou následující:

1. ročník - 6 hodin denně,
2. ročník - 7 hodin denně,
3. ročník - 7 hodin denně.

3.4 VÝCHOVNÉ A VZDĚLÁVACÍ STRATEGIE

Výchovné a vzdělávací strategie	
Kompetence k učení	-

3.5 ZAČLENĚNÍ PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT

Průřezové téma/Tematický okruh	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Občan v demokratické společnosti	CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , SPO , KOR , MAT , TEV , IKT_1, EKO	CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , CHE , SPO , BIO , FYZ , MAT , TEV , IKT_1, EKO	CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , SPO , PSY , MAT , TEV , IKT_1, EKO
Člověk a životní prostředí	CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , SPO , KOR , TEV , IKT_1, EKO	CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , SPO , BIO , FYZ , TEV , IKT_1, EKO	CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , SPO , PSY , TEV , IKT_1, EKO
Člověk a svět práce	CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , SPO , KOR , MAT , TEV , IKT_1, EKO	CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , CHE , SPO , BIO , MAT , TEV , IKT_1, EKO	CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , SPO , PSY , MAT , TEV , IKT_1, EKO
Člověk a digitální svět	CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , SPO , KOR , MAT , TEV , IKT_1, EKO	CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , CHE , SPO , BIO , FYZ , MAT , TEV , IKT_1, EKO	CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , SPO , PSY , MAT , TEV , IKT_1, EKO

3.5.1.1 Zkratky použité v tabulce začlenění průřezových témat:

Zkratka	Název předmětu
AJ	Anglický jazyk
BIO	Biologie
CHE	Chemie



Zkratka	Název předmětu
CJL	Český jazyk a literatura
EKO	Ekonomika
FYZ	Fyzika
IKT_1	Informační a komunikační technologie
KOR	Korespondence
MAT	Matematika
OBN	Občanská nauka
PAV	Potraviny a výživa
PSY	Psychologie
SPO	Speciální obsluha
TCH	Technologie
TEV	Tělesná výchova
TOS	Technika obsluhy a služeb

3.6 PŘÍPRAVNÉ KURZY NABÍZENÉ ŠKOLOU

Přípravné kurzy nabízené školou: přípravný kurz odborné certifikace

3.7 ZPŮSOB A KRITÉRIA HODNOCENÍ ŽÁKŮ

Kritéria hodnocení

Základ pro hodnocení chování a prospěchu ve výuce tvoří platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu. Různé formy hodnocení – písemné, ústní, testy spolu s různým způsobem hodnocení – známkování, slovní hodnocení směřuje k posouzení zvládnutí základních kompetencí. Omezujeme individuální zkoušení u tabule, které často žáky stresuje. Upřednostňujeme kritériální, individualizované hodnocení. Rozlišujeme okolnosti formativního a finálního hodnocení. – závěrečné hodnocení provedeme po poskytnutí příležitosti se zlepšit, t.j. po zpětné vazbě poskytnuté formativním hodnocením.

Výsledné hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. V teorii příslušný vyučující k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek – písemné práce, testy, ústní zkoušení, průběžně sleduje jeho aktivitu a připravenost na vyučování. V odborném výcviku se hodnotí vztah k práci, samostatnost, osvojení si praktických dovedností a návyků, aktivita, dodržování hygienických zásad a pracovních postupů.

Způsoby hodnocení

Klasifikací

3.8 ORGANIZACE PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Podmínky pro přijetí ke studiu



- ukončení povinné školní docházky,
- odborná zdatnost a výtvarné nadání, estetické cítění a vkus,
- zdravotní způsobilost (dobrý zdravotní stav, bez nemocí pohybového ústrojí, zdravotní průkaz),
- přijímání ke studiu se řídí zákonem 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon).

Zdravotní požadavky na uchazeče

Uchazeči o studium musí vyhovovat zdravotním požadavkům uvedeným pro tento obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je příslušný registrující praktický lékař. Případné zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru vzdělání nebo předpokládaného uplatnění. Předpokladem pro studium daného oboru je získání zdravotního průkazu.

Forma přijímacího řízení

bez přijímací zkoušky,
test (výběr z možností),
talentová zkouška

Obsah přijímacího řízení

K přijetí je nutné podat do 1. 3. přihlášku ke studiu a potvrzení lékaře o schopnosti uchazeče studovat tento obor.

Při splnění podmínek přijímacího řízení je rozhodující pořadí žáka dle počtu získaných bodů a povolená kapacita oboru ve vazbě na zajištěná místa odborného výcviku.

Kritéria přijetí žáka

Pro přijetí uchazeče je kritériem přijetí:

- průměrný prospěch v 1. pololetí 8. ročníku a v 1. pololetí 9. ročníku ZŠ s přihlédnutím ke známce z chování a zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání.

Podrobnosti stanoví vždy do 31. 1. příslušného roku ředitel školy.

Přijímací zkoušky se nekonají.

3.9 CHARAKTERISTIKA OBSAHU I FORMY ZZ NEBO PROFILOVÉ ČÁSTI MZ

Závěrečná zkouška je tvořena třemi částmi:

- písemná zkouška, která obsahuje otázky z odborných předmětů a cizího jazyka,
- praktická zkouška, která ověřuje dovednosti získané v odborném výcviku,
- ústní zkouška, která obsahuje otázky z odborných předmětů.



3.10 ZABEZPEČENÍ VÝUKY ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Škola je otevřena integraci žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, kteří jsou zařazeni, jak pro teoretickou tak i praktickou výuku, do běžné třídy.

Pro potřeby těchto žáků se zabezpečuje vhodné materiálně-technické vybavení a personální zajištění. Zohledňují se potřeby žáka při přijímacím řízení a u závěrečné nebo maturitní zkoušky.

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ). Podpůrná opatření realizuje škola a školské zařízení.

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola nebo školské zařízení uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního vzdělávacího plánu (IVP). PLPP a IVP zpracovává škola.

Speciální vzdělávání se poskytuje žákům, u kterých byly zjištěny speciální vzdělávací potřeby na základě speciálního pedagogického, psychologického popřípadě jiného odborného vyšetření v PPP nebo SPC.

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

V případě potřeby škola nabídne žákovi taková podpůrná opatření, která mu umožní zvládnout odborné vzdělávání v celém rozsahu a úspěšně vykonat závěrečnou nebo maturitní zkoušku (úpravu podmínek závěrečné a maturitní zkoušky pro žáky se SVP stanoví příslušné prováděcí předpisy vč. vyhlášky č. 27/2016 Sb.).

Žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru vzdělání z vážných zdravotních nebo jiných důvodů, škola nabídne po poradě se ŠPZ a zástupci nezletilého žáka, jiný, pro něj vhodnější obor vzdělání. Nabídku učiní škola žákovi včas, jakmile zjistí závažné překážky ke vzdělávání žáka v daném oboru vzdělání.

Nezbytným předpokladem pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělávání v jednotlivých oborech je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeč. Požadavky na zdravotní způsobilost uchazečů o vzdělávání na střední škole jsou stanoveny v příloze k Nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků (tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Pro žáky s priznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence. Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické péče je v závislosti na stupni podpory stanoven v Příloze č. 1 k vyhlášce. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP.

Podle potřeb žáků lze zvolit odlišnou délku vyučovací hodiny, pokud to umožňuje RVP (§ 26 odst. 1b) ŠZ). Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky (§ 16 odst. 2b) ŠZ).

Ve spolupráci se školským poradenským zařízením se přizpůsobují metody, organizace výuky i způsoby hodnocení žáků. Výuka probíhá na základě plánu pedagogické podpory nebo individuálního vzdělávacího programu. V případě potřeby se využívá asistent pedagoga a pedagogická intervence. Žáci školy mají možnost využít individuálních konzultačních hodin pedagogů.

Při zajišťování vzdělávání žáků se specifickými vzdělávacími potřebami, dochází k úzké spolupráci vedení školy, třídních učitelů, školního psychologa, výchovných poradců a preventisty sociálně patologických jevů, se zákonnými zástupci žáka.

Vzdělávání žáků se zdravotním postižením, zdravotním znevýhodněním a sociálně znevýhodněných

Je zaměřeno na inkluzivní vzdělávání. Při jejich vzdělávání se klade důraz na vytvoření podmínek jak pro optimální rozvoj jejich vzdělávacího potenciálu, tak na rozvíjení sociálních vztahů a celkový rozvoj osobnosti. S ohledem na druh znevýhodnění se volí vhodná vyučovací metoda, s důrazem na individuální přístup k žákům, s možností využití kompenzačních pomůcek, popř. úpravy pracovního prostředí.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

Při poskytování péče o žáky škola vychází z platné legislativy především § 16 školského zákona a ostatních právních předpisů.

Výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem a ostatními vyučujícími, sestavuje na základě doporučení PPP, SPC nebo ostatních institucí PLPP. Při tvorbě přihlíží ke specifickým potřebám, požadavkům a možnostem žáka. S PLP seznamuje příslušné vyučující teoretických a odborných předmětů. Spolu s třídním učitelem dohlíží na jeho realizaci a následně provádí vyhodnocení.

Výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem a ostatními vyučujícími, sestavuje na základě doporučení PPP, SPC nebo ostatních institucí IVP pro žáky se SVP a pro žáky mimořádně nadané. Při tvorbě přihlíží ke specifickým potřebám, požadavkům a možnostem žáka. S IVP seznamuje příslušné vyučující teoretických a odborných předmětů. Spolu s třídním učitelem dohlíží na jeho realizaci a následně provádí vyhodnocení.

Na vyhledávání a podpoře žáků se SVP, žáků nadaných, mimořádně nadaných a žáků ze znevýhodněného sociálního nebo z odlišného kulturního prostředí, se podílí všichni zaměstnanci školy, kteří kontaktují třídního učitele, výchovného poradce, preventistu sociálně patologických jevů, školního psychologa.

Výchovní poradci se komplexně věnují vzdělávání žáků se SVP, sledují využívání a vyhodnocování poskytovaných podpůrných opatření, komunikují se ŠPZ, žáky a rodiči nezletilých žáků, s dalšími pracovníky školy, popř. s dalšími institucemi (§ 10 a § 11 vyhlášky); v případě poskytování podpůrných opatření druhého a vyšších stupňů spolupracují se ŠPZ a věnují se péči o nadané a mimořádně nadané žáky.

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků je nutné:



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

- povzbuzovat žáky při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení,
- uplatňovat formativní hodnocení žáků,
- poskytovat pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivců,
- věnovat pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole,
- spolupracovat s odbornými institucemi, tj. se ŠPZ a odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště, v případě potřeby také s odborníky mimo oblast školství (odbornými lékaři nebo pracovníky z oblasti sociálně právní ochrany žáka apod.),
- spolupracovat s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků a také se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání (odborného výcviku, učební a odborné praxe) nebo při hledání možností prvního pracovního uplatnění absolventů se zdravotním postižením,
- je vhodné seznámit zaměstnavatele, u něhož se bude realizovat praktická výuka žáků se SVP, a zejména instruktora dané skupiny se specifiky vzdělávání těchto žáků a přístupu k nim,

realizovat další vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřené na vzdělávání žáků se SVP (i žáků nadaných) a uplatňování adekvátních metod a forem výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky.

Pravidla pro poskytování další formy podpory:

Při poskytování péče o žáky škola vychází z platné legislativy především § 16 školského zákona a ostatních právních předpisů.

Výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem a ostatními vyučujícími, sestavuje na základě doporučení PPP, SPC nebo ostatních institucí PLPP. Při tvorbě přihlíží ke specifickým potřebám, požadavkům a možnostem žáka. S PLP seznamuje příslušné vyučující teoretických a odborných předmětů. Spolu s třídním učitelem dohlíží na jeho realizaci a následně provádí vyhodnocení.

Výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem a ostatními vyučujícími, sestavuje na základě doporučení PPP, SPC nebo ostatních institucí IVP pro žáky se SVP a pro žáky mimořádně nadané. Při tvorbě přihlíží ke specifickým potřebám, požadavkům a možnostem žáka. S IVP seznamuje příslušné vyučující teoretických a odborných předmětů. Spolu s třídním učitelem dohlíží na jeho realizaci a následně provádí vyhodnocení.

Na vyhledávání a podpoře žáků se SVP, žáků nadaných, mimořádně nadaných a žáků ze znevýhodněného sociálního nebo z odlišného kulturního prostředí, se podílí všichni zaměstnanci školy, kteří kontaktují třídního učitele, výchovného poradce, preventistu sociálně patologických jevů, školního psychologa.

Výchovní poradci se komplexně věnují vzdělávání žáků se SVP, sledují využívání a vyhodnocování poskytovaných podpůrných opatření, komunikují se ŠPZ, žáky a rodiči nezletilých žáků, s dalšími pracovníky školy, popř. s dalšími institucemi (§ 10 a § 11 vyhlášky); v případě poskytování podpůrných opatření druhého a vyšších stupňů spolupracují se ŠPZ a věnují se péči o nadané a mimořádně nadané žáky.

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků je nutné:

- povzbuzovat žáky při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení,
- uplatňovat formativní hodnocení žáků,
- poskytovat pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivců,



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

- věnovat pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole,
- spolupracovat s odbornými institucemi, tj. se ŠPZ a odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště, v případě potřeby také s odborníky mimo oblast školství (odbornými lékaři nebo pracovníky z oblasti sociálně právní ochrany žáka apod.),
- spolupracovat s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků a také se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání (odborného výcviku, učební a odborné praxe) nebo při hledání možností prvního pracovního uplatnění absolventů se zdravotním postižením,
- je vhodné seznámit zaměstnavatele, u něhož se bude realizovat praktická výuka žáků se SVP, a zejména instruktora dané skupiny se specifiky vzdělávání těchto žáků a přístupu k nim,

realizovat další vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřené na vzdělávání žáků se SVP (i žáků nadaných) a uplatňování adekvátních metod a forem výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky.

3.11 ZABEZPEČENÍ VÝUKY ŽÁKŮ NADANÝCH A MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

V souladu se zněním ŠZ § 17 je povinností škol a školských zařízení vytvářet podmínky pro rozvoj nadání žáků. Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání a být zaměřena na to, aby se tato nadání mohla ve škole projevit a rozvíjet.

Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 vyhlášky považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za žáka mimořádně nadaného se pak považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech (§ 27 odst. 2 vyhlášky).

Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Jestliže se u žáka projevuje vyhraněný typ nadání, vyjadřuje se ŠPZ zejména ke specifikům jeho osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, zatímco míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru.

Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP nebo ho přeřadit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku (§ 17 odst. 3 ŠZ; § 28 – § 31 vyhlášky).

Nadání, případně mimořádné nadání žáka se může projevit i v jiných než uměleckých oborech vzdělání. Může se jednat o nadání vztahující se k výkonům speciálních manuálních nebo kognitivních činností, které žák v základním vzdělávání nevykonával, protože zde nebyly předmětem, nebo obsahem vzdělávání, a tento typ nadání tudíž nemohl být u žáka identifikován. Mohou to být i žáci vysoce motivovaní ke studiu daného oboru a povolání. Je žádoucí věnovat těmto žákům zvýšenou pozornost a využívat pro rozvoj jejich nadání také podpůrná opatření vymezená pro vzdělávání těchto žáků ŠZ a vyhláškou. Jedná se nejen o vzdělávání podle IVP u žáků s diagnostikovaným mimořádným nadáním, ale také o možnost rozšířit obsah vzdělávání, popř. i výstupy vzdělávání, nad RVP a ŠVP.

Škola pro tyto žáky nezřizuje samostatnou třídu, ale individuálně je integruje do běžných tříd. Při jejich vzdělávání se klade důraz na rozvoj schopností a dovedností. Pod dohledem učitelů odborných i teoretických předmětů se mohou připravovat na soutěže a olympiády; zúčastňovat se odborných školení a seminářů.



Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

Při poskytování péče o žáky škola vychází z platné legislativy především § 16 školského zákona a ostatních právních předpisů.

Výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem a ostatními vyučujícími, sestavuje na základě doporučení PPP, SPC nebo ostatních institucí PLPP. Při tvorbě přihlíží ke specifickým potřebám, požadavkům a možnostem žáka. S PLP seznamuje příslušné vyučující teoretických a odborných předmětů. Spolu s třídním učitelem dohlíží na jeho realizaci a následně provádí vyhodnocení.

Výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem a ostatními vyučujícími, sestavuje na základě doporučení PPP, SPC nebo ostatních institucí IVP pro žáky se SVP a pro žáky mimořádně nadané. Při tvorbě přihlíží ke specifickým potřebám, požadavkům a možnostem žáka. S IVP seznamuje příslušné vyučující teoretických a odborných předmětů. Spolu s třídním učitelem dohlíží na jeho realizaci a následně provádí vyhodnocení.

Na vyhledávání a podpoře žáků se SVP, žáků nadaných, mimořádně nadaných a žákům ze znevýhodněného sociálního nebo z odlišného kulturního prostředí, se podílí všichni zaměstnanci školy, kteří kontaktují třídního učitele, výchovného poradce, preventistu sociálně patologických jevů, školního psychologa.

Výchovní poradci se komplexně věnují vzdělávání žáků se SVP, sledují využívání a vyhodnocování poskytovaných podpůrných opatření, komunikují se ŠPZ, žáky a rodiči nezletilých žáků, s dalšími pracovníky školy, popř. s dalšími institucemi (§ 10 a § 11 vyhlášky); v případě poskytování podpůrných opatření druhého a vyšších stupňů spolupracují se ŠPZ a věnují se péči o nadané a mimořádně nadané žáky.

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků je nutné:

- povzbuzovat žáky při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení,
- uplatňovat formativní hodnocení žáků,
- poskytovat pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivců,
- věnovat pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole,
- spolupracovat s odbornými institucemi, tj. se ŠPZ a odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště, v případě potřeby také s odborníky mimo oblast školství (odbornými lékaři nebo pracovníky z oblasti sociálně právní ochrany žáka apod.),
- spolupracovat s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků a také se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání (odborného výcviku, učební a odborné praxe) nebo při hledání možností prvního pracovního uplatnění absolventů se zdravotním postižením,
- je vhodné seznámit zaměstnavatele, u něhož se bude realizovat praktická výuka žáků se SVP, a zejména instruktora dané skupiny se specifiky vzdělávání těchto žáků a přístupu k nim,

realizovat další vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřené na vzdělávání žáků se SVP (i žáků nadaných) a uplatňování adekvátních metod a forem výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky.



3.12 REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A POŽÁRNÍ PREVENCE

Neoddělitelnou součástí teoretického a praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a hygieny práce. Ve výchovně vzdělávacím procesu musí výchova k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci vycházet z platných právních předpisů – zákonů, prováděcích vládních nařízení, vyhlášek a norem. Výklad musí směřovat od všeobecného ke konkrétnímu, tj. specifickému pro příslušný obor.

V prostorách určených pro vyučování žáků je třeba vytvořit podle platných předpisů podmínky pro zajištění bezpečnosti a hygieny práce. Je nevyhnutelné poučit žáky o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Návuk a procvičování činností, které odpovídají pracím zakázaným mladistvým, mohou žáci vykonávat při výuce pouze v rozsahu stanoveném RVP (ŠVP). Pokud to vyžaduje charakter činností, stanoví RVP (ŠVP) z hlediska bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce podmínky, v nichž je možné výuku žáků uskutečňovat.

3.13 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška má tři části - písemnou zkoušku, praktickou zkoušku a ústní zkoušku.

Potvrzení dosaženého vzdělání je výuční list.



4 UČEBNÍ PLÁN

4.1 TÝDENNÍ DOTACE - PŘEHLED

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Český jazyk a literatura	2	1.5	1.5	5
	Anglický jazyk	2	2	2	6
Společenskovední vzdělávání	Občanská nauka	1	1	1	3
Přírodovědné vzdělávání	Chemie		1		1
	Biologie		1		1
	Fyzika		1		1
Matematické vzdělávání	Matematika	2	1	1	4
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatické vzdělávání	Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomické vzdělávání	Ekonomika	1	1	1	3
Odborné vzdělávání	Technologie	2	1.5	1.5	5
	Potraviny a výživa	0+1	0+1.5	0+1.5	0+4
	Technika obsluhy a služeb	2	1.5	1.5	5



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
	Speciální obsluha	0.5	1	2.5	4
	Psychologie			1	1
	Korespondence	1			1
	Odborný výcvik	2+13	2+15.5	3+14.5	7+43
Celkem hodin		31.5	34.5	34	53+47

4.1.1 POZNÁMKY K UČEBNÍMU PLÁNU

Technologie

Výuka kulinářského umění, práce s kalkulacemi a skladovým hospodářstvím

Potraviny a výživa

Velký důraz je kladen na samostatnou i skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, jsou také používány odborné exkurze- školní jídelny, hotely, potravinářské výstavy. Probrané učivo je prohlubováno díky frontálnímu opakování, písemným testům, využíváním nákresů jednotlivých druhů mas, obrazovými materiály a odbornou literaturou.

Speciální obsluha

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – Číšník z okruhu Odbyt a obsluha. Předmět je provázán s dalšími odbornými i všeobecně vzdělávacími předměty, např. Výroba pokrmů, Komunikace ve službách, Odborný výcvik, Ekonomika aj. Jednotlivá témata vhodně navazují na exkurze ve výrobnách, žáci mohou využít i nadstandardní



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha

nabídky formou účasti v odborných seminářích, kurzech podle nabídky školy.

Tělesná výchova

V průběhu studia žáci povinně absolvují Kurz ochrany obyvatelstva za mimořádných událostí a první pomoci.

4.2 CELKOVÉ DOTACE - PŘEHLED

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Český jazyk a literatura	64	48	48	160
	Anglický jazyk	64	64	64	192
Společenskovědní vzdělávání	Občanská nauka	32	32	32	96
Přírodovědné vzdělávání	Chemie		32		32
	Biologie		32		32
	Fyzika		32		32
Matematické vzdělávání	Matematika	64	32	32	128
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	32	32	32	96
Informatické vzdělávání	Informační a komunikační	32	32	32	96



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
	technologie				
Ekonomické vzdělávání	Ekonomika	32	32	32	96
Odborné vzdělávání	Technologie	64	48	48	160
	Potraviny a výživa	0+32	0+48	0+48	0+128
	Technika obsluhy a služeb	64	48	48	160
	Speciální obsluha	16	32	80	128
	Psychologie			32	32
	Korespondence	32			32
	Odborný výcvik	64+416	64+496	96+464	224+1376
Celkem hodin		1008	1104	1088	1696+1504

4.3 PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Kurz ochrany obyvatelstva	1	0	0
Výuka dle rozpisu učiva	32	32	32
Celkem týdnů	33	32	32



5 PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	Min. vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
Jazykové vzdělávání a komunikace	9	288	Český jazyk a literatura	3	96
			Anglický jazyk	6	192
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Chemie	1	32
			Biologie	1	32
			Fyzika	1	32
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	128
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	2	64
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Informatické vzdělávání	3	96	Informační a komunikační technologie	3	96
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	3	96
Odborné vzdělávání	19	608	Technologie	5	160
			Technika obsluhy a služeb	5	160
			Speciální obsluha	4	128
			Korespondence	1	32
			Odborný výcvik	7	224
			Psychologie	1	32
Disponibilní časová dotace	47	1504	Potraviny a výživa	4	128



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	RVP		Vyučovací předmět	ŠVP	
	Min. vyuč. hodin za studium			Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
			Odborný výcvik	43	1376
Celkem RVP	96	3072	Celkem ŠVP	100	3200



6 UČEBNÍ OSNOVY

6.1 ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	1.5	1.5	5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Český jazyk a literatura
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace, Estetické vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Předmět český jazyk a literatura má důležité postavení ve vzdělávacím programu oboru, vede žáky k dokonalejšímu ovládnutí spisovného jazyka, přispívá svým zaměřením i obsahem k vytváření osobního vztahu k jazyku jako důležité složce národní kultury, k poznávání bohatého rozvoje současného jazyka a jeho spojení s dějinami národa.</p> <p>Předmět významně přispívá ke kultivaci člověka, vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Obecným cílem předmětu je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě a ochraně; rozvíjet komunikační kompetence žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jejich jazykových a slohových znalostí; výchova přemýšlivého člověka, který má pozitivní postoj k českému jazyku, umí kultivovaně používat mateřský jazyk v různých životních situacích (v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase) a získá předpoklad k celoživotnímu vzdělávání. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá žákům chápat odlišné kultury, být tolerantní v mezilidských vztazích. Estetické vzdělávání se rovněž podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá také jazykové vzdělávání v</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Český jazyk a literatura
	mateřském jazyce a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je zaměřena na výchovu k vědomému kultivovanému čtenářství. Poznání textu slouží k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Obsah předmětu vychází z obsahových okruhů RVP – Estetické vzdělávání a Vzdělávání a komunikace v českém jazyce. Učivo je plně v souladu se středním odborným vzděláním.</p> <p>Předmět se skládá ze dvou oblastí, které se vzájemně prolínají.</p> <p>Jádrem jazykového vzdělávání je aktivní rozvoj komunikativních kompetencí žáka, na jejichž základě je schopen vyjadřovat se přiměřeně situaci, své myšlenky formulovat souvisle a srozumitelně. Žák si prohloubí znalosti českého pravopisu se zřetelem k jejich zdokonalení a upevnění. Hlubší pochopení tvaroslovného systému přispěje k rozvoji jazykového povědomí po stránce gramatické a stylové. Žák se učí samostatně tvořit souvislé mluvené i písemné projevy prostě sdělovací, prakticky odborné a administrativní s ohledem na potřeby absolventa v praxi. V rámci práce s textem si osvojí praktické základy metod racionálního studia a samostatného sebevzdělávání včetně používání normativních jazykových příruček.</p> <p>Literární vzdělávání má svým zaměřením a obsahem výraznou funkci esteticko-výchovnou.</p> <p>Je zaměřeno na práci s uměleckým textem a výchovu ke kultivovanému čtenářství. Žák si osvojí potřebné základy literární kultury, které se stanou východiskem pro jeho další vzdělávání a sebevzdělávání. Znalost základních kulturních hodnot přispívá k uvědomování si vlivu masově sdělovacích médií na estetické citění člověka. Vzdělání je zaměřeno na tematické celky, historický vývoj, současný stav a tendence literatury, kulturní činnosti – návštěvu kulturních zařízení, četbu beletrie.</p> <p>Výuka navazuje na vědomosti a dovednosti žáků ze základní školy, prohlubuje je, upevňuje a rozvíjí vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáků. Cílem je posunout jejich kvalitativní a kvantitativní úroveň a využívat je jako humanizující a socializující nástroj žákovy výchovy a sebevýchovy.</p>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">• Vzdělávání a komunikace v českém jazyce• Estetické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž	<p>Komunikativní kompetence: Žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokáží se vhodně prezentovat, umí</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Český jazyk a literatura
učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje; zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty; snaží se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii; umí zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí; vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</p> <p>Personální a sociální kompetence: Žáci pracují v týmu, snaží se o efektivní učení, ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí.</p> <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žáci by měli dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu, podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah, uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.</p> <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Žáci umí vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.</p> <p>Digitální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none">• Žáci ovládají základní práci s textovými editory a umí vytvářet, upravovat a formátovat jednoduché textové dokumenty (např. dopisy, krátké zprávy).• Umí využívat digitální nástroje k tvorbě základních dokumentů a prezentací, které odpovídají účelu a publiku.• Dovedou samostatně vyhledávat, třídit, ověřovat a smysluplně využívat informace z online zdrojů, jako jsou internetové vyhledávače nebo encyklopedie.• Orientují se v digitálních textech a dokumentech, čtou je s porozuměním a dokáží s nimi dále pracovat.• Rozumí základům autorského práva a aplikují etické zásady při používání, sdílení a vytváření digitálního obsahu.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Český jazyk a literatura
	<ul style="list-style-type: none">• Umí využívat digitální nástroje k tvorbě a úpravám vlastních literárních i vizuálních děl.• Dokážou vytvářet digitální projekty s ohledem na autorská práva, ochranu osobních údajů a etické normy.• Využívají dostupné digitální zdroje jako inspiraci pro vlastní kreativní tvorbu.• Umí pracovat s digitálními texty – analyzují obsah e-knih a audioknih, porovnávají různé formy literatury.• Kriticky hodnotí digitální kulturní obsah s ohledem na jeho kvalitu, věrohodnost i etický rozměr.
Způsob hodnocení žáků	Numerické, slovní, ústní zkoušení, domácí úkoly, samostatné referáty, slohová práce, diktáty a jazyková doplňovací cvičení, větné rozborů, testy. Žáci se specifickými poruchami učení (dysfunkce) jsou zohledňováni. Výsledky učení jsou kontrolovány průběžně. Do hodnocení se zahrnuje také přístup k zadaným úkolům. Kritéria hodnocení vychází ze školního řádu SŠGS.

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Občanské kompetence a kulturní povědomí• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	Žák/žákyně: - rozumí základním literárním pojmům, dokáže rozlišit prózu, poezii, drama (jednotlivé žánry průběžně)	Úvod do literárního učiva
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- vysvětlí pojem mýtus - uvědomuje si příčiny vzniku mýtů - seznámí se s vybranými mytologickými příběhy a postavami - je schopen obsahové interpretace a reprodukce textů,	Řecká mytologie



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	debatuje o nich	
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- získá základní informace o Bibli - seznámí se s vybranými příběhy Starého i Nového zákona - je schopen obsahové interpretace a reprodukce textů	Bible
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- vysvětlí pojem pověst - je veden k zájmu o regionální pověsti - je seznámen s vybranými autory pověstí a jejich díly	České báje a pověsti
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- vysvětlí pojem bajka - má přehled o klasických i moderních autorech bajek - umí v textu najít ponaučení, je veden k diskusi o platnosti ponaučení v současném světě	Bajky
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- má přehled o nejznámějších českých a světových pohádkářích - interpretuje vybrané ukázky, debatuje o nich - dokáže vyjmenovat nejznámější ilustrátory dětské literatury	Lidová slovesnost, literatura pro děti
orientuje se ve výstavbě textu	- dokáže interpretovat za pomoci učitele vybrané ukázky	Řecká mytologie
rozumí obsahu textu i jeho částí		Bible
text interpretuje a debatuje o něm		České báje a pověsti
vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl		Bajky
		Lidová slovesnost, literatura pro děti
		Výklad světa
		Pohledy do historie v literatuře
má přehled o knihovnách a jejich službách	- zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem - za pomoci vyučujícího interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich	Řecká mytologie
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů		Výklad světa
rozumí obsahu textu i jeho částí		Pohledy do historie v literatuře
orientuje se v nabídce kulturních institucí	- vysvětlí pojem informatika, informace	Informatika, knihovny, zpracování textu



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů	<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí výhody knihoven a jejich služeb- dokáže se v knihovně orientovat, umí pracovat s katalogem- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich, pracovat s nimi- žák umí pořádit výpis, výtah a výčet	
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	<ul style="list-style-type: none">- má přehled o autorech zabývajících se daným tématem- za pomoci vyučujícího interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich- zná základní historická fakta o světových válkách- uvědomuje si zločinnost a nehumánnost nacistické ideologie	Řecká mytologie České báje a pověsti Bajky Lidová slovesnost, literatura pro děti Výklad světa Pohledy do historie v literatuře Války 20. století v literatuře
	<ul style="list-style-type: none">- si upevňuje získané znalosti	Opakování učiva, návštěva muzea
v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví	Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none">- charakterizuje slovní druhy	Tvarosloví, upevňování pravopisu
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	<ul style="list-style-type: none">- dokáže určit mluvnické kategorie- vysvětlí tvorbu koncovek- objasní na příkladech vztah mezi koncovkou sloves v minulém čase a jeho podmětem- aplikuje poznatky v praxi	
pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v pravidlech tvorby psaného textu a mluveného projevu	Tvarosloví, upevňování pravopisu
řídí se zásadami správné výslovnosti	<ul style="list-style-type: none">- pěstuje přesnost a kulturu jazyka	Mluvené a psané projevy, jazyková kultura, asertivita
vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	<ul style="list-style-type: none">- zná požadavky na správný jazykový projev- dokáže je aplikovat v praxi, ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci- uvědomuje si, že jazyk může být za určitých okolností	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	nástrojem nedorozumění či neporozumění - uvědomuje si, že je velmi důležité umět se vhodně vyjádřit s ohledem na komunikační situaci a cíl komunikace - dokáže vysvětlit pojem asertivní komunikace - chápe její význam a cíl	
	- zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti - používá kultivované vyjadřování	Mluvené a psané projevy, jazyková kultura, asertivita Nauka o slovní zásobě Situační dialogické projevy
popíše vhodné společenské chování v dané situaci přednese krátký projev vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	- uplatňuje zásady společenského chování - uplatňuje znalosti jazykové kultury - dokáže vytvořit krátký projev k dané situaci	Situační dialogické projevy
odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	- se orientuje ve výstavbě věty - odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky	Mluvnická, významová a zvuková stavba věty
	- zná základní znaky, postupy a prostředky projevů stylu prostě sdělovacího - umí vytvořit a rozpoznat krátké informační útvary, používá adekvátní jazykové prostředky	Běžné informační postupy a útvary
	- chápe podstatu vypravování - je schopen srozumitelně a souvisle reprodukovat určitý text - ví, jaké prostředky jsou k dispozici pro vytvoření kvalitního vypravování - umí tyto prostředky najít v textu a aplikovat je při tvorbě textu vlastního - umí vytvořit osnovu vypravování	Vypravování Slohová práce, její oprava



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	- umí vytvořit věcně správně a srozumitelně souvislé texty na běžná témata - se učí odhalovat a odstraňovat jazykové a stylizační nedostatky - je rozvíjena kreativita a fantazie žáků	Slohová práce, její oprava
	- upevňování získaných dovedností	Opakování učiva, návštěva muzea Opakování
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot.		
Člověk a svět práce		
Žáci se naučí písemně a verbálně se prezentovat při nejrůznějších jednáních.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci si uvědomují odpovědnost člověka za životní prostředí, efektivně pracují s informacemi, tj. dovedou je získávat a kriticky vyhodnocovat.		
Člověk a digitální svět		
V jazykovém vzdělávání a komunikaci jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby byli schopni využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce. Žáci se učí pracovat s textovými editory pro vytváření a úpravu textů a s jednoduchými dokumenty, jako jsou formuláře a zprávy. Důraz je kladen na správné používání češtiny v elektronické komunikaci a na práci s digitálními platformami, které jsou důležité pro budoucí profesní život V literárním (estetickém) vzdělávání jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali digitální technologie při svých tvůrčích činnostech.		

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Občanské kompetence a kulturní povědomí• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
	<ul style="list-style-type: none">Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	Žák/žákyně: - si ověřuje základní učivo z 1. ročníku, zejména literární pojmy v návaznosti na konkrétní literární díla - si doplní poznatky z literární teorie	Úvod do učiva 2. ročníku
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem	Přátelství a kamarádství, milenecké dvojice v literatuře
text interpretuje a debatuje o něm	- interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich	
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	- je seznámen s vybranými příběhy slavných mileneckých dvojic - je veden k diskusi o síle vášni a jejich vlivu na lidský život	
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	- seznámí se s vybranými díly českých básníků - pokusí se o interpretaci vybraných básní - je veden k zamyšlení nad hodnotou lásky	Láska k ženě v poezii
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	- zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem - vybrané texty interpretuje a debatuje o nich - je motivován k rozvoji svých volných vlastností jako základu pro kvalitní a úspěšný pracovní život	Charakterové a volní vlastnosti ve sportu
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	- zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem - za pomoci vyučujícího interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich - uvědomuje si hodnotu harmonických mezilidských vztahů - je veden k sebereflexi, sebepoznání	Konfliktní vztahy v literatuře
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	- zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem - za pomoci vyučujícího interpretuje vybrané ukázky,	Intolerance, xenofobie, rasismus, antisemitismus



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
	diskutuje o nich - je poučen o historickém pozadí antisemitismu a holocaustu - učí se rozlišovat různé formy nesnášenlivosti, xenofobie a rasismu a vystupovat proti nim - zbavuje se předsudků a zažitých stereotypů - je veden k uvědomování si hodnoty každého lidského života	
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	- zná charakteristické rysy bulvární produkce - dokáže přistupovat k danému typu literatury kriticky	Bulvární literatura
uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	- zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem - vybrané texty interpretuje a debatuje o nich - na základě vybraných literárních textů je veden k úctě k živé i neživé přírodě	Člověk a země v literatuře
	zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem	Lidská práce a záliby Divadlo a písňové texty Humoristická literatura
	má přehled o nejznámějších českých, popř. světových dramaticích a písničkářích	Divadlo a písňové texty
	- seznamuje se prostřednictvím ukázek z vybraných cestopisů s kulturami cizích zemí - je veden k diskusi o cizích kulturách a k toleranci odlišných kultur	Cestopisy
	- umí definovat pojmy: detektivka, horor, sci-fi - dokáže vyjmenovat nejznámější autory dobrodružné literatury - zná základní informace o vybraných autorech - interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich	Dobrodružná literatura



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu	interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich rozdělí své tvůrčí schopnosti	Úvod do učiva 2. ročníku
samostatně zpracovává informace		Přátelství a kamarádství, milenecké dvojice v literatuře
		Láska k ženě v poezii
		Lidská práce a záliby
		Charakterové a volní vlastnosti ve sportu
		Konfliktní vztahy v literatuře
		Intolerance, xenofobie, rasismus, antisemitismus
		Bulvární literatura
		Člověk a země v literatuře
		Cestopisy
		Dobrodružná literatura
		Divadlo a písňové texty
		Humoristická literatura
		Práce s texty
		Souhrnné opakování učiva
		Syntax věty jednoduché
		Pravidla interpunkce ve větě jednoduché a souvětí
		Procvičování a upevňování pravopisu – pravopis skupin bje/bě, vje/vě, pě, mně/mě, pravopis předpon s-, z-, vz-, předložek s(e) a z(e), pravopis vyjmenovaných slov a psaní velkých písmen
		Popis a charakteristika
		Administrativní styl, životopis žádost
		Osobní dopis
		Vyjadřování v běžné komunikaci
		Jazyková a řečová kultura, styl. cvičení



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		Slohová práce, její oprava
		Poučení o jazyce, systém jazyků
		Opakování
	- si upevňuje získané znalosti	Souhrnné opakování učiva
	Žák/žákyně: - zná jednotlivé větné členy - umí provést větný rozbor	Syntax věty jednoduché
	- zná pravopisná pravidla psaní čárky ve VJ a souvětí - dokáže je aplikovat v praxi	Pravidla interpunkce ve větě jednoduché a souvětí
	- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje se - používá normativní příručky	Procvičování a upevňování pravopisu – pravopis skupin bje/bě, vje/vě, pě, mně/mě, pravopis předpon s-, z-, vz-, předložek s(e) a z(e), pravopis vyjmenovaných slov a psaní velkých písmen
	- objasní funkci popisu a charakteristiky - uvědomuje si rozdíly mezi p. prostým, odborným a uměleckým - je schopen praktického využití poznatků - chápe rozdíl mezi charakteristikou přímou a nepřímou, dokáže je rozpoznat v textu	Popis a charakteristika
rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar	- rozpozná funkční styl - zná základní znaky, postupy a prostředky AS	Administrativní styl, životopis žádost
vytvoří základní útvary administrativního stylu	- posoudí kompozici a slovní zásobu - umí zpracovat základní administrativní písemnosti - je veden k tomu, aby dbal na grafickou a formální úpravu jednotlivých písemností - vystihne základní informace o svém životě potřebné k případnému vstupnímu pohovoru	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
	- umí vytvořit osobní dopis - rozliší jeho typické znaky	Osobní dopis
	- umí vytvořit krátké informační útvary	Vyjadřování v běžné komunikaci
umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi	- uplatňuje zásady kultury osobního projevu - ví, jak se vhodně prezentovat - je veden k tomu, aby si uvědomoval chyby	Jazyková a řečová kultura, styl. cvičení
posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu postihne sémantický význam textu	- dokáže zpracovat zadaný slohový útvar - používá adekvátní stylistické a jazykové prostředky - učí se odhalovat a odstraňovat jazykové a stylizační nedostatky	Slohová práce, její oprava
orientuje se v soustavě jazyků porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci	- umí zařadit češtinu do soustavy jazyků, příbuznost jazyků - je schopen definovat pojmy jazyk a národní jazyk - získá základní informace o vývoji českého jazyka - dokáže rozlišovat rozdíly mezi češtinou spisovnou a nespisovnou - rozumí pojmům slang, argot, nářečí, obecná čeština	Poučení o jazyce, systém jazyků
	- upevňuje si získané znalosti	Opakování
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci se naučí písemně a verbálně se prezentovat při nejrůznějších jednáních.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci si uvědomují odpovědnost člověka za životní prostředí, efektivně pracují s informacemi, tj. dovedou je získávat a kriticky vyhodnocovat.		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot.		
Člověk a digitální svět		
V jazykovém vzdělávání a komunikaci jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby byli schopni využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
<p>informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce. Žáci se učí pracovat s textovými editory pro vytváření a úpravu textů a s jednoduchými dokumenty, jako jsou formuláře a zprávy. Důraz je kladen na správné používání češtiny v elektronické komunikaci a na práci s digitálními platformami, které jsou důležité pro budoucí profesní život</p> <p>V literárním (estetickém) vzdělávání jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali digitální technologie při svých tvůrčích činnostech.</p>		

Český jazyk a literatura	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám• Občanské kompetence a kulturní povědomí• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	Žák/žákyně: - si ověřuje základní učivo z 1. a 2. ročníku, zejména literární pojmy v návaznosti na konkrétní díla - si doplní poznatky z literární teorie	Úvod do učiva 3. ročníku a opakování
	- zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem - interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich - je veden k uvědomění si významu vzdělání pro život	Antika, slovanské kořeny naší vzdělanosti, středověká literatura, HRH, Jan Hus Humanismus, renesance J. A. Komenský, baroko Národní obrození Srovnání romantismu a realismu Umělecké směry konce 19. století, avantgardní směry Hlavní představitelé světové literatury 20. století Světově proslulí čeští spisovatelé
	- zná základní informace o vybraných autorech zabývajících	Antika, slovanské kořeny naší vzdělanosti, středověká



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
	se daným tématem - interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich	literatura, HRH, Jan Hus Humanismus, renesance J. A. Komenský, baroko Národní obrození Srovnání romantismu a realismu Umělecké směry konce 19. století, avantgardní směry Hlavní představitelé světové literatury 20. století Světově proslulí čeští spisovatelé
	- si prohloubí poznatky o nejstarších dílech světové literatury, uvědomí si aktuální odkaz těchto děl - utřídí si poznatky o vzniku českého písemnictví, jeho vývoji ve středověku, vysvětlí význam osobnosti Jana Husa	Antika, slovanské kořeny naší vzdělanosti, středověká literatura, HRH, Jan Hus
	- uvede znaky renesančního umění - dovede směry časově zařadit, uvede vybrané významné představitele	Humanismus, renesance
	- uvede znaky baroka, - charakterizuje problematiku období pobělohorského - vysvětlí pokrokovost a aktuálnost pedagogických názorů Komenského	J. A. Komenský, baroko
	- uvědomuje si význam práce národních buditelů - chápe společenskou funkci divadla - prohlubuje si znalosti o významných představitelích české literatury	Národní obrození
	- zná charakteristické rysy těchto směrů, dokáže je porovnat - zná hlavní představitele světové i české a jejich vybraná díla	Srovnání romantismu a realismu
na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých	- zná charakteristické znaky uměleckých směrů	Umělecké směry konce 19. století, avantgardní směry



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
oblastí umění	- uvede základní představitele - vysvětlí základní pojmy	
	- zná vybrané představitele světové literatury a jejich díla - vyjádří vlastní názor na dané skutečnosti, diskutuje o nich	Hlavní představitelé světové literatury 20. století
	- zná vybrané představitele české literatury a jejich díla - dokáže díla interpretovat v kontextu doby	Světově proslulí čeští spisovatelé
samostatně vyhledává informace v této oblasti	samostatně pracuje s různými druhy textů, vyhledává informace s pomocí klíčových slov	Práce s textem
vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi	diskutuje o textech	
vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi	samostatně formuluje hlavní myšlenky textu	
	- si upevní získané poznatky	Opakování
	Žák: - na základě schopnosti rozeznat větu řídicí od věty závislé a na základě znalosti souřadících spojek je schopen rozeznat větu hlavní od věty vedlejší - zná poměry mezi VH a druhy VV - dokáže získané znalosti aplikovat při psaní interpunkce	Parataxe, hypotaxe
	- ovládá základní principy výstavby textu - orientuje se ve výstavbě textu - umí užít vhodná interpunkční znaménka	Výstavba textu, formální stránka
odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového	- je schopen rozpoznat funkční styl - zná základní znaky, postupy a prostředky projevů stylu odborného	Odborný styl – odborný popis, výklad
pořizuje z odborného textu výpisky	- pracuje s odbornými texty týkajícími se daného oboru	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	<ul style="list-style-type: none">- posoudí kompozici a slovní zásobu odborného textu- odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru- je schopen zpracovat daný slohový útvar ze svého oboru	
	<ul style="list-style-type: none">- je schopen formulovat a přednést své požadavky- si uvědomuje nutnost dodržování zásad společenského chování- se učí vyjadřovat správně, jednoduše, srozumitelně a souvisle- umí vyplňovat formuláře	Úřední jednání
	<ul style="list-style-type: none">- se učí správně argumentovat a vhodným způsobem obhajovat svá stanoviska- se učí klást otázky a formulovat odpovědi- se učí naslouchat partnerovi, vhodně reagovat- je schopen přednést krátký proslov	Schůze, proslov
má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky	<ul style="list-style-type: none">- je schopen rozpoznat funkční styl- zná základní znaky funkčního stylu- rozpozná útvary funkčního stylu- má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů	Publicistický styl, jeho útvary
nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	<ul style="list-style-type: none">- dokáže vyjmenovat a rozeznat základní způsoby obohacování slovní zásoby a tvoření slov- umí nahradit běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	Obohacování slovní zásoby
	<ul style="list-style-type: none">- dokáže zpracovat zadaný slohový útvar- používá adekvátní stylistické a jazykové prostředky- učí se odhalovat a odstraňovat jazykové a stylizační nedostatky	Slohová práce
	<ul style="list-style-type: none">- si prohlubuje získané znalosti pravopisu- si upevňuje znalosti týkající se probraných funkčních stylů	Upevňování pravopisu, opakování učiva



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
	- vysvětlí funkci slohotvorných činitelů	
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci se naučí písemně a verbálně se prezentovat při nejrůznějších jednáních.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci si uvědomují odpovědnost člověka za životní prostředí, efektivně pracují s informacemi, tj. dovedou je získávat a kriticky vyhodnocovat.		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot.		
Člověk a digitální svět		
V jazykovém vzdělávání a komunikaci jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby byli schopni využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce. Žáci se učí pracovat s textovými editory pro vytváření a úpravu textů a s jednoduchými dokumenty, jako jsou formuláře a zprávy. Důraz je kladen na správné používání češtiny v elektronické komunikaci a na práci s digitálními platformami, které jsou důležité pro budoucí profesní život		
V literárním (estetickém) vzdělávání jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali digitální technologie při svých tvůrčích činnostech.		

6.2 ANGLICKÝ JAZYK

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	2	2	6
Povinný	Povinný	Povinný	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Anglický jazyk
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu anglický jazyk je pomoci žákům zdokonalit si tento jazyk na úrovni A2 Společného evropského referenčního rámce (SERR).
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Vzdělávání v předmětu anglický jazyk připravuje žáky k efektivnímu osvojení si základních gramatických a lexikálních struktur v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům. Hlavní náplní je systematický výcvik v řečových dovednostech (tj. porozumění, ústní a písemný projev a reprodukce) a osvojování si jazykových prostředků (tj. výslovnost, slovní zásoba, gramatika a pravopis).</p> <p>Při výuce se uplatňují hlavně dvě základní metody, a to komunikativní a gramaticko-překládová. Vychází se z textů, na kterých si žáci osvojí a procvičí jazykové prostředky, dále následuje výuka čtení a práce s textem, poslech a výuka interaktivních vědomostí.</p> <p>V hodinách žáci pracují samostatně, svým tempem na vypracování některých, hlavně gramatických úkolů, ve dvojicích a malých skupinách na procvičování slovní zásoby a dalších jazykových prostředků, rozhovorů a komunikace. Učitel v hodinách monitoruje práci žáků, zaznamenává a následně opravuje chyby, řídí diskusi, vysvětluje gramatické jevy, zadává a kontroluje úkoly a zadává a opravuje testy.</p>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">• Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Digitální kompetence: Žák vyhledává informace v online zdrojích. Posuzuje a vybírá vhodné digitální technologie, metody a strategie pro řešení úkolů v angličtině. Využívá jazykové programy i online nástroje s AI k procvičování jazykových dovedností a konverzace. Při zpracování písemných prací a tvorbě prezentací volí vhodné digitální technologie a dodržuje jazykové a typografické standardy. Spolupracuje online, při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.</p> <p>Kompetence k učení: Různorodost použitých metod respektujících jednotlivé učební typy a začlenění reflexe pomáhá žákům zjistit, jaký způsob učení se je pro ně nejefektivnější a podporuje je v rozvíjení jejich individuálních strategií, které při studiu používají.</p> <p>Kompetence k řešení problémů: Je rozvíjena řešením jazykových problémů a situací a cvičení založených na mezipředmětových vztazích</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Anglický jazyk
	<p>s matematikou, zeměpisem a dalšími předměty.</p> <p>Komunikativní kompetence: Předmět rozvíjí schopnost žáků vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v rámci dosažených jazykových znalostí a formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle.</p> <p>Personální a sociální kompetence: Střídání činností individuálních a párových, event. skupinových, rozvíjí intrapersonální a interpersonální inteligenci studentů, učí je práci v týmu, zodpovědnosti za splnění svěřeného úkolu a také je vede k autonomii a sebereflexi.</p> <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žáci se seznamují s různými aspekty každodenního života anglicky mluvících zemí a jsou tak vedeni k pochopení různorodosti jednotlivých kultur, k toleranci a respektu.</p> <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Je rozvíjena průběžným vedením žáků k sebehodnocení, rozvojem jejich jazykových schopností, schopností využívat IKT a výběrem vhodných témat.</p>
Způsob hodnocení žáků	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu SŠGS. Žák je veden k hodnocení své práce a práce svých spolužáků. Prověřují se komplexní řečové dovednosti, a to ústně a písemně. V ústním projevu se hodnotí zvuková stránka jazyka, slovní zásoba, správná aplikace probraných gramatických jevů s ohledem na samostatnost, pohotovost, srozumitelnost a plynulost. V písemném projevu se hodnotí grafická stránka, rozsah použité slovní zásoby, správná aplikace probraných gramatických jevů s ohledem na správnost, srozumitelnost a přiměřenost. Při hodnocení je zohledněna domácí příprava, snaha a přístup žáka.</p>

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Digitální kompetence• Kompetence k učení• Kompetence k řešení problémů• Personální a sociální kompetence	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Občanské kompetence a kulturní povědomí• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	Receptivní řečové dovednosti Žák - porozumí hlavním bodům krátkých konverzací, v nichž se lidé představí, a v textu vyhledá konkrétní informace - rozumí konkrétním informacím číselné povahy - v rozhovoru zachytí konkrétní informace týkající se předmětů každodenní potřeby - porozumí hlavním bodům čteného textu, popisu rodiny vrstevníka, a v textu vyhledá konkrétní informace	Gramatika - sloveso to be - jednotné a množné číslo podstatných jmen - this / that / these / those - rozkazovací způsob - have got - přivlastňovací 's - can - osobní zájmena
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	Produktivní řečové dovednosti Žák - pozdraví a představí se - rozloučí se	Lexikologie - země a národnosti - číslovky
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	- vyhláskuje své jméno a příjmení - uvede konkrétní číselnou informaci - ústně a písemně pojmenuje konkrétní předměty každodenní potřeby	Témata, komunikační situace a typy textů - předměty každodenní potřeby - rodina, členové rodiny - škola – jazyková zkouška, školní předměty
rozlišuje základní zvukové prostředky	- napíše pokyny týkající se domova, školy nebo návštěvy stadionu	Mezipředmětové vztahy Člověk a společnost - Občanský a společenskovední základ
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	- pojmenuje vztahy mezi lidmi na fotografii - napíše věty o členech své rodiny - gramaticky správně vyjádří vlastnictví - vyjmenuje školní předměty - gramaticky správně tvoří věty týkající se jeho schopností	Průřezová témata Osobnostní a sociální výchova - Sociální komunikace
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	Interaktivní řečové dovednosti Žák	Mediální výchova - Média a mediální produkce
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	<ul style="list-style-type: none">- vede s vrstevníkem a zkoušejícími rozhovor, ve kterém se představí- klade vrstevníkovi otázky týkající se jeho rodiny a na podobné otázky odpoví- klade vrstevníkovi otázky týkající se obsahu přečteného textu a na podobné otázky odpoví	
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	Receptivní řečové dovednosti Žák	Gramatika
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	<ul style="list-style-type: none">- porozumí informacím v ústním projevu, ve kterém vrstevník hovoří o sobě a svých každodenních a volnočasových aktivitách- rozumí hlavním bodům čteného textu, ve kterém vrstevník popisuje svůj běžný den	<ul style="list-style-type: none">- přítomný čas prostý- předložky at, in, on Lexikologie
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	<ul style="list-style-type: none">- rozumí obsahu komentářů na blogu/vlogu- rozumí obsahu příspěvku, ve kterém dívka popisuje svůj běžný školní den- porozumí hlavním bodům textu, ve kterém mluvčí hovoří o vlogování, a v textu vyhledá konkrétní informace a klíčová slova	<ul style="list-style-type: none">- slovní druhy Témata, komunikační situace a typy textů
rozlišuje základní zvukové prostředky	<ul style="list-style-type: none">- rozumí obsahu mluveného projevu a k mluvčím přiřadí konkrétní volnočasové aktivity	<ul style="list-style-type: none">- denní program, každodenní činnosti- volnočasové aktivity- vlogging- řízení času- osobní profil Fonetika
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	<ul style="list-style-type: none">- v neformálním emailu vyhledá výhody a nevýhody vlogování- rozumí obsahu mluveného projevu a k mluvčím přiřadí konkrétní volnočasové aktivity	<ul style="list-style-type: none">- výslovnost s/z/iz- slovní a větný přízvuk- vázání
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	<ul style="list-style-type: none">- rozumí otázkám kvízu, který se týká volného času- porozumí obsahu textu o stresu a v textu vyhledá konkrétní informace	Mezipředmětové vztahy Člověk a společnost - Občanský a společenskovední základ
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu	<ul style="list-style-type: none">- porozumí obsahu profilu vrstevníka na webu a v textu vyhledá konkrétní informace- rozumí obsahu a informacím čteného textu o náctiletých bloggerech- porozumí obsahu a informacím ve videonahrávce o	Jazyk a jazyková komunikace - Český jazyk a literatura Průřezová témata Osobnostní a sociální výchova <ul style="list-style-type: none">- Poznávání a rozvoj vlastní osobnosti- Sociální komunikace- Seberegulace, organizační dovednosti a řešení



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	<p>biodómu</p> <ul style="list-style-type: none">- na internetu vyhledá informace o biodómech <p>Produktivní řečové dovednosti</p> <p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none">- popíše situaci na fotografii- popíše svůj den- pojmenuje aktivity na obrázku- volně a srozumitelně reprodukuje obsah přečteného textu o životě vrstevníka- gramaticky správně tvoří a foneticky správně vyslovuje věty o každodenních a volnočasových aktivitách- gramaticky správně uvede, co má nebo nemá rád- sestaví souvislý text, osobní profil na web, ve kterém se představí a uvede základní informace o své rodině, škole, zájmech apod.- sestaví informační leták o biodómu <p>Interaktivní řečové dovednosti</p> <p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none">- klade vrstevníkovi otázky týkající se jeho osoby a každodenních a volnočasových aktivit- s vrstevníkem hovoří o svém běžném dni- ve skupině s vrstevníky připraví osnovu a obsah vlogu, ve kterém představí sebe a svůj běžný den- hovoří s vrstevníky o řízení času- hovoří s vrstevníkem o oblíbených volnočasových aktivitách- zeptá se vrstevníka, co má a nemá rád, a na stejné otázky odpoví- vede s vrstevníkem rozhovor o životě v biodómu, ve kterém sdělí svůj názor a zdvořile vyjádří souhlas či nesouhlas s názorem vrstevníka	<p>problémů</p> <p>Mediální výchova</p> <ul style="list-style-type: none">- Média a mediální produkce



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	Receptivní řečové dovednosti Žák - porozumí obsahu ústního projevu vrstevníka na téma sportovní aktivity a v textu zachytí konkrétní informace	Gramatika - příslovce častosti děje - otázky - there is/there are
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	- na základě krátkého ústního projevu identifikuje druh sportu	- some, any, a lot of, much, many - počítatelná a nepočítatelná podstatná jména
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	- porozumí obsahu rozhovoru mezi vrstevníky a v rozhovoru zachytí konkrétní informace - porozumí informacím v rozhovoru, ve kterém mluvčí hovoří o denním programu atletů - rozumí informacím na etiketách balení potravin	Lexikologie - play, do, go, have - složená podstatná jména
rozlišuje základní zvukové prostředky	- porozumí hlavním bodům rozhovoru vrstevníků, kteří hovoří o informacích na etiketách	Témata, komunikační situace a typy textů - stravovací návyky - zdravý životní styl - každodenní činnosti
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	- rozumí čtenému textu o jídle v různých zemích a k zemím přiřadí konkrétní fotografie jídel - porozumí hlavním bodům čteného textu o zdravých stravovacích návycích a v textu vyhledá konkrétní informace	- objednáni jídla a nápojů - formulář - neformální email
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- rozumí informacím rozhovoru v restauraci a v rozhovoru zachytí konkrétní informace	Fonetika - slovní a větný přízvuk - výslovnost i/i:
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu	- rozumí obsahu formuláře, přihlášky do sportovního centra - porozumí obsahu ústního projevu, ve kterém mluvčí hovoří o zdravém životním stylu, a v textu zachytí konkrétní informace Produktivní řečové dovednosti Žák - uvede, kde se osoby na fotografii nacházejí a co dělají - gramaticky správně sdělí, jak často se věnuje sportům a jiným aktivitám - napíše krátký text, ve kterém reprodukuje informace o	Mezipředmětové vztahy Člověk a společnost - Občanský a společenskovední základ Člověk a zdraví – Tělesná výchova, Výchova ke zdraví Průřezová témata Osobnostní a sociální výchova - Poznávání a rozvoj vlastní osobnosti - Sociální komunikace - Seberegulace, organizační dovednosti a efektivní řešení problémů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	<p>pravidelných aktivitách vrstevníka</p> <ul style="list-style-type: none">- interpretuje informace uvedené na etiketách potravin- pojmenuje potraviny a jídla na obrázku- uvede, které potraviny jsou součástí vyvážené stravy- uvede, co obvykle jí- uvede příklady potravin v rámci konkrétních kategorií- popíše situaci na fotografii- ve formuláři, přihlášce do sportovního centra, uvede požadované údaje- napíše neformální email vrstevníkovi, email adekvátně zahájí, ukončí a strukturuje <p>Interaktivní řečové dovednosti Žák</p> <ul style="list-style-type: none">- klade vrstevníkovi otázky týkající se sportovních aktivit a na stejné otázky odpoví- vede s vrstevníkem krátký rozhovor, ve kterém uvede, jakým sportům či aktivitám se věnuje, a adekvátně reaguje na sdělení vrstevníka- gramaticky správně tvoří otázky týkající se aktivit, kterým se pravidelně věnuje, a na stejné otázky odpoví- hovoří s vrstevníkem o sportovních soutěžích, sportovcích a oblíbených sportech v ČR- klade vrstevníkovi otázky týkající se sportu, sportovních aktivit a denního programu a na stejné otázky odpoví- diskutuje s vrstevníkem o tom, jak je důležité číst etikety na potravinách- diskutuje s vrstevníkem o svých stravovacích návycích- vede rozhovor mezi obsluhou a zákazníkem v restauraci	
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti, dovedli komunikovat s lidmi, vážili si materiálních a duchovních hodnot a dobrého životního prostředí, při práci poznávají ostatní členy své skupiny a učí se spolupracovat, diskutovat, hledat kompromisní řešení		
Člověk a svět práce		
Práce s informacemi, rozvoj rozhodovacích schopností		
Člověk a životní prostředí		
mnoho používaných jazykových materiálů vede k rozšiřování znalostí o životním prostředí a směřuje žáky k uvědomění vztahu člověka a přírody		
Člověk a digitální svět		
Žák vyhledává informace v online zdrojích. Posuzuje a vybírá vhodné digitální technologie, metody a strategie pro řešení úkolů v angličtině. Využívá jazykové programy i online nástroje s AI k procvičování jazykových dovedností a konverzace. Při zpracování písemných prací a tvorbě prezentací volí vhodné digitální technologie a dodržuje jazykové a typografické standardy. Spolupracuje online, při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.		

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Digitální kompetence• Kompetence k učení• Kompetence k řešení problémů• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Občanské kompetence a kulturní povědomí• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	Receptivní řečové dovednosti Žák - porozumí hlavním bodům a myšlenkám rozhovoru, ve kterém mluvčí hovoří o tradičních oděvech v různých zemích světa	Gramatika - přítomný čas průběhový - přítomný čas prostý vs přítomný čas průběhový Lexikologie - přídavná jména



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	- rozumí obsahu čteného textu, popisu tradičního svatebního oděvu, a do textu doplní konkrétní informace	- like Témata, komunikační situace a typy textů
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	- porozumí ústnímu projevu, popisu oděvu, a v textu zachytí konkrétní informace	- oblečení - charakterové vlastnosti
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	- porozumí informacím ve čteném textu, popisu svátečního oděvu, a v textu vyhledá konkrétní informace - porozumí popisu fotografie vrstevníka a jeho rodiny a v popisu zachytí konkrétní informace - rozumí hlavním bodům podcastu, který se týká tématu lekce	- popis osoby - popis fotografie - neformální email Fonetika - slovní a větný přízvuk - výslovnost ŋ
rozlišuje základní zvukové prostředky	- rozumí čtenému textu, který se týká bezpečného chování na internetu, a odvodí význam neznámých slov na základě kontextu	Reálie - Houses of Parliament - White House (WB)
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů	- porozumí hlavním myšlenkám rozhovoru mezi vrstevníky, který se týká uveřejnění informací a fotografií na internetu	Mezipředmětové vztahy Člověk a společnost - Občanský a společenskovední základ
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	- rozumí obsahu otázek kvízu, který je zaměřen na charakterové vlastnosti, a interpretaci výsledků kvízu	Jazyk a jazyková komunikace - Český jazyk a literatura Informatika a informační a komunikační technologie - Informatika a informační a komunikační technologie
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- odvodí význam neznámých slov z kontextu věty - ve čteném textu o úpravě selfíček odvodí význam neznámých slov na základě osvojené slovní zásoby, kontextu a znalosti tvorby slov, v textu vyhledá konkrétní informace - rozumí ústnímu projevu, ve kterém mluvčí popisuje fotografii, a na základě popisu identifikuje konkrétní fotografii - porozumí hlavním bodům neformálního emailu vrstevníka a v textu vyhledá konkrétní informace - rozumí informacím v telefonickém rozhovoru vrstevníka a jeho prarodiče a v textu zachytí konkrétní informace - vyhledá na internetu informace týkající se populárních videoher	Průřezová témata Osobnostní a sociální výchova - Poznávání a rozvoj vlastní osobnosti - Sociální komunikace - Seberegulace, organizační dovednosti a efektivní řešení problémů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	<p>Produktivní řečové dovednosti</p> <p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none">- popíše oděv osob na obrázku- popíše svatební oděv- gramaticky správně popíše osobu a činnost na fotografii- popíše své oblečení a oblečení vrstevníka- gramaticky správně tvoří věty týkající se aktuálních činností- uvede, k čemu využívá internet- gramaticky správně vyjádří radu týkající se chování online- sdělí, které informace a fotografie by uveřejnil online- sdělí svůj názor na interpretaci výsledků kvízu a uvede, které charakterové vlastnosti se mu u ostatních líbí či nelíbí- gramaticky správně popíše situace a osoby na fotografiích, přičemž používá bohatou slovní zásobu- gramaticky správně popíše člena rodiny, kamaráda, spolužáka nebo známou osobnost, přičemž používá bohatou slovní zásobu- písemně reprodukuje obsah přečteného textu o úpravě selfíček- sestaví neformální email vrstevníkovi, ve kterém se představí, popíše svůj vzhled a charakter a uvede, co rád dělá, text vhodně zahájí, člení a ukončí- porovná situace na dvou fotografiích, situace a osoby popíše, přičemž používá bohatou slovní zásobu- popíše místnost na fotografii- srozumitelně formuluje svůj názor na hraní videohor <p>Interaktivní řečové dovednosti</p> <p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none">- diskutuje s vrstevníkem o používání sociálních sítí, sdílení informací a bezpečnosti na internetu	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čiřník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	<ul style="list-style-type: none">- klade vrstevníkovi otázky týkající se jeho charakterových vlastností a na podobné otázky odpoví- porovná výsledky kvízu, který se týká charakterových vlastností členů rodiny, s výsledky vrstevníka- diskutuje s vrstevníkem o mladých lidech, fotografiích a úpravě selfiček- diskutuje s vrstevníky o návrhu videohry	
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	Receptivní řečové dovednosti Žák <ul style="list-style-type: none">- porozumí hlavním bodům ústního projevu, popisu bytu, a v textu zachytí konkrétní informace	Gramatika <ul style="list-style-type: none">- stupňování přídavných jmen- there is/there are- předložky místa
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	<ul style="list-style-type: none">- porozumí čtenému popisu hausbótu a v textu vyhledá konkrétní situace	Lexikologie <ul style="list-style-type: none">- přídavná jména
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	<ul style="list-style-type: none">- porozumí ústnímu projevu o hausbótech v Londýně- porozumí hlavním myšlenkám popisu neobvyklých domů	Témata, komunikační situace a typy textů <ul style="list-style-type: none">- bydlení – domy, místnosti, nábytek
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	<ul style="list-style-type: none">- porozumí hlavním bodům vyhlášení soutěže na design školní třídy- rozumí hlavním bodům a myšlenkám rozhovoru, ve kterém vrstevníci hovoří o úpravě třídy- porozumí obsahu článku, který představuje místa na zemi, kde si lidé pořizují selfička	<ul style="list-style-type: none">- místa a zeměpisné prvky- popis cesty- popis místa- vyjádření žádosti o objasnění, vysvětlení
rozlišuje základní zvukové prostředky	<ul style="list-style-type: none">- porozumí obsahu čteného textu o zemích, odvodí význam slov na základě znalosti tvorby slov a v textu vyhledá konkrétní informace	Fonetika <ul style="list-style-type: none">- slovní a větný přízvuk- výslovnost ə
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů	<ul style="list-style-type: none">- porozumí čtenému popisu místa, ve kterém vyhledá konkrétní informace	Mezipředmětové vztahy Člověk a společnost - Občanský a společenskovední základ
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	Produktivní řečové dovednosti Žák <ul style="list-style-type: none">- popíše místo a dům na fotografii	Člověk a příroda - Geografie Jazyk a jazyková komunikace - Český jazyk a literatura
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických	<ul style="list-style-type: none">- popíše místnosti a nábytek na fotografiích	Průřezová témata Osobnostní a sociální výchova



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	popíše	- Sociální komunikace
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- reprodukuje popis bytu nebo domu vrstevníka	- Seberegulace, organizační dovednosti a efektivní řešení problémů
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu	- gramaticky správně tvoří věty, ve kterých porovnává místnosti a nábytek, města, školní předměty apod.	
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	- sdělí, kterému domu dává přednost, a uvede důvody pro svůj výběr	
	- gramaticky správně porovná různé domy	
	- popíše školní třídy na fotografiích a gramaticky správně tvoří věty, ve kterých porovná dvě různé třídy	
	- popíše místa a zeměpisné prvky na fotografiích	
	- gramaticky správně porovná místa na fotografiích, přičemž používá vhodná přídavná jména	
	- gramaticky správně tvoří věty, ve kterých porovná dvě místa v ČR	
	- napíše krátký vzkaz pro studenta ze zahraničí, ve kterém uvede nejzajímavější informace o místě bydliště	
	- napíše souvislý text, ve kterém uvede, kterou zemi chce navštívit a proč	
	- podle plánu popíše školu a porovná ji se svou školou	
	- sestaví popis místa, který jasně a logicky strukturuje	
	- napíše popis vysněného domu, text vhodně člení a využívá výkladový slovník	
	Interaktivní řečové dovednosti	
	Žák	
	- klade vrstevníkovi otázky týkající se bytu nebo domu, ve kterém bydlí, a na podobné otázky odpoví	
	- diskutuje s vrstevníkem o návrhu školní třídy	
	- diskutuje s vrstevníkem o třídě a návrzích, jak místnost vylepšit	
	- diskutuje s vrstevníkem o životě ve městě a na venkově, uvede výhody a nevýhody života ve městě a na venkově	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	<ul style="list-style-type: none">- gramaticky správně tvoří otázky o místě bydliště a na podobné otázky odpoví- ve skupině s vrstevníky hovoří o tom, co činí jeho zemi zajímavou- zeptá se na cestu a na podobné otázky odpoví- vhodným způsobem požádá o objasnění nebo vysvětlení a na žádost o objasnění či vysvětlení adekvátně reaguje	
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	Receptivní řečové dovednosti Žák	Gramatika
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	- porozumí hlavním bodům a myšlenkám ústního projevu, ve kterém vrstevníci hovoří o festivalech, a v textu zachytí konkrétní informace	- minulý čas prostý – pravidelná slovesa
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	- porozumí obsahu čteného textu o festivalu ve Španělsku a v textu vyhledá konkrétní informace	- minulý čas sloves to be, have, can
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	- porozumí obsahu rozhovoru, ve kterém mluvčí hovoří o festivalu v zahraničí, a v textu zachytí konkrétní informace	Lexikologie
rozlišuje základní zvukové prostředky	- porozumí hlavním bodům a myšlenkám ústního projevu, ve kterém vrstevník hovoří o prázdninách, a v textu zachytí konkrétní informace	- přídavná jména
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů	- rozumí obsahu čteného textu o pouličním umělci a v textu vyhledá konkrétní informace	- kolokace s have
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	- rozumí informacím v přednášce týkající se vyhledávání a vyhodnocování informací	- kolokace s take
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- vyhledá informace na internetu	Témata, komunikační situace a typy textů
	- rozumí informacím ve filmových recenzích na internetovém fóru a v textu vyhledá konkrétní informace	- kultura, umění, zábava
	- porozumí hlavním bodům čteného textu o talentovaných vrstevnících	- festivaly a svátky, např. Edinburgh Fringe Festival, Holi
	- porozumí hlavním myšlenkám ústního projevu, ve kterém mluvčí hovoří o Fridě Kahlo, a v textu zachytí konkrétní	- film, televize
		- pouliční umění
		- popis života
		- vyhledávání a vyhodnocování informací
		- vyjádření názoru
		- vyjádření návrhu, souhlasu či nesouhlasu s návrhem
		Fonetika
		- výslovnost t/d/id
		- slovní a větný přízvuk
		Mezipředmětové vztahy
		Člověk a společnost - Občanský a společenskovední základ



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
<p>vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu</p> <p>vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí</p>	<ul style="list-style-type: none">- rozumí popisu života- rozumí informacím v rozhovoru s muzikálovým hercem- porozumí hlavním bodům a myšlenkám zápisu v deníku a v textu vyhledá konkrétní informace- rozumí informacím v ústním projevu o pouličním umění a v rozhovoru s pouličním umělcem <p>Produktivní řečové dovednosti</p> <p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none">- popíše činnosti a situaci na fotografii- připraví plakát inzerující fiktivní festival- uvede, jaké umění má rád- gramaticky správně tvoří věty o prázdninách, uvede, kde byl, co dělal apod.- gramaticky správně popíše návštěvu festivalu- uvede, kde obvykle vyhledává informace, jaké informace vyhledává a proč- gramaticky správně popíše proces vyhledávání informací a jejich vyhodnocení- uvede, zda zná talentované lidi- gramaticky správně tvoří otázky týkající se známých umělců- gramaticky správně tvoří věty týkající se jeho schopností a dovedností- napíše krátký text o životě známé osoby- napíše příběh nebo popíše událost ze svého života, písemný projev vhodně zahájí a ukončí a používá adekvátní prostředky textové návaznosti- popíše svůj den, přičemž používá vhodné prostředky textové návaznosti- sestaví prezentaci o pouličním umělci	<p>Člověk a svět práce – Člověk a svět práce</p> <p>Umění a kultura – Hudební obor, Výtvarný obor</p> <p>Průřezová témata</p> <p>Osobnostní a sociální výchova</p> <ul style="list-style-type: none">- Poznávání a rozvoj vlastní osobnosti- Sociální komunikace- Seberegulace, organizační dovednosti a efektivní řešení problémů <p>Výchova k myšlení v evropských a globálních souvislostech</p> <ul style="list-style-type: none">- Vzdělávání v Evropě a ve světě- Žijeme v Evropě <p>Multikulturní výchova</p> <ul style="list-style-type: none">- Vztah k multilingvní situaci a ke spolupráci mezi lidmi z různého kulturního prostředí <p>Mediální výchova</p> <ul style="list-style-type: none">- Mediální produkty a jejich významy- Uživatelé



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	<p>Interaktivní řečové dovednosti</p> <p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none">- klade vrstevníkovi otázky týkající se festivalu a na podobné otázky odpoví- klade vrstevníkovi otázky týkající se minulých činností a na stejné otázky odpoví- zeptá se vrstevníků, kdy a kde se narodili, kde se narodili jejich rodiče, kdy uměli chodit, mluvit, číst apod., a na stejné otázky odpoví- diskutuje s vrstevníkem o pouličním umění- vede s vrstevníkem rozhovor týkající se vyhledávání informací na internetu a vyhodnocování vyhledaných informací- uvede svůj názor na film nebo televizní seriál a adekvátně reaguje na názor vrstevníka- vede s vrstevníkem rozhovor, ve kterém vyjádří návrh, a vyjádří souhlas či nesouhlas s návrhem vrstevníka	
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a digitální svět		
Žák vyhledává informace v online zdrojích. Posuzuje a vybírá vhodné digitální technologie, metody a strategie pro řešení úkolů v angličtině. Využívá jazykové programy i online nástroje s AI k procvičování jazykových dovedností a konverzace. Při zpracování písemných prací a tvorbě prezentací volí vhodné digitální technologie a dodržuje jazykové a typografické standardy. Spolupracuje online, při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.		
Občan v demokratické společnosti		
žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti, dovedli komunikovat s lidmi, vážili si materiálních a duchovních hodnot a dobrého životního prostředí, při práci poznávají ostatní členy své skupiny a učí se spolupracovat, diskutovat, hledat kompromisní řešení		
Člověk a životní prostředí		
mnoho používaných jazykových materiálů vede k rozšiřování znalostí o životním prostředí a směřuje žáky k uvědomění vztahu člověka a přírody		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Člověk a svět práce		
Práce s informacemi, rozvoj rozhodovacích schopností		

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Digitální kompetence• Kompetence k učení• Kompetence k řešení problémů• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Občanské kompetence a kulturní povědomí• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	Receptivní řečové dovednosti Žák - porozumí hlavním bodům a myšlenkám ústního projevu vrstevníka o týdnu bez moderních technologií a v textu zachytí konkrétní informace - porozumí obsahu čteného textu, ve kterém vrstevník popisuje pokus strávit týden bez moderních technologií - porozumí hlavním bodům a myšlenkám čteného textu o odbornících na moderní technologie a jejich dětech - rozumí hlavním bodům a myšlenkám čteného textu o muži, který radikálně změnil svůj život, v textu vyhledá konkrétní informace a odvodí význam neznámých slov na základě kontextu - rozumí obsahu zpráv vrstevníků na skupinovém chatu - rozumí informacím čteného textu, který představuje pravidla vhodného chování na internetu	Gramatika - minulý čas prostý – nepravidelná slovesa - prostředky textové návaznosti so, because - -ing / to infinitiv Lexikologie - příslovce Témata, komunikační situace a typy textů - moderní technologie - sociální média - předměty každodenní potřeby - nakupování - recenze výrobku - formální stížnost Fonetika - výslovnost minulého času nepravidelných sloves - výslovnost ɔ:, e
má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka		
odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření		
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací		
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	- porozumí informacím ve čteném textu o předmětech každodenní potřeby - rozumí otázkám kvízu o životě teenagerů v 90. letech 20. století - porozumí hlavním bodům a myšlenkám podcastu o mladé rodině, která žila rok jako v roce 1986, a v textu zachytí konkrétní informace - rozumí obsahu rozhovoru mezi prodavačkou a zákazníkem, který si kupuje nový chytrý telefon - porozumí informacím v recenzích a v textu vyhledá výhody a nevýhody výrobku Produktivní řečové dovednosti Žák	- slovní a větný přízvuk Mezipředmětové vztahy Člověk a společnost - Občanský a společenskovední základ Jazyk a jazyková komunikace - Český jazyk a literatura Člověk a svět práce – Člověk a svět práce Průřezová témata Osobnostní a sociální výchova - Poznávání a rozvoj vlastní osobnosti - Sociální komunikace - Seberegulace, organizační dovednosti a efektivní řešení problémů Mediální výchova - Mediální produkty a jejich významy - Uživatelé
rozlišuje základní zvukové prostředky		
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů		
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy		
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru		
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text		
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu		
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	- ve spolupráci s vrstevníky sestaví plakát o vhodném chování na internetu	
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti	- pojmenuje předměty každodenní potřeby na fotografiích a uvede, jak často je používá - sestaví souvislý text o předmětech každodenní potřeby, bez kterých se nedokáže obejít - sdělí, co ví o životě svých rodičů, když byli v jeho věku	
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně,	- gramaticky správně tvoří otázky týkající se činností v minulosti	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech	<ul style="list-style-type: none">- uvede, co lidé obvykle vkládají do časových schránek a co by do časové schránky vložil- sdělí, zda by chtěl žít v minulosti- uvede, jak často nakupuje, co obvykle kupuje, a sdělí, co naposledy koupil- gramaticky správně vyjádří cenu- sestaví recenzi na přístroj, text vhodně člení, používá vhodné prostředky textové návaznosti a příslovce- sestaví formální stížnost, text vhodně zahájí a ukončí, používá adekvátní výrazy Interaktivní řečové dovednosti Žák <ul style="list-style-type: none">- klade vrstevníkovi otázky týkající se využívání moderních technologií a na stejné otázky odpoví- diskutuje s vrstevníky o přístrojích, které používá nejčastěji, které považuje za důležité a bez kterých by nechtěl žít- uvede svůj názor na každodenní život s moderními technologiemi a adekvátně reaguje na názor vrstevníka- zeptá se vrstevníka na události a činnosti v minulosti a na stejné otázky odpoví- diskutuje s vrstevníky o pravidlech vhodného chování na internetu- zeptá se vrstevníka na činnosti v minulosti a na stejné otázky odpoví- vede s vrstevníky rozhovor o životě ve 4, 8 a 11 letech- zeptá se na cenu různých přístrojů a na podobné otázky odpoví- vede s vrstevníkem rozhovor mezi zákazníkem a prodávčem	
čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty	Receptivní řečové dovednosti	Gramatika



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky	Žák - porozumí hlavním bodům a myšlenkám rozhovoru, ve kterém vrstevníci hovoří o svých snech a plánech do budoucna, a v textu zachytí konkrétní informace	- be going to, will - prostředky textové návaznosti Lexikologie - vyjádření času - fráze s get Témata, komunikační situace a typy textů
má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka	- porozumí hlavním bodům textu, ve kterém mluvčí radi středoškolákům ohledně dalšího vzdělávání, a v textu zachytí konkrétní informace - porozumí obsahu čteného textu, příspěvku na sociální síti, ve kterém autor uvádí své plány do budoucna	- povolání, volba povolání - novoroční oslavy - neformální email – pozvánka - návštěva muzea
odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření	- porozumí hlavním bodům a myšlenkám rozhovoru mezi vrstevníky, kteří hovoří o oslavách příchodu nového roku, a v rozhovoru zachytí konkrétní informace	Fonetika - slovní a větný přízvuk - výslovnost æ:, ə
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	- rozumí hlavním bodům a myšlenkám rozhovoru mezi vrstevníky, kteří hovoří o novoročních předsevzetích a plánech do budoucna, a v textu zachytí konkrétní informace	Mezipředmětové vztahy Člověk a společnost - Občanský a společenskovední základ Jazyk a jazyková komunikace - Český jazyk a literatura Člověk a svět práce – Člověk a svět práce
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	- porozumí informacím v přednášce týkající se přípravy prezentace - rozumí obsahu prezentace vrstevníka na známé téma - porozumí dotazníku, který se týká volby povolání	Průřezová témata Osobnostní a sociální výchova - Poznávání a rozvoj vlastní osobnosti - Sociální komunikace - Morálka všedního dne - Seberegulace, organizační dovednosti a efektivní řešení problémů
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	- porozumí otázkám, které se týkají různých povolání, a na jejich základě identifikuje konkrétní povolání - porozumí hlavním bodům a myšlenkám čteného textu, který se týká možných povolání v budoucnosti - rozumí obsahu čteného textu o mladých lidech, kteří mění svět, a v textu vyhledá konkrétní informace	Výchova k myšlení v evropských a globálních souvislostech - Žijeme v Evropě Multikulturní výchova - Vztah k multilingvní situaci a ke spolupráci mezi lidmi z
rozlišuje základní zvukové prostředky	- porozumí ústnímu projevu, který popisuje a porovnává povolání na fotografiích, a podle popisu identifikuje konkrétní povolání a fotografie - rozumí neformálnímu emailu, neformální pozvánce	
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů	- rozumí informacím v ústním projevu, ve kterém vrstevník	
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy		
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
svého oboru	hovoří o plánované návštěvě muzea	různého kulturního prostředí
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- porozumí hlavním bodům ústního projevu, který se týká historie Egypta, a v textu zachytí konkrétní informace	Mediální výchova
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu	- rozumí informacím stručného popisu osob, které se zajímají o místo kurátora v muzeu	- Mediální produkty a jejich významy
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	- využívá informativní literaturu, encyklopedie a média, se získanými informacemi pracuje a využívá různé druhy slovníku	- Uživatelé
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti	Produktivní řečové dovednosti Žák	
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání	- popíše situaci na fotografii	
zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech	- sdělí svůj názor na sny a plány vrstevníků	
	- uvede, jak tráví dny, a sdělí, co by chtěl v budoucnu dělat	
	- uvede, co si jako dítě myslel o střední škole a životě teenagerů	
	- gramaticky správně tvoří a správně foneticky vyslovuje věty o událostech a činnostech v budoucnosti	
	- popíše osoby a činnosti na fotografiích	
	- sdělí svůj názor na plány vrstevníků ve slyšeném rozhovoru	
	- gramaticky správně vyjádří plány do budoucna	
	- připraví prezentaci, ve které představí své sny a plány do budoucna	
	- vyjmenuje různá povolání	
	- gramaticky správně tvoří věty týkající se předpovědí do budoucna	
	- popíše povolání na fotografiích	
	- gramaticky správně porovná povolání a situace na fotografiích, přičemž používá vhodnou slovní zásobu	
	- sestaví neformální email, ve kterém pozve vrstevníka na oslavu nebo podobnou událost, email vhodně zahájí a	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	<p>ukončí</p> <ul style="list-style-type: none">- popíše fotografii muzea <p>Interaktivní řečové dovednosti</p> <p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none">- klade vrstevníkovi otázky týkající se budoucnosti a dalšího vzdělávání a na stejné otázky odpoví- diskutuje s vrstevníkem o vhodném věku na určité činnosti, svůj názor obhájí a adekvátně reaguje na názor vrstevníka- klade vrstevníkovi otázky týkající se budoucích činností a událostí a na podobné otázky odpoví- diskutuje s vrstevníkem o přípravě prezentace na známé téma- klade otázky týkající se povolání a na podobné otázky odpoví- diskutuje s vrstevníkem o nápadech a myšlenkách mladých lidí, kteří se snaží změnit svět k lepšímu- diskutuje s vrstevníkem o výhodách a nevýhodách různých povolání, svém vysněném zaměstnání a jeho výhodách a nevýhodách	
<p>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</p>	<p>Receptivní řečové dovednosti</p> <p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none">- porozumí hlavním bodům rozhovoru s vrstevníky, kteří hovoří o městech, která navštívili, a v textu zachytí konkrétní informace- porozumí obsahu a informacím čteného textu o Oslu- rozumí obsahu a informacím v komentářích vrstevníků, kteří navštívila různá místa ve světě- porozumí hlavním bodům a myšlenkám ústního projevu,	<p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none">- předpřítomný čas prostý <p>Lexikologie</p> <ul style="list-style-type: none">- vyjádření informací číselné povahy- frázová slovesa <p>Témata, komunikační situace a typy textů</p> <ul style="list-style-type: none">- cestování- dopravní prostředky- prázdniny, dovolená
<p>má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka</p>		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření	konkrétní informace a identifikuje jednotlivé mluvčí - porozumí hlavním myšlenkám přísloví, která se týkají řešení problémových situací	- v hotelu - pohlednice Fonetika
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	- porozumí hlavním bodům rozhovoru mezi synem a otcem, kteří řeší problém, jak se včas dostat na letiště, a v rozhovoru zachytí konkrétní informace	- slovní a větný přízvuk - výslovnost ae, ei
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	- rozumí obsahu krátkých rozhovorů, které se týkají problémových situací během dovolené a cestování	Mezipředmětové vztahy Člověk a společnost - Občanský a společenskovední základ
reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko	- porozumí popisu ubytování, určí typ dovolené a v textu vyhledá konkrétní informace - rozumí otázkám kvízu, který se týká cestování	Jazyk a jazyková komunikace - Český jazyk a literatura Člověk a svět práce – Člověk a svět práce
rozlišuje základní zvukové prostředky	- porozumí hlavním bodům rozhovoru matky a dcery na letišti	Průřezová témata Osobnostní a sociální výchova
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů	- porozumí hlavním bodům čteného textu o fotografování, v textu vyhledá konkrétní informace a odvodí význam neznámých slov a frázi na základě kontextu - porozumí hlavním bodům rozhovoru mezi zájemcem o ubytování a recepcí v hostelu a v textu zachytí konkrétní informace číselné i nečíselné povahy	- Poznávání a rozvoj vlastní osobnosti - Sociální komunikace - Seberegulace, organizační dovednosti a efektivní řešení problémů
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	- rozumí obsahu pohlednice z dovolené a v textu vyhledá konkrétní informace Produktivní řečové dovednosti Žák	Výchova k myšlení v evropských a globálních souvislostech
vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	- popisuje fotografii města - pojmenuje dopravní prostředky na fotografiích	- Žijeme v Evropě Mediaální výchova
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	- uvede, která města by rád navštívil a proč - uvede, který dopravní prostředek má nejraději a který rád nemá	- Uživatelé
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu	- volně a srozumitelně reprodukuje informace z textů o místech, která navštívili vrstevníci	
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	- gramaticky správně sdělí, co již udělal či neudělal	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti	- uvede výhody a nevýhody různých dopravních prostředků - popíše problémovou situaci na fotografii - napíše krátký text, ve kterém vyjádří radu, jak řešit problémovou situaci při cestování	
zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání	- vyjmenuje různé typy dovolené, ubytování apod. - sestaví krátký text, ve kterém popíše místo, kde je ubytován - ve spolupráci s vrstevníkem napíše krátký inzerát na ideální dovolenou a ubytování - gramaticky správně tvoří věty týkající se nedávných činností	
zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech	- volně a srozumitelně reprodukuje hlavní myšlenku známých citátů o cestování - uvede, který z citátů se mu líbí nejvíce/nejméně, svůj názor obhájí - popíše fotografii místa - popíše fotografii místnosti - sestaví text pohlednice z dovolené, text vhodně zahájí a ukončí, používá adekvátní fráze - využívá výkladový slovník Interaktivní řečové dovednosti Žák - diskutuje s vrstevníkem o zajímavých místech v okolí jeho bydliště, dopravních prostředcích, které mohou návštěvníci využít, apod. - hovoří s vrstevníkem o fiktivním dobrodružství - diskutuje s vrstevníkem o řešení problémů během dovolené a cestování - diskutuje s vrstevníkem o vysněné dovolené, kde by se rád ubytoval, aktivity, kterým by se věnoval apod. - klade otázky týkající se ubytování a na podobné otázky	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	odpoví	
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a digitální svět		
Žák vyhledává informace v online zdrojích. Posuzuje a vybírá vhodné digitální technologie, metody a strategie pro řešení úkolů v angličtině. Využívá jazykové programy i online nástroje s AI k procvičování jazykových dovedností a konverzace. Při zpracování písemných prací a tvorbě prezentací volí vhodné digitální technologie a dodržuje jazykové a typografické standardy. Spolupracuje online, při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.		
Člověk a životní prostředí		
mnoho používaných jazykových materiálů vede k rozšiřování znalostí o životním prostředí a směřuje žáky k uvědomění vztahu člověka a přírody		
Občan v demokratické společnosti		
žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti, dovedli komunikovat s lidmi, vážili si materiálních a duchovních hodnot a dobrého životního prostředí, při práci poznávají ostatní členy své skupiny a učí se spolupracovat, diskutovat, hledat kompromisní řešení		
Člověk a svět práce		
Práce s informacemi, rozvoj rozhodovacích schopností		

6.3 OBČANSKÁ NAUKA

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Občanská nauka
Oblast	Společenskovědní vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Obecným cílem této vzdělávací oblasti je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace, zaměřuje se na vytváření kvalit, které souvisejí s orientací žáků v sociální realitě a s jejich začleňováním do různých společenských vztahů a vazeb.</p> <p>Otevírá cestu k realistickému sebepoznání a poznávání osobnosti druhých lidí a k pochopení vlastního jednání i jednání druhých lidí v kontextu různých životních situací.</p> <p>Vede žáky k respektování a uplatňování mravní principů a pravidel společenského soužití, přebírání odpovědnosti za vlastní názory a jednání, porozumění společnosti a světu, ve kterém žijí, uvědomování si vlastní identity a rozvoji kritického myšlení.</p> <p>Rozvíjí občanské a právní vědomí žáků, posiluje smysl jednotlivců pro osobní i občanskou odpovědnost a motivuje žáky k aktivní účasti na životě demokratické společnosti.</p> <p>V souvislosti s propojováním světa pak představuje informační servis o nadnárodních a mezinárodních kontaktech a organizacích.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Společenskovědní vzdělávání</p> <p>Učivo je rozloženo do několika tematických okruhů.</p> <p>Okruh Člověk v lidském společenství vede žáka k tomu, aby si uvědomil, že na světě není sám a musí být vybaven základními sociálními návyky pro styk s lidmi. Člověk jako tvor sociální si nachází ve společnosti svou pozici.</p> <p>V tematickém okruhu Člověk jako občan se žáci seznámí s pojmem občanské společnosti, jakožto otevřené společnosti, která umožňuje podílet se na ovlivňování politického života a dalšího vývoje státu. Hlavní podmínkou však je demokratický vývoj.</p> <p>V okruhu Člověk a právo si žáci uvědomí, že každá společnost musí vytvořit sociální normy pro soužití lidí. Žáci by se měli orientovat ve svých právech a možnostech právní ochrany své osoby.</p> <p>Okruh Člověk a hospodářství přibližuje základní tržní mechanismus, možnosti pracovního uplatnění člověka a způsoby hospodaření na úrovni rodiny a domácnosti.</p> <p>Závěrečný okruh Česká republika, Evropa a svět zachycuje vývoj českého státu, zejména pak dějiny 20.století. Naše země je pak dávana do kontextu evropského i světového vývoje. Dále okruh reflektuje propojování světa pomocí mezinárodních organizací.</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Občanská nauka
	<p>Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující vzhledem k charakteru daných témat. Mezi ně řadíme výklad, řízený rozhovor, samostatné řešení úkolů, skupinovou práci, kooperativní výuku, brainstorming, kritické psaní, modelové situace, dramatizaci, odborné exkurze, práci s počítačem.</p> <p>Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti, k tomu, aby kriticky posuzovali skutečnost kolem sebe, tvořili si vlastní úsudek, oprostili se od předsudků.</p>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">• Společenskovední vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k učení: Žáci se učí ovládat různé techniky učení, vytvořit si studijní režim, pracovat s textem, využívat různé informační zdroje.</p> <p>Kompetence k řešení problémů: Žáci by měli porozumět zadání úkolu, získat potřebné informace, navrhnout způsoby řešení, uplatňovat různé metody myšlení a spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.</p> <p>Komunikativní kompetence: Žáci jsou schopni vyjadřovat se, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, diskutovat, formulovat a obhajovat své názory, respektovat názory druhých, vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</p> <p>Personální a sociální kompetence: Žáci by měli odhadovat důsledky svého jednání a chování, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování, přijímat kritiku i radu, ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, mít odpovědný vztah ke svému zdraví, adaptovat se na měnící se podmínky, pracovat v týmu, odpovědně plnit svěřené úkoly.</p> <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žáci by měli jednat odpovědně, samostatně, ve vlastním i veřejném zájmu, dodržovat zákony, respektovat druhé, vystupovat proti formám nesnášenlivosti a diskriminace, jednat v souladu s morálními principy, přispívat k uplatňování hodnot demokracie, zajímat se o dění u nás i ve světě, jednat v duchu udržitelného rozvoje.</p> <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Žáci by měli mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělání, mít přehled o uplatnění na trhu práce, vhodně komunikovat.</p> <p>Digitální kompetence:</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Občanská nauka
	<p>Žáci</p> <ul style="list-style-type: none">• efektivně využívají digitální technologie ke komunikaci s ostatními lidmi a institucemi (Člověk v lidském společenství);• se zapojují do občanského života prostřednictvím digitálních technologií a činí informovaná rozhodnutí (Člověk jako občan);• využívají digitální služby státu a veřejné správy v praktických životních situacích (Člověk a právo);• vyhledávají pracovní příležitosti online a používají digitální nástroje k hodnocení pracovních nabídek a zaměstnavatelů (Člověk a hospodářství);• získávají a kriticky hodnotí informace o České republice, Evropě a světě prostřednictvím digitálních technologií (Česká republika, Evropa a svět);• používají digitální nástroje k orientaci v různých životních situacích a zodpovědnému rozhodování (průřezově – rozvoj digitální gramotnosti).
Způsob hodnocení žáků	Numerické, slovní, ústní zkoušení, domácí úkoly, samostatné referáty, testy. Žáci se specifickými poruchami učení (dysfunkce) jsou zohledňováni. Výsledky učení jsou kontrolovány průběžně. Do hodnocení se zahrnuje také přístup k zadaným úkolům a plnění studijních povinností (např. sešity, referáty). Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SŠGS.

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Kompetence k učení• Kompetence k řešení problémů• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Občanské kompetence a kulturní povědomí• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám• Digitální kompetence	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	uvědomí si jedinečnost a individualitu každého člověka, rozdíly v projevech i chování lidí a způsoby ovlivnění psychiky	Osobnost člověka Rozvoj osobnosti Lidský život
	objasní význam volného času pro odpočinek a další rozvoj jedince	Rozvoj osobnosti
	zná a kombinuje efektivní způsoby učení	Rozvoj osobnosti
	charakterizuje jednotlivá období lidského života jako jedince a jeho specifika	Lidský život
dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot	uvědomí si jedince jako součást společnosti a z toho vyplývající specifika jeho jednání a komunikace s okolím	Sociální útvary
na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)		Sociální komunikace
objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky		Pravidla společenského chování
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)		Životní styl
uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti		Kultura a civilizace
dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)	uvědomí si, že společnost nemůže fungovat pouze nekonfliktně	Sociální útvary



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)		Sociální komunikace
objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky		Pravidla společenského chování
		Životní styl
		Sociálně patologické jevy
dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot	dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích	Sociální komunikace
		Pravidla společenského chování
na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)	analyzuje strukturu společnosti, hlavní sociální skupiny, sociální pozici i roli jedince	Sociální útvary
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)		Pravidla společenského chování
uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti		Životní styl
	objasní alternativy způsobu chování a života, ovlivňující životní styl jedince nebo společnosti v dané oblasti i období	Životní styl
		Kultura a civilizace
dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)	rozpozná a klasifikuje nebezpečí sociálně patologických jevů na život jedince i společnosti	Sociálně patologické jevy
na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)		
objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
důsledky		
	charakterizuje podstatu kultury jako projevu lidské činnosti, její vliv na utváření civilizace	Kultura a civilizace
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)	uvědomí si vliv víry a náboženství na kulturu společnosti	Kultura a civilizace
popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy		Víra a ateismus
vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost		Světová náboženství
		Náboženské sekty
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)	charakterizuje jednotlivá světová náboženství a jejich vliv na tamější kulturu	Světová náboženství
popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy		
vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost		
popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy	rozpozná nebezpečí fanatismu, slepé víry a zneužití jedince sektou	Světová náboženství
vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost		Náboženské sekty
popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství	vysvětlí pojem právo, právní stát	Právo, právní stát
popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství	popíše soustavu soudů v ČR a zásady soudního jednání	Právní ochrana občanů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)	uvědomí si možnosti právní ochrany a vymahatelnosti svých práv	Právní ochrana občanů
popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství		
dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)	objasní naplňování občanských práv a svobod, zejména ochrany osobnosti a nedotknutelnosti vlastnictví	Občanské právo
dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva		
uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost	klasifikuje trestné činy, možné tresty, trestní odpovědnost	Trestní právo
vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému	popíše práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, vznik manželství	Rodinné právo
dovede reklamovat koupené zboží nebo služby	chápe ochranu spotřebitele	Občanské právo
dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva		Majetek, hospodaření, pojištění, peníze
dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti	vysvětlí trh a jeho fungování, možnosti hledání zaměstnání a uplatnění na trhu práce	Trh a jeho fungování, trh práce
vysvětlí, co má vliv na cenu zboží		
dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám	formuluje svá práva při sjednávání pracovního poměru, podepisování pracovní smlouvy	Pracovní právo
dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
své pracovní dovednosti a zkušenosti		
dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech		
popíše, co má obsahovat pracovní smlouva		
uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti		
dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů	dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav	Majetek, hospodaření, pojištění, peníze
dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu		
dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné		
dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů	objasní možnosti zřízení peněžního účtu, sledování příjmů a výdajů, únosnost úvěru	Majetek, hospodaření, pojištění, peníze
dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu		
dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné		
vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti		
dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů	analyzuje hospodářskou prosperitu na úrovni rodiny a domácnosti	Hospodářský život rodiny
dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci		
dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních	vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti	Majetek, hospodaření, pojištění, peníze



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
nákladů	řešení tíživé finanční nebo sociální situace	
dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci		
vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti		
vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří	vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří	Majetek, hospodaření, pojištění, peníze
dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva	vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění	Majetek, hospodaření, pojištění, peníze
vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
<ul style="list-style-type: none">• hlavní oblasti světa práce, charakteristické znaky práce, uplatnění absolventa• trh práce, požadavky zaměstnavatelů• vyhledávání informací o povoláních• písemná i verbální sebeprezentace• zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva• práce s informačními médii		
Člověk a životní prostředí		
<ul style="list-style-type: none">• současné globální problémy a vztahy člověka k prostředí• možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje		
Občan v demokratické společnosti		
<ul style="list-style-type: none">• osobnost a její rozvoj• komunikace, řešení konfliktů• společnost, kultura, náboženství		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<ul style="list-style-type: none">• stát, politický systém, politika, soudobý svět• masová média• morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita• potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni k praktickému využívání digitálních technologií v každodenním životě. Učí se, jak efektivně a odpovědně používat technologie při styku s institucemi, při občanském rozhodování a řešení osobních, právních a sociálních otázek. Získávání a hodnocení informací z různých zdrojů je klíčovou součástí vzdělávání.		

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Kompetence k učení• Kompetence k řešení problémů• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Občanské kompetence a kulturní povědomí• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	objasní smysl, vznik, historii a funkce státních útvarů	Stát - jeho vznik, podstata, funkce
	klasifikuje způsoby rozdělení států podle organizace státní moci, státního zřízení a územní struktury	Typy a formy států a vlády
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy popíše státní symboly	charakterizuje politické uspořádání a formu našeho státu, historii české státnosti, státní symboly	Charakteristika ČR, státnost, státní symboly
na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin	objasní význam a znaky národa, multietnicitu, nebezpečí rasismu a xenofobie	Národ, etnické skupiny



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)		Rasismus, xenofobie
uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti		
vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích		
na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin	objasní význam občanství, práva a povinnosti	Občan a stát
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)		
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti		
uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti		
uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občana povinnosti		
dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie	charakterizuje demokracii jako formu vlády, její principy a hodnoty	Demokracie, hodnoty demokracie
na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové		Nedemokratické režimy



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
společnosti a příslušníkem některé z menšin		
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti		
uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti		
uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost, ...)		
uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie		
uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti		
v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného-nedemokratického jednání		
dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie	formuluje nebezpečí extremismu a terorismu, jeho podstatu a představí některé teroristické organizace	Extremismus a terorismus
na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem		
uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné		
uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost, ...)		
dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie	rozpozná znaky politických ideologií, jejich postavení v politickém spektru a vliv na život společnosti, zdůrazní nebezpečí nedemokratických režimů	Politické ideologie
na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
(rovnosti mužů a žen)		
uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran		
uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné		
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti	objasní význam politiky jako společenské činnosti a její dopady ve společnosti	Politika
uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran		
dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie	přistupuje kriticky k mediálním sdělením	Veřejné mínění, masová média
je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky,...)		
uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran		
uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné		
vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky		
uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti	objasní význam práv a svobod, jejich zakotvení v zákonech a možnost obhajoby lidských práv	Lidská práva, obhajoba lidských práv
uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena		
vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích		
je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky,...)	objasní snahy a úkoly politických stran, program strany a působení na veřejnost	Politický pluralismus, politická strana
uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran		
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti	popíše volby jako projev nepřímé demokracie a jejich druhy i znaky	Volby, volební systémy
uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran		
uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti		
uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti	objasní význam ústavy, její postavení v právním řádu, nadřazenost zákonům a strukturu Ústavy ČR	Ústava ČR
	popíše úkol legislativy a představitele zákonodárné moci v ČR	Legislativa ČR



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	analyzuje jednotlivé kroky schvalování zákonů v ČR	Legislativní proces
	popíše úkol exekutivy a představitele výkonné moci v ČR	Exekutiva ČR
	popíše úkol jurisdikce a představitele soudní moci v ČR	Jurisdikce ČR
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)	analyzuje občanskou společnost jako soubor občanských iniciativ a zájmových skupin	Různorodost a stratifikace společnosti
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti		Občanská společnost
uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti		
uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti		
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti	pochozí smysl klíčového principu demokracie – možnost zapojit se do politického života a ovlivňovat ho	Občanská společnost
uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti		
uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti		
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti	objasní význam a úkoly samosprávy	Státní správa a samospráva
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none">• hlavní oblasti světa práce, charakteristické znaky práce, uplatnění absolventa• trh práce, požadavky zaměstnavatelů• vyhledávání informací o povoláních• písemná i verbální sebe prezentace• zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva• práce s informačními médii	
	Člověk a životní prostředí	
	<ul style="list-style-type: none">• současné globální problémy a vztahy člověka k prostředí• možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje	
	Občan v demokratické společnosti	
	<ul style="list-style-type: none">• osobnost a její rozvoj• komunikace, řešení konfliktů• společnost, kultura, náboženství• stát, politický systém, politika, soudobý svět• masová média• morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita• potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život	
	Člověk a digitální svět	
	Žáci jsou vedeni k praktickému využívání digitálních technologií v každodenním životě. Učí se, jak efektivně a odpovědně používat technologie při styku s institucemi, při občanském rozhodování a řešení osobních, právních a sociálních otázek. Získávání a hodnocení informací z různých zdrojů je klíčovou součástí vzdělávání.	

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Kompetence k učení• Kompetence k řešení problémů• Komunikativní kompetence	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišíník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none">• Personální a sociální kompetence• Občanské kompetence a kulturní povědomí• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	popíše státní svátky ČR, národní tradice, postavení českého státu	Vývoj české státnosti, státní svátky ČR
	orientuje se v prvních státních útvech na našem území	Nástin vývoje českého státu do roku 1914
	reflektuje postavení Čechů v mnohonárodnostní habsburské monarchii	Nástin vývoje českého státu do roku 1914
	analyzuje záminku a příčiny první světové války, význam pro vznik samostatného českého státu a důsledky války	První světová válka
	vysvětlí okolnosti vzniku ČSR, její postavení ve světě, význam T. G. Masaryka a demokratické prvky období „první republiky“	Vznik ČSR
vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích	popíše okolnosti vzniku i nástupu komunismu, fašismu a nacismu, šíření antisemitismu, mezinárodní vztahy, sudetskou otázku a důsledky Mnichovské dohody pro ČSR	Druhá světová válka
vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích	analyzuje příčiny, průběh, fáze, důsledky největšího světového konfliktu, holocaust, u nás Protektorát, domácí i zahraniční odboj, odsun Němců	Druhá světová válka
	popíše nové uspořádání světa, ovlivněné studenou válkou, mocenské bloky	Vývoj v letech 1945-1989
	objasní nástup KSČ (1948), sovětský vliv, politické procesy, znárodnování, přeměna ČSSR	Vývoj v letech 1945-1989
	popíše reformní 60. léta, proces Pražského jara, vojenskou intervenci SSSR v srpnu 1968 a následnou normalizaci, situaci disentu, emigrace, Charty 77	Vývoj v letech 1945-1989



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	vysvětlí konec studené války, sametovou revoluci (1989) u nás, obnovení politického pluralismu	Vývoj v letech 1945-1989
	popíše změny ve společnosti – politika, restituce, privatizace	Vývoj v letech 1945-1989
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	popíše spory o podobu státu, rozdělení ČSFR, okolnosti vzniku nových samostatných států	Vývoj České republiky
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	formuluje problémy, snahy a cíle ČR, integraci do mezinárodních struktur	Vývoj České republiky
vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky		
	vyjmenuje a charakterizuje prezidenty našeho státu od 1918 do současnosti	Přehled představitelů českého státu
uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)	klasifikuje ukazatele vyspělosti a jejich vliv na postavení států	Ukazatele vyspělosti zemí
uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)	objasní politické rozdělení (studená válka), ekonomické rozdělení (Sever – Jih), státy G7, rozvojové státy, příčiny chudoby, situaci Afriky	Rozdělení zemí světa
na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace	rozpozná proces globalizace, klasifikuje důsledky, výhody i nevýhody	Globalizace
uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě		
uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)		
uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě	analyzuje globální problémy a jejich dopad na životní podmínky	Globální problémy lidstva
uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	popíše prvotní myšlenky na integraci Evropy a historii Evrop. společenství	Evropská unie
popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům		
vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky		
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	popíše strukturu, orgány EU, okolnosti vstupu ČR a z toho vyplývající důsledky	Evropská unie
popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům		
vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky		
vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky	objasní potřebu OSN, historii, struktury, úkoly OSN	Organizace spojených národů
vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky	objasní vznik a existenci NATO, pojem kolektivní bezpečnosti, členství ČR	Severoatlantická aliance
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	analyzuje členství ČR v mezinárodních organizacích, důsledky	Postavení ČR v Evropě i ve světě
vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky		
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	analyzuje a hodnotí možnosti integrace a možnosti kooperace mezi státy v dnešním světě	Mezinárodní vztahy
uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě		
vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky		
uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v	sumarizuje a analyzuje problémy dnešního světa, ohrožení míru, demokracie a vývoje civilizace	Mezinárodní vztahy



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
soudobém světě		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
<ul style="list-style-type: none">• hlavní oblasti světa práce, charakteristické znaky práce, uplatnění absolventa• trh práce, požadavky zaměstnavatelů• vyhledávání informací o povoláních• písemná i verbální sebe prezentace• zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva• práce s informačními médii		
Člověk a životní prostředí		
<ul style="list-style-type: none">• současné globální problémy a vztahy člověka k prostředí• možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje		
Občan v demokratické společnosti		
<ul style="list-style-type: none">• osobnost a její rozvoj• komunikace, řešení konfliktů• společnost, kultura, náboženství• stát, politický systém, politika, soudobý svět• masová média• morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita• potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni k praktickému využívání digitálních technologií v každodenním životě. Učí se, jak efektivně a odpovědně používat technologie při styku s institucemi, při občanském rozhodování a řešení osobních, právních a sociálních otázek. Získávání a hodnocení informací z různých zdrojů je klíčovou součástí vzdělávání.		



6.4 CHEMIE

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	0	1
	Povinný		

Název předmětu	Chemie
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Výuka chemie přispívá k hlubšímu pochopení jevů, pojmů, zákonů a formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí. Předmět vede žáky k efektivní práci s informacemi s cílem naučit žáky využívat chemických poznatků v profesním i občanském životě a nalézt dobrý vztah k životnímu prostředí.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – přírodovědné vzdělání. Učivo je vybráno ve variantě B, která je určena pro obory s nižšími nároky na chemické vzdělávání. Jednotlivá témata jsou zvolena tak, aby spolu s biologií a fyzikou tvořila celek přírodovědného vzdělání.</p> <p>Výuka probíhá klasickou frontální metodou. Bude využíváno informační techniky, výukových programů, internetu, interaktivní tabule. Celá výuka chemie se směřuje k tomu, aby žáci v budoucnu uměli aplikovat vědecké poznání do praktických činností daného oboru. Vyučování chemie vyžaduje spolupráci učitelů s předmětem ekologie.</p> <p>K preferovaným metodám výuky patří výklad, rozhovor, vyhledávání informací v odborném textu, práce s internetem, didaktická hra, ústní opakování učiva, procvičování, samostatná práce. Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních činností. Výuka probíhá frontálním vyučováním s využíváním individuálního přístupu k žákovi. Lze využít skupinové vyučování a řešení problémových úloh.</p> <p>Vyučovací předmět chemie je spjat s fyzikou, matematikou, biologií a odbornými předměty.</p>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">• Chemické vzdělávání



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Chemie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k řešení problémů: Žáci dovedou analyzovat a řešit problémy v občanském životě a odborné praxi s nadhledem na uplatnění principu přírodních věd. Chápu dodržování hygienických podmínek jako součást péče o zdraví. Při rozhodování zohledňují efektivní nakládání s materiály a odpady.</p> <p>Komunikativní kompetence: Žáci formulují srozumitelně, souvisle a přesně své myšlenky. Vyjadřují se přesně a věcně. Stanovují si cíle a priority podle svých schopností a budoucího uplatnění. Přijímají hodnocení svých výsledků, radu i kritiku, zvažují návrhy druhých. Odpovědně plní úkoly. Zpracovávají jednoduché texty na běžná i odborná témata.</p> <p>Personální a sociální kompetence: Žáci pracují samostatně i v týmu. Formulují a obhajují své názory, zvažují a respektují stanoviska druhých.</p> <p>Digitální kompetence: Žáci samostatně vyhledávají informace v digitálním prostředí, ověřují jejich pravdivost a hodnotí je z kritického pohledu. Dokáží zvolit vhodné digitální nástroje, strategie a pracovní postupy pro efektivní řešení úkolů. Výsledky své práce prezentují v různých formátech a aktivně spolupracují v online prostředí.</p>
Způsob hodnocení žáků	Písemné zkoušení dílčí – po krátkých tematických celcích, test, pozorování, diagnostický rozhovor.

Chemie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Kompetence k řešení problémů• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek	- dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek	1. Obecná chemie - chemické látky a jejich vlastnosti
popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků	- popíše stavbu atomu a vznik chemické vazby - zná názvy, značky a vzorce vybraných prvků a sloučenin	- částicové složení látek, atom, molekula - chemická vazba



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišíník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Chemie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin	- popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi - vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí - provádí jednoduché chemické výpočty	- chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemické reakce - výpočty v chemii
charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí tvoří chemické vzorce a názvy anorganických sloučenin vysvětlí vlastnosti anorganických látek	- vysvětlí vlastnosti anorganických látek - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí - zná zásady bezpečnosti práce s nebezpečnými látkami	2. Anorganická chemie - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi
charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	- charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty, tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí - chápe problematiku energetické otázky současnosti - rozlišuje paliva, orientuje se v chemickém zpracování a technologiích výroby - rozumí významu recyklace a hygienické nezávadnosti plastů	3. Organická chemie - vlastnosti atomů uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - uhlovodíky, derivát uhlovodíků - další organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Chemie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny	- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny	4. Biochemie
charakterizuje nejdůležitější přírodní látky	- charakterizuje nejdůležitější přírodní látky	- chemické složení živých organismů
popíše vybrané biochemické děje	- popíše vybrané biochemické děje	- přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny a biokatalyzátory
	- zná zásady hygieny a životosprávy, má představu o chemických látkách užívaných k hygieně těla, čištění a úklidu, prací prostředky - chápe negativní důsledky kouření, alkoholu, drog a zneužívání léčiv - orientuje se v zásadách ochrany životního prostředí před negativním účinkem chemizace	5. Chemie a lidské zdraví
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku – dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých otázkách, hledat kompromisní řešení, orientovat se v masových médiích a odolávat tak možné myšlenkové manipulaci. Žáci si uvědomují zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání, čehož součástí je i chemické vzdělávání.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli, dokázali se orientovat v globálních problémech lidstva, chápali zásady trvale udržitelného rozvoje a uměli aktivně přispívat v jejich uplatnění; měli úctu k živé a neživé přírodě a jedinečnosti života na Zemi, respektovali život jako nejvyšší hodnotu.		
Člověk a digitální svět		
<ul style="list-style-type: none">• Žák samostatně vyhledává informace v digitálním prostředí, ověřuje jejich pravdivost a hodnotí je z kritického pohledu.• Dokáže zvolit vhodné digitální nástroje, strategie a pracovní postupy pro efektivní řešení úkolů.• Prezentuje výsledky své práce v různých formátech a aktivně spolupracuje v online prostředí.• Využívá digitální nástroje včetně kvízových aplikací pro opakování a upevnění učiva.• Pracuje s grafickými programy, aplikacemi a webovými zdroji, které mu umožňují sledovat chemické pokusy, jež by byly obtížně proveditelné v praxi.• Zpracovává digitální výstupy, jako jsou prezentace nebo videa, na vybrané chemické téma, přičemž dodržuje správná typografická pravidla pro psaní chemických názvů a vzorců.		



6.5 BIOLOGIE

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	0	1
	Povinný		

Název předmětu	Biologie
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu Biologie je znalost základů obecné biologie, biologie člověka, ekologie a ochrany životního prostředí. Cílem vzdělávání je naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim odpovědi. Pochopit souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – přírodovědné vzdělávání – biologické a ekologické vzdělávání. Vyučovací předmět biologie poskytne žákům základní poznatky z obecné biologie, biologie člověka, ekologie a ochrany životního prostředí. Poznatky těchto vědních disciplín se navzájem doplňují a vytvářejí jednotný celek. Teoretická výuka je doplněna exkurzemi, besedami s odborníky. Výuka biologie navazuje na poznatky z přírodovědy ze základní školy, prohlubuje je a rozšiřuje. Při výuce jsou hojně využívány poznatky z praxe. Spojený výklad obecné biologie, biologie člověka a ekologie má dosáhnout u žáků jasné představy o jevech a procesech v přírodě. V ekologické oblasti se učí chápat nebezpečí ohrožení přírody lidskými činnostmi a zaujímat postoje k problémům v oblasti péče o životní prostředí. Poznání činnosti zdravého lidského těla vede k vybudování návyků směřujících k péči o tělo a zdraví jako jednoho z hlavních požadavků moderní společnosti na každého jedince. K preferovaným metodám výuky patří výklad, rozhovor, vyhledávání informací v odborném textu, práce s



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Biologie
	internetem, ústní opakování učiva, procvičování, samostatná práce. Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních činností. Výuka probíhá frontálním vyučováním s využíváním individuálního přístupu k žákům.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">• Biologické a ekologické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Komunikativní kompetence: Žáci formulují srozumitelně, souvisle a přesně své myšlenky. Vyjadřují se přesně a věcně. Stanovují si cíle a priority podle svých schopností a budoucího uplatnění. Odpovědně plní úkoly. Porozumí zadání úkolu, navrhnou způsob řešení, zdůvodní jej, ověří správnost zvoleného postupu a dosažených výsledků. Vyjadřují se a vystupují v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</p> <p>Personální a sociální kompetence: Žáci formulují a obhajují své názory, zvažují a respektují stanoviska druhých. Přijímají hodnocení svých výsledků, radu i kritiku, zvažují návrhy druhých.</p> <p>Kompetence k řešení problémů: Žáci dovedou analyzovat a řešit problémy v občanském životě a odborné praxi s ohledem na uplatnění principů přírodních věd. Chápou dodržování hygienických podmínek jako součást péče o zdraví. Při rozhodování zohledňují efektivní nakládání s materiály a odpady.</p> <p>Digitální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none">• Umí vyhledávat informace v digitálním prostředí, včetně s využitím AI.• Dokáže ověřovat důvěryhodnost vyhledaných informací a kriticky je hodnotit.• Zvládá prezentovat své poznatky srozumitelně a v různých formátech.• Při společné práci a samostudiu komunikuje online, sdílí výsledky své práce, především prostřednictvím vytvořených kurzů.• Umí využít digitální nástroje pro zpracování dat z pozorování nebo měření.• Dokáže používat odbornou terminologii a zásady vědeckého vyjadřování při tvorbě digitálních výstupů z biologie.• Jedná v digitálním prostředí eticky, ohleduplně a s respektem k ostatním.
Způsob hodnocení žáků	Průběžné ústní zkoušení, po probrání určitých tematických celků písemné testy, pozorování, diagnostický



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Biologie
	rozhovor.

Biologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Kompetence k řešení problémů• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi	- popíše základní teorie o vzniku života na Zemi	- biologie – charakteristika, význam
vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav	- popíše základní znaky živých soustav	- vlastnosti živých soustav, základní znaky života
uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence	- jmenuje živé soustavy od nejjednodušších po složitě	- organizace živých systémů, jejich charakteristika
popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav	- popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku organismů	- typy buněk
vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou	- vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou	- typy buněk
charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly	- charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíl mezi nimi	- typy buněk
uvede základní skupiny organismů a porovná je	- uvede základní skupiny organismů a porovná je	- organizace živých systémů, jejich charakteristika
objasní význam genetiky	- objasní význam genetiky	- dědičnost a proměnlivost
vysvětlí základní ekologické pojmy	- vysvětlí základní ekologické pojmy	- základní ekologické pojmy
charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)	- charakterizuje abiotické (sluneční záření, půda, voda) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)	- abiotické a biotické faktory prostředí
charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu	- charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu	- abiotické a biotické faktory prostředí



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Biologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
uvede příklad potravního řetězce	- uvede příklady potravních řetězců	- potravní řetězce
popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického	- popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického	- koloběh látek v přírodě a tok energie
popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody	- charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví	- vztahy mezi člověkem a životním prostředím
vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu		
zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí	- hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí	- nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí
popíše způsoby nakládání s odpady	- popíše způsoby nakládání s odpady	- odpady
charakterizuje globální problémy na Zemi	- charakterizuje globální problémy na Zemi	- globální problémy
	- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci	- dopady činností člověka na životní prostředí
uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu	- uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu	- ochrana přírody a krajiny
uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí		
charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí	- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí	- přírodní zdroje energie a surovin
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
<ul style="list-style-type: none">• Žáci jsou vedeni k porozumění tomu, jak biologické poznatky ovlivňují společenské dění (např. ochrana přírody) a jak se jako občané mohou zodpovědně podílet na rozhodování v těchto oblastech. Důraz je kladen na rozvoj kritického myšlení, schopnosti orientovat se v informacích z různých zdrojů a vytvářet si vlastní názor na aktuální společenská a environmentální témata.• Žáci se učí respekt k odlišnostem, lidským právům a etickým aspektům biologie, jako je například přístup ke zdraví, ochrana zvířat, udržitelnost v profesním životě a respektování pravidel a zákonů souvisejících s ochranou zdraví a životního prostředí.		
Člověk a svět práce		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Biologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<ul style="list-style-type: none">• Žáci zkoumají vztah mezi lidskou činností a životním prostředím, zaměřují se na ekologické aspekty profesí v oblasti gastronomie a služeb. Diskutují o udržitelném způsobu podnikání – např. minimalizaci odpadu, třídění, využívání lokálních a sezónních surovin, snižování spotřeby vody a energie nebo omezení používání chemických látek.• Žáci si uvědomují odpovědnost člověka za životní prostředí. Výuka podporuje porozumění ekologickým principům v praxi a rozvoj kompetencí potřebných pro výkon profesí šetrných k přírodě i zdraví člověka.		
Člověk a životní prostředí		
<ul style="list-style-type: none">• Žáci si osvojují vědomosti o principech fungování přírodních ekosystémů, koloběhu látek, biodiverzitě a lidském vlivu na životní prostředí. Důraz je kladen na porozumění ekologickým souvislostem a schopnost aplikovat poznatky v odborné praxi i běžném životě.• Žáci se zaměřují například na udržitelné zacházení se surovinami, šetrné nakládání s vodou, energie a odpady, používání ekologických čisticích prostředků, omezení jednorázových plastů, podpora lokálních a sezónních produktů.• Výuka přispívá k rozvoji kritického myšlení, vytváření vlastních názorů a postojů k aktuálním environmentálním problémům (např. klimatická změna, znečištění, úbytek přírodních zdrojů), a k vědomému rozhodování ve vztahu ke zdraví a životnímu prostředí.		
Člověk a digitální svět		
<ul style="list-style-type: none">• Žáci se učí využít digitální technologie v oblasti zdraví a poznávání lidského těla, například využití vzdělávacích aplikací, online zdrojů, 3D modelů lidského těla nebo moderních zobrazovacích metod.• Žáci se učí kriticky hodnotit informace o zdraví z online prostředí, posilují svou digitální a zdravotní gramotnost a rozvíjejí schopnost využívat digitální technologie ve prospěch vlastního zdraví a vzdělávání.• Žáci se učí vnímat vliv digitálních technologií na lidský organismus z hlediska fyziologie i zdravého životního stylu, například jak používání digitálních zařízení (např. mobilních telefonů, počítačů) ovlivňuje zrak, spánek, pozornost a kognitivní funkce.		



6.6 FYZIKA

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	0	1
	Povinný		

Název předmětu	Fyzika
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Výuka fyziky přispívá k hlubšímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování vztahu k životnímu prostředí. Cílem je zejména naučit žáky využívat fyzikálních poznatků v profesním a osobním životě.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Přírodovědné vzdělání. Učivo je vybráno ve variantě C. Zahrnuje tematické celky mechanika, termika, elektřina a magnetismus, vlnění a optika, fyzika atomu a vesmír. Tematický celek Člověk a životní prostředí bude zařazován do výuky průběžně, podle probíraného učiva. Některé kapitoly jsou úzce spojeny s chemií a biologií – změny skupenství, ochrana před účinky elektrického proudu, vliv hluku a ochrana sluchu, korekce vad oka, vliv elektromagnetického záření, stavba atomu a jaderná energie. Výuka probíhá klasickou frontální metodou, diskusí, při výuce fyziky se používají tabulky, kalkulačka, bude využíváno informační techniky – internetu (simulace fyzikálních jevů).
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">Fyzikální vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Komunikativní kompetence: Žáci formulují srozumitelně, souvisle a přesně své myšlenky. Formulují a obhajují své názory, zvažují a respektují stanoviska druhých. Vyjadřují se přesně a věcně. Stanovují si cíle a priority podle svých schopností a budoucího uplatnění. Přijímají hodnocení svých výsledků, radu i kritiku, zvažují návrhy druhých. Odpovědně plní úkoly. Porozumí zadání úkolu, navrhnu způsob řešení, zdůvodní jej, ověří správnost zvoleného postupu a dosažených



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Fyzika
	výsledků. Správně používají a převádějí jednotky
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: Chápu význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje. Vyjadřují se a vystupují v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Chápu bezpečnost práce.
	Digitální kompetence: <ul style="list-style-type: none">• Používá jednoduché softwarové nástroje a simulace (např. PhET) k lepšímu porozumění fyzikálním jevům.• Využívá mobilní aplikace pro základní měření• Zpracovává a analyzuje jednoduchá data pomocí tabulkových procesorů (např. Microsoft Excel)• Vytváří základní grafy a vizualizace k pochopení vztahů mezi fyzikálními veličinami.• Spolupracuje online při řešení úkolů a sdílení informací, přičemž jedná eticky a s respektem k ostatním.
Způsob hodnocení žáků	Průběžné ústní zkoušení, po probrání určitých tematických celků písemné testy, pozorování, diagnostický rozhovor.

Fyzika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Občanské kompetence a kulturní povědomí• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu	Žák: rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb	1. Mechanika - Pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Fyzika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	hmotného bodu	
určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají	určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolávají	Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace
určí výslednici sil působících na těleso		
určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly	určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly	Mechanická práce a energie
vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie	vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie	
rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu	určí výslednici sil působících na těleso	Posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil
určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají		
určí výslednici sil působících na těleso		
aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	Tlakové síly a tlak v tekutinách
vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi	vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi	2. Termika - Teplota, teplotní roztažnost látek
vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny	vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny	2. Termika - Teplota, teplotní roztažnost látek Teplota a práce, přeměny vnitřní energie tělesa
popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů	popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů	Tepelné motory
popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	Struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství
popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj	popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj	3. Elektřina a magnetismus - Elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče
řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona	řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona	Elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Fyzika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN	popíše princip a použití polo vodičových součástek s přechodem PN	Magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromag-netická indukce
popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	Vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem
určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem		
chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu	rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření	4. Vlnění a optika - Mechanické kmitání a vlnění
charakterizuje základní vlastnosti zvuku		
rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření		
chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu	charakterizuje základní vlastnosti zvuku	Zvukové vlnění
charakterizuje základní vlastnosti zvuku	chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu	
charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích	charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích	Světlo a jeho šíření
	řeší úlohy na odraz a lom světla	
řeší úlohy na odraz a lom světla	řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami	Zrcadla a čočky, oko
řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami		
vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad	vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad	
popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	Druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření
popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony	popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu	5. Fyzika atomu - Model atomu, laser
popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu		
popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony	Nukleony, radioaktivita, jaderné záření
vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Fyzika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
před jaderným zářením	vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením	
popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	Nukleony, radioaktivita, jaderné záření Jaderná energie a její využití
popíše objekty ve sluneční soustavě	charakterizuje Slunce jako hvězdu popíše objekty v sluneční soustavě	6. Vesmír - Slunce, planety a jejich pohyb, komety
charakterizuje Slunce jako hvězdu zná příklady základních typů hvězd	zná příklady základních typů hvězd	Hvězdy a galaxie
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci si uvědomují zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání, jehož součástí je i fyzikální vzdělání.		
Člověk a životní prostředí		
V hlavním průřezovém tématu <i>Člověk a životní prostředí</i> je důraz kladen na enviromentální výchovu s cílem formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí a utváření vlastních názorů, postojů a hierarchie životních hodnot v souladu s myšlenkami trvale udržitelného rozvoje. Vedle základních vědomostí je kladen důraz na rozvoj schopností aplikace poznatků v odborném vzdělávání, v praxi i v každodenním životě.		
Člověk a digitální svět		
V hodinách fyziky žáci využívají digitální nástroje a simulace k porozumění fyzikálním jevům, zpracovávají data v tabulkových editorech, tvoří grafy a vizualizace a spolupracují online při řešení úkolů v souladu s pravidly digitální etiky.		



6.7 MATEMATIKA

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	1	1	4
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Matematika
Oblast	Matematické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, pro další studium, v budoucím zaměstnání, v osobním životě, apod.)
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Matematické vzdělávání. Navazuje na učivo matematiky základní školy a zaměřuje se na rozšiřování poznatků ve vybraných okruzích učiva. Učivo je rozděleno do tematických celků s vzestupnou tendencí obtížnosti tak, aby žáci získali pozitivní postoj k matematice. Největší důraz je kladen na úvodní celek Operace s reálnými čísly.</p> <p>Výuka matematiky směřuje k rozvíjení matematických dovedností, které povedou k tomu, aby žáci byli schopni sami navrhnout řešení problému. Výuka probíhá frontálním způsobem, žáky lze rozdělit do skupin a zohlednit stupeň jejich matematického intelektu při výběru úloh a zadání. Tato forma výuky umožňuje pěstovat v žácích soutěživost, sebevědomí a víru ve vlastní schopnosti.</p> <p>Při výuce matematiky se používají tabulky, kalkulačky, počítače, interaktivní tabule.</p> <p>K preferovaným metodám výuky patří výklad, rozhovor, vyhledávání informací v odborném textu, práce s internetem, didaktická hra, ústní opakování učiva, procvičování, samostatná práce. Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních činností. Výuka probíhá frontálním vyučováním s využíváním individuálního přístupu k žákovi. Lze využít i skupinové vyučování a řešení problémových úloh.</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Matematika
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">• Matematické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Komunikativní kompetence: Žáci formulují srozumitelně, souvisle a přesně své myšlenky. Vyjadřují se přesně a věcně. Stanovují si cíle a priority podle svých schopností a budoucího uplatnění. Přijímají hodnocení svých výsledků, radu i kritiku, zvažují návrhy druhých. Odpovědně plní úkoly. Porozumí zadání úkolu, navrhnou způsob řešení, zdůvodní jej, ověří správnost zvoleného postupu a dosažených výsledků. Správně použijí pojmy kvantifikujícího charakteru. Využívají různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy, schémata, náčrty) a používají je pro řešení. Správně používají a převádějí jednotky. Provádějí reálný odhad výsledků při řešení praktického úkolu. Nacházejí vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umějí je popsat a využít pro dané řešení. Aplikují znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru.</p> <p>Personální a sociální kompetence: Žáci pracují samostatně i v týmu. Formulují a obhajují své názory, zvažují a respektují stanoviska druhých.</p> <p>Digitální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none">• Dodržuje typografická pravidla při zapisování matematických výrazů a vztahů• Využívá matematické aplikace pro výpočty a řešení úloh.• Vyhledává informace v digitálním prostředí, ověřuje jejich důvěryhodnost a kriticky je hodnotí.• Prezentuje své poznatky srozumitelně a v různých formátech.• Spolupracuje a komunikuje online, sdílí výsledky své práce.• Jedná v digitálním prostředí eticky, ohleduplně a s respektem k ostatním. <p>Matematické kompetence: V předmětu Matematika žáci získávají základní numerické dovednosti a schopnosti aplikovat matematické poznatky v běžném i pracovním životě. Učí se provádět výpočty s celými, desetinnými a zlomkovými čísly, číst a vytvářet tabulky, grafy a diagramy. Osvojují si základy aritmetiky, algebry a geometrie a využívají je při řešení praktických úloh souvisejících s profesní činností. Rozvíjejí logické a kritické myšlení, orientují se v základních finančních výpočtech a učí se používat kalkulačku i digitální technologie při práci s číselnými údaji.</p>
Způsob hodnocení žáků	Způsob hodnocení žáků: písemné zkoušení dílčí – po krátkých tematických celcích, písemné zkoušení souhrnné –



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Matematika
	1 kontrolní práce za pololetí, pozorování, diagnostický rozhovor.

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Matematické kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů	Žák: - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly; - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly;	1. Operace s čísly - opakování a prohloubení učiva z RVP ZV - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla
porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly	- provádí aritmetické operace s reálnými čísly;	- různé zápisy reálného čísla
používá různé zápisy reálného čísla	- porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly;	- číselné množiny
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- používá různé zápisy racionálního a reálného čísla;	- operace s číselnými množinami
provádí aritmetické operace v R	- určí řád čísla;	- označení množin N, Z, Q, R
provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem	- zaokrouhlí desetinné číslo;	- mocniny a odmocniny
provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok	- znázorní reálné číslo na číselné ose;	- procento a procentová část
provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik)	- zapíše a znázorní interval;	- základy finanční matematiky
řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu	- provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik);	- slovní úlohy
určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru	- určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru;	
	- provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem;	
	- používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu;	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
určí řád reálného čísla	- orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů; - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí; změny cen zboží, směna peněz, úrok; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací (například - práce s kalkulátory, softwarové nástroje pro výpočty, práce s tabulkami)	
zaokrouhlí reálné číslo		
zapiše a znázorní interval		
znázorní reálné číslo na číselné ose		
interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	Žák: - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a lomenými výrazy; - rozloží mnohočlen na součín a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin; - určí hodnotu jednoduchého výrazu; - určí definiční obor lomeného výrazu; - modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména z oblasti oboru vzdělávání - na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů; - interpretuje výrazy, zejména z oblasti oboru vzdělávání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	2. Číselné a algebraické výrazy - opakování a prohloubení učiva z RVP ZV - operace s číselnými výrazy - mnohočleny - lomené výrazy - operace s algebraickými výrazy - definiční obor lomeného výrazu - slovní úlohy
modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání		
na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
provádí operace s číselnými výrazy		
provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy		
rozloží mnohočlen na součín a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin		
určí definiční obor lomeného výrazu		
dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce	Žák: - dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce; - určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní; - rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot;	3. Přímá úměrnost a lineární funkce - opakování a prohloubení učiva z RVP ZV - pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce - vlastnosti funkce
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot	- určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic;	- druhy funkcí: přímá úměrnost, lineární a konstantní funkce
určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic	- v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak;	- slovní úlohy
určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní	- řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;	
v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak	- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	Žák:	4. Lineární rovnice, nerovnice, jejich soustavy
řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R	- řeší lineární rovnice a nerovnice o jedné neznámé v R;	- opakování a prohloubení učiva z RVP ZV
řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy	- vyjádří neznámou z jednoduchého vzorce;	- úpravy rovnic
řeší v R soustavy lineárních rovnic	- vyřeší soustavu dvou lineárních rovnic a soustavu nerovnic o jedné neznámé;	- lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou
užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh	- užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh;	- rovnice s neznámou ve jmenovateli
vyjádří neznámou ze vzorce	- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	- vyjádření neznámé ze vzorce
	Žák:	- soustavy lineárních rovnic a nerovnic
	- vypracuje v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž bude následovat jejich rozbor	- slovní úlohy
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Vyučovacím předmětem matematika se prolíná průřezové téma Občan v demokratické společnosti, a to dovednost orientovat se v masových médiích, vyhodnotit správně zejména statistické informace a odolávat tak možné myšlenkové manipulaci.		
Člověk a svět práce		
Žáci si uvědomují zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání, čehož součástí je i matematické vzdělání. Jde o naplnění průřezového tématu Člověk a svět práce.		
Člověk a digitální svět		
V hodinách matematiky žák využívá matematické aplikace a digitální nástroje k řešení úloh a prezentaci výsledků. Vyhledává a kriticky hodnotí informace z důvěryhodných zdrojů, které následně zpracovává a sdílí v různých formátech. Při práci v digitálním prostředí dodržuje etická pravidla, spolupracuje online a při tvorbě výstupů uplatňuje		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
typografická pravidla pro zápis matematických výrazů a vztahů.		

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Personální a sociální kompetence• Komunikativní kompetence• Matematické kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	Žák: - užívá pojmy úhel a jeho velikost; - vyjádří poměr stran v pravouhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$; - určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulátoru; - řeší praktické úlohy s využitím	1. Goniometrie a trigonometrie - opakování a prohloubení učiva z RVP ZV - goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ - trigonometrie pravouhlého trojúhelníku - slovní úlohy
řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku	Trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy; - používá jednotky délky a provádí převody jednotek; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	
určí hodnoty $\sin ?$, $\cos ?$, $\operatorname{tg} ?$ pro 0°		
užívá pojmy úhel a jeho velikost		
vyjádří poměr stran v pravouhlém trojúhelníku jako funkci $\sin ?$, $\cos ?$, $\operatorname{tg} ?$		
graficky rozdělí úsečku v daném poměru	Žák: - užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímk, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, graficky rozdělí úsečku v daném poměru; - graficky změní velikost úsečky v daném poměru; - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah;	2. Planimetrie - opakování a prohloubení učiva z RVP ZV - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - trojúhelník - shodnost a podobnost trojúhelníků; - mnohoúhelníky - kružnice a kruh
graficky změní velikost úsečky v daném poměru		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy		
sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
lichoběžníků	- určí obvod a obsah kruhu;	- kružnice a její části
určí obvod a obsah kruhu	- určí vzájemnou polohu přímky a kružnice;	- rovinné obrazce
určí obvod a obsah složených rovinných útvarů	- určí obvod a obsah složených rovinných útvarů;	- konvexní a nekonvexní útvary
určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník a z daných prvků určí jejich obvod a obsah	- řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy	- kruh a jeho části
určí vzájemnou polohu přímky a kružnice	- užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu;	- mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky
užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu	- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	- složené obrazce
užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka		- shodná zobrazení v rovině (souměrnost, posunutí, otočení), jejich vlastnosti a jejich uplatnění
aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	Žák:	3. Stereometrie
charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části	- určí vzájemnou polohu dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, vzdálenost bodu od roviny;	- opakování a prohloubení učiva z RVP ZV
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- rozlišuje tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva;	- polohové a metrické vlastnosti v prostoru
určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie	- určí povrch a objem tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule;	- tělesa a jejich sítě
určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin	- využívá trigonometrie při výpočtu povrchu a objemu těles;	- úlohy na výpočet povrchů a objemu těles
určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin	- využívá sítě tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa;	- výpočet povrchu a objemu složených těles
určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin	- aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělání;	
užívá a převádí jednotky objemu	- užívá jednotky délky, obsahu a objemu;	
využívá sítě tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa	- provádí převody jednotek;	
	- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	Žák: - vypracuje v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž bude následovat jejich rozbor	3. Stereometrie - opakování a prohloubení učiva z RVP ZV - polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa a jejich sítě - úlohy na výpočet povrchů a objemu těles - výpočet povrchu a objemu složených těles 4. Písemná práce (2)
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci si uvědomují zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání, čehož součástí je i matematické vzdělání. Jde o naplnění průřezového tématu Člověk a svět práce.		
Občan v demokratické společnosti		
Vyučovacím předmětem matematika se prolíná průřezové téma Občan v demokratické společnosti, a to dovednost orientovat se v masových médiích, vyhodnotit správně zejména statistické informace a odolávat tak možné myšlenkové manipulaci.		
Člověk a digitální svět		
V hodinách matematiky žák využívá matematické aplikace a digitální nástroje k řešení úloh a prezentaci výsledků. Vyhledává a kriticky hodnotí informace z důvěryhodných zdrojů, které následně zpracovává a sdílí v různých formátech. Při práci v digitálním prostředí dodržuje etická pravidla, spolupracuje online a při tvorbě výstupů uplatňuje typografická pravidla pro zápis matematických výrazů a vztahů.		

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Matematické kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a	Žák: - dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce;	1. Nepřímá úměrnost, kvadratická funkce, kvadratická rovnice - opakování a prohloubení učiva z RVP ZV



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
zdroje informací	- určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní;	- pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce
řeší kvadratické rovnice v R	- rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot;	- vlastnosti funkce
rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot	- určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic;	- druhy funkcí: nepřímá úměrnost, kvadratická funkce
určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic	- v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak;	- kvadratické rovnice
v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak	- řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;	- slovní úlohy
	- řeší jednoduché kvadratické rovnice v R	
	- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	Žák: užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev;	2. Pravděpodobnost v praktických úlohách - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech	určí pravděpodobnost náhodného jevu při hodu mincí, kostkou či při výběru karty z balíčku;	
užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev	určí pravděpodobnost náhodného jevu v oboru vzdělávání; při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	
čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji	Žák: - užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr;	3. Práce s daty v praktických úlohách - opakování a prohloubení učiva z RVP ZV - statistický soubor - četnost a relativní četnost, aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách
interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách	- určí absolutní a relativní četnost znaku a aritmetický průměr;	
porovnává soubory dat	- porovnává soubory dat;	
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách;	
určí aritmetický průměr	- čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji;	
určí četnost a relativní četnost znaku		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr	- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	
aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	Žák: - řeší praktické úlohy s využitím všech poznatků, které získal za studium	4. Souhrnné opakování s praktickými aplikacemi
charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části		
čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji		
dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce		
graficky rozdělí úsečku v daném poměru		
graficky změní velikost úsečky v daném poměru		
interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách		
interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání		
modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání		
na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů		
orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů		
porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly		
porovnává soubory dat		
používá různé zápisy reálného čísla		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
provádí aritmetické operace v R		
provádí operace s číselnými výrazy		
provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy		
provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem		
provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok		
provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik)		
řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R		
řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku		
řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy		
řeší v R soustavy lineárních rovnic		
rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot		
rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin		
sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků		
určí aritmetický průměr		
určí četnost a relativní četnost znaku		
určí definiční obor lomeného výrazu		
určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru		
určí hodnoty $\sin ?$, $\cos ?$, $\operatorname{tg} ?$ pro 0°		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
určí obvod a obsah kruhu		
určí obvod a obsah složených rovinných útvarů		
určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie		
určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech		
určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic		
určí řád reálného čísla		
určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah		
určí vzájemnou polohu přímky a kružnice		
určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní		
určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin		
určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin		
určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin		
užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh		
užívá a převádí jednotky objemu		
užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu		
užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka		
užívá pojmy úhel a jeho velikost		
užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr		
v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak		
vyjádří neznámou ze vzorce		
vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin ?$, $\cos ?$, $\operatorname{tg} ?$		
využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa		
zaokrouhlí reálné číslo		
zapiše a znázorní interval		
znázorní reálné číslo na číselné ose		
	- vypracuje v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž bude následovat jejich rozbor	4. Souhrnné opakování s praktickými aplikacemi 5. Písemná práce (2)
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci si uvědomují zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání, čehož součástí je i matematické vzdělání. Jde o naplnění průřezového tématu Člověk a svět práce.		
Občan v demokratické společnosti		
Vyučovacím předmětem matematika se prolíná průřezové téma Občan v demokratické společnosti, a to dovednost orientovat se v masových médiích, vyhodnotit správně zejména statistické informace a odolávat tak možné myšlenkové manipulaci.		
Člověk a digitální svět		
V hodinách matematiky žák využívá matematické aplikace a digitální nástroje k řešení úloh a prezentaci výsledků. Vyhledává a kriticky hodnotí informace z důvěryhodných zdrojů, které následně zpracovává a sdílí v různých formátech. Při práci v digitálním prostředí dodržuje etická pravidla, spolupracuje online a při tvorbě výstupů uplatňuje typografická pravidla pro zápis matematických výrazů a vztahů.		



6.8 TĚLESNÁ VÝCHOVA

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Tělesná výchova
Oblast	Vzdělávání pro zdraví
Charakteristika předmětu	Cílem výuky je získat kladný vztah ke zdravému způsobu života a pocit radosti z provádění tělesné činnosti. Vést žáky k dosažení sportovní a pohybové gramotnosti. Vychovávat a směřovat žáky k celoživotnímu provádění pohybových aktivit a rozvoji pozitivních vlastností osobnosti. Naučit žáky porozumět zvyšování a kultivování své fyzické zdatnosti a pohybového projevu. Uvědomit si vliv různých pracovních podmínek na svůj organismus a důležitost kompenzačních a relaxačních aktivit. Vést žáky k čestnému jednání i v civilním životě. Zdůraznit nejenom fyzický, ale i psychický, estetický a sociální význam pohybových činností. Prohlubovat hygienické a zdravotní zásady a návyky, reagovat v situacích ohrožení, zvládnout základy první pomoci. Žáci se učí správně reagovat v modelových situacích.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdelávání pro zdraví. Obsahem výuky tělesné výchovy je teoretická a praktická průprava a nácvik vybraných atletických disciplín, sportovních a míčových her, sportovní gymnastiky. Nedílnou součástí jsou pohybové a drobné hry spolu s kondičními, protahovacími, vyrovnávacími, relaxačními, pořadovými a kompenzačními cvičeními. Velký důraz je kladen na zdravotní tělesnou výchovu s cílem a zaměřením na kompenzaci nevhodných pohybových návyků. Snahou je zařadit žáky s tělesným oslabením do hodin tělesné výchovy. Důraz je kladen na dodržování zásad bezpečnosti, péče a ochrany zdraví. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími předměty, zdravotnědou a odborným výcvikem. Základem výuky je vzájemná spolupráce učitele a žáka, používání demonstračních a výkladových metod. Nácvik probíhá od jednoduššího ke složitějšímu, důraz je kladen na bezpečnost, dodržování hygienických norem a



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Tělesná výchova
	pravidel. Výuka probíhá formou individuálního i skupinového učení. Součástí výuky jsou školní i mimoškolní soutěže, turistické pochody, přednášky, besedy.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">Vzdělávání pro zdraví
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Komunikační kompetence: Žáci budou schopni vhodně se vyjadřovat k probraným komunikačním situacím, jsou schopni vyjádřit svůj názor. Personální a sociální kompetence: Správně hodnotit své osobní dispozice, pečovat o svůj tělesný rozvoj. Uznávat autoritu nadřízených, spolupracovat v týmu. Digitální kompetence: Žáci používají aplikace pro sledování fyzické aktivity, zlepšení výkonu a stanovení cíle, využívají online kurzy a videa pro cvičení a digitální nástroje pro analýzu pohybu ke zlepšení techniky pohybových dovedností.
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	V průběhu studia žáci povinně absolvují Kurz ochrany obyvatelstva za mimořádných událostí a první pomoci.
Způsob hodnocení žáků	Průběžně jsou zařazovány různé kontrolní činnosti - dovednostní a výkonnostní testy. Hodnotí se aktivní přístup žáků k výuce, kreativita, samostatnost, vystupování žáka. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu SŠGS.

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">Komunikační kompetencePersonální a sociální kompetenceDigitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací	Žák: - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků	1. Hygiena a bezpečnost
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	- dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy	
volí sportovní vybavení /výstroj/ výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým,	- poskytne první pomoc sobě a jiným	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
zdůvodní význam zdravého životního stylu		
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	<ul style="list-style-type: none">- zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink)- uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín- ovládá pravidla atletických disciplín- uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě- zná své běžecko-skokansko-vrhačské limity- porozumí škodlivosti používání dopingu- zlepšuje své absolutní i relativní výkony	2. Atletika Speciální běžecká cvičení, běžecká abeceda, odrazová cvičení Nízký start, běh 60m Vytrvalost - fartlek, 800m(D), 1500m(H) Skoky - daleký, vysoký Vrhy a hody - koule 3 kg, 5kg, míček, granát
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji		
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání		
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		
uplatňuje zásady sportovního tréninku		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	<ul style="list-style-type: none">-lepší se v základních herních činnostech jednotlivce-dává své schopnosti ve prospěch kolektivu-rozlišuje jednání fair - play-řídí se pravidly vybraných her	3. Sportovní hry Kopaná - přihrávka, zpracování, střelba Basketbal - dribling, střelba, přihrávka, hra Volejbal - odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra –
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	<ul style="list-style-type: none">- zná základní taktické požadavky her- chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí- uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj- nebojí se konfrontace- zlepší svůj herní projev ze základní školy	3x3 Softbal - házení, chytání, odpal, pohyb, obrana, hra Ostatní - sálová kopaná, florbal, nohejbal, badminton, ringo Pravidla sportovních her
dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání		
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí		
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží		
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích		
komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii		
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva		
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
uplatňuje zásady sportovního tréninku		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	- koordinuje své pohyby - zná zásady dopomoci a záchrany, poskytne ji - sestaví jednoduché pohybové vazby	4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou Cvičení na náradí - hrazda, přeskok, kladina, kruhy Akrobacie Šplh - tyč, lano Aerobik, lidové a country tance
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit	- zlepšuje prostorovou orientaci - zlepší rytmické a hudební vnímání	
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	- lidové a národní tradice	
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí		
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy		
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32	
příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat			
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti			
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	<ul style="list-style-type: none">- zvládá adaptaci na vodní prostředí- dokáže uplavat určenou vzdálenost dvěma plaveckými styly- dopomoc vysílenému plavci, záchrana tonoucího- skok do neznámé vody, plavání pod vodou	5. Plavání Adaptace na vodní prostředí, plavecké styly – prsa, znak, kraul Skoky do vody, plavání pod vodou Hry ve vodě Dopomoc unavenému plavci	
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu			
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji			
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit			
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem			
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí			
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost			
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích			
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit			
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy			
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo			



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
výkonu		
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		
sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
uplatňuje zásady sportovního tréninku		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
zdůvodní význam zdravého životního stylu		
zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví		
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti - chápe důležitost týmové práce	6. Pohybové hry Drobné, závodivé, motivační, štafetové, netradiční
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání		
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží		
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	- uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu	7. Tělesná cvičení Pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, kompenzační, relaxační, regenerační, vyrovnávací, zdravotní cvičení.
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	- vnímá pozitivně nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin - uvědomuje si důležitost relaxace	
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
sestavu (skladbu)		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy		
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu		
sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej		
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
zdůvodní význam zdravého životního stylu		
zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví		
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	- chápe odlišnost podmínek v horském prostředí	8. Lyžování
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	- zná zásady bezpečného chování, zásady první pomoci	Lyžařský a snowboardový kurz - základy lyžování a snowboardingu
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat	- zvládne základní lyžařské a snb dovednosti nebo se v nich zdokonalí	Chování v horském prostředí. Běžecké lyžování



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
je a hodnotit		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí		
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy		
popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus		
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu		
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
využívá různých forem turistiky		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	<ul style="list-style-type: none">- seznámí se se základy první pomoci- ošetření krvácení, zlomenin, omrzlin a dalších drobných poranění- kardiopulmolární resuscitace- rozdělení mimořádných událostí a schopnost reagovat na vzniklou situaci- živelní pohromy, požáry, dopravní nehody, havárie, terorismus	9. První pomoc Kurz Ochrany obyvatelstva za mimořádných událostí a první pomoci.
dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví		
dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky		
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí		
popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel		
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku		
zdůvodní význam zdravého životního stylu		
diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu	<ul style="list-style-type: none">- uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností- zhodnotí svoji zdatnost	10. Testování tělesné zdatnosti
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců		
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví		
orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech		
popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti.		
Člověk a životní prostředí		
Výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí ve kterém žijí.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti, dokázali respektovat nadřízeného.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni k využívání digitálních technologií pro zlepšení výkonnosti, analýzu techniky pohybu, pomocí aplikací sledují svůj pokrok, jsou motivováni k dodržování zdravého životního stylu a využívají technologie pro psychickou pohodu (zlepšení koncentrace, redukce stresu).		

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Žák:	1. Hygiena a bezpečnost
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a	- chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ošetřovat		
zdůvodní význam zdravého životního stylu		
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	- zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink)	2. Atletika Speciální běžecká cvičení, běžecká abeceda, odrazová cvičení Nízký start, běh 60m Vytrvalost - fartlek, 800m(D), 1500m(H) Skoky - daleký, vysoký Vrhy a hody - koule 4 kg, 6kg, míček, granát
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	- uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín - ovládá pravidla atletických disciplín - uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě	
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit	- zná své běžecko-skokansko-vrhačské limity - porozumí škodlivosti používání dopingu	
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	- zlepšuje své absolutní i relativní výkony	
dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání		
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		
uplatňuje zásady sportovního tréninku		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	-lepší se a zdokonalí v základních herních činnostech jednotlivce	3. Sportovní hry Kopaná - přihrávka, zpracování, střelba Basketbal - dribling, střelba, přihrávka, hra Volejbal - odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra –
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit	- dává své schopnosti ve prospěch kolektivu - rozliší jednání fair - play	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	<ul style="list-style-type: none">- zná základní taktické požadavky her- chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí- uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj- nebojí se konfrontace	Softbal - házení, chytání, odpal, pohyb, obrana, hra Ostatní - sálová kopaná, florbal, nohejbal, badminton, ringo Pravidla sportovních her
dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání		
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží		
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích		
komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii		
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva		
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
uplatňuje zásady sportovního tréninku		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	<ul style="list-style-type: none">- zná zásady dopomoci a záchrany, poskytne ji- sestaví náročnější pohybové vazby- zlepšuje prostorovou orientaci- zlepší rytmické a hudební vnímání- lidové a národní tradice	cvičení na nářadí - hrazda, přeskok, kladina, kruhy, malá trampolína akrobacie, prostná. šplh - tyč, lano. aerobik, lidové a country tance.
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí		
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy		
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti - chápe důležitost týmové práce	5. Pohybové hry drobné, závodivé, motivační, štafetové, netradiční
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání		
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí		
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží		
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	- uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu	6. Tělesná cvičení Pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, kompenzační, relaxační, regenerační, vyrovnávací, zdravotní cvičení.
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	- vnímá pozitivně nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin - uvědomuje si důležitost relaxace	
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy		
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu		
sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej		
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32	
<p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</p> <p>využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</p> <p>zdůvodní význam zdravého životního stylu</p> <p>zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví</p>			
<p>dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu</p>	<p>- chápe odlišnost podmínek v horském prostředí</p> <p>- zná zásady bezpečného chování, zásady první pomoci</p> <p>- zvládne základní lyžařské a snb dovednosti nebo se v nich zdokonalí</p>	<p>7. Lyžování</p> <p>Lyžařský a snowboardový kurz - základy lyžování a snowboardingu</p> <p>Chování v horském prostředí.</p> <p>Běžecké lyžování</p>	
<p>dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji</p>			
<p>dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit</p>			
<p>dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</p>			
<p>dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p>			
<p>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</p>			
<p>dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</p>			
<p>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</p>			
<p>ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy</p>			
<p>popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus</p>			



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu		
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
využívá různých forem turistiky		
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	- uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností - zhodnotí svoji zdatnost	8. Testování tělesné zdatnosti
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti, dokázali respektovat nadřízeného.		
Člověk a životní prostředí		
Výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí ve kterém žijí.		
Občan v demokratické společnosti		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni k využívání digitálních technologií pro zlepšení výkonnosti, analýzu techniky pohybu, pomocí aplikací sledují svůj pokrok, jsou motivováni k dodržování zdravého životního stylu a využívají technologie pro psychickou pohodu (zlepšení koncentrace, redukce stresu).		

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Žák: - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy	1. Hygiena a bezpečnost
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	- zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink)	2. Atletika
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	- uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín	Speciální běžecká cvičení, běžecká abeceda, odrazová cvičení
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit	- ovládá pravidla atletických disciplín	Nízký start, běh 60m
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	- uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě	Vytrvalost - fartlek, 800m(D), 1500m(H)
dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání	- zná své běžecko-skokansko-vrhačské limity	Skoky - daleký, vysoký
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost,	- porozumí škodlivosti používání dopingů - zlepšuje své absolutní i relativní výkony	Vrhy a hody - koule 4 kg, 6kg, míček, granát



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
obratnost a pohyblivost		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		
uplatňuje zásady sportovního tréninku		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	- zlepší se a zdokonalí v základních herních činnostech jednotlivce	3. Sportovní hry Kopaná - přihrávka, zpracování, střelba Basketbal - dribling, střelba, přihrávka, hra 5x5 Volejbal - odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra – 3x3, 6x6 Softbal - házení, chytání, odpal, pohyb, obrana, hra Ostatní - sálová kopaná, florbal, nohejbal, badminton, ringo Pravidla sportovních her
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit	- dává své schopnosti ve prospěch kolektivu - rozliší jednání fair - play	
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	- řídí se pravidly vybraných her - zná základní taktické požadavky her	
dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání	- chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj	
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	- nebojí se konfrontace	
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží		
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích		
komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva		
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
uplatňuje zásady sportovního tréninku		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	<ul style="list-style-type: none">- koordinuje své pohyby- zná zásady dopomoci a záchrany, poskytne ji- sestaví náročnější pohybové vazby- zlepšuje prostorovou orientaci- zlepší rytmické a hudební vnímání- lidové a národní tradice	4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou Cvičení na náradí - hrazda, přeskok, kladina, kruhy, malá trampolína Akrobacie Šplh - tyč, lano Aerobik, lidové a country tance
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí		
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy		
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
	<ul style="list-style-type: none">- vnímá pozitivně nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin- uvědomuje si důležitost relaxace- dokáže sestavit tréninkový plán- seznámí se s cvičením na posilovacích strojích a s činkami - orientuje se v problematice výživy	5. Posilovací cvičení - fitness pravidelné cvičení v posilovně – posilování všech svalových skupin
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	<ul style="list-style-type: none">- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti- chápe důležitost týmové práce	6. Pohybové hry drobné, závodivé, motivační, štafetové, netradiční
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
je a hodnotit		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání		
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí		
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží		
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	- uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu	7. Tělesná cvičení pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, kompenzační, relaxační, regenerační, vyrovnávací, zdravotní cvičení.
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné	- vnímá pozitivně nutnost posilování a protahování	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	zanedbaných svalových skupin - uvědomuje si důležitost relaxace	
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy		
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu		
sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej		
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
činnosti vzhledem k poruše svého zdraví		
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	- chápe odlišnost podmínek v horském prostředí - zná zásady bezpečného chování, zásady první pomoci - zvládne základní lyžařské a snb dovednosti nebo se v nich zdokonalí	8. Lyžování Lyžařský a snowboardový kurz - základy lyžování a snowboardingu Chování v horském prostředí. Běžecské lyžování
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji		
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí		
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy		
popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus		
pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu		
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
využívá různých forem turistiky		
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	<ul style="list-style-type: none">- seznámí se se základy první pomoci- ošetření krvácení, zlomenin, omrzlin a dalších drobných poranění- kardiopulmolární resuscitace- rozdělení mimořádných událostí a schopnost reagovat na vzniklou situaci- živelní pohromy, požáry, dopravní nehody, havárie, terorismus	9. První pomoc Kurz ochrany obyvatelstva za mimořádných událostí a první pomoci
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí		
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku		
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	<ul style="list-style-type: none">- uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností- zhodnotí svoji zdatnost	10. Testování tělesné zdatnosti
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti, dokázali respektovat nadřízeného.		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Člověk a životní prostředí		
Výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí ve kterém žijí.		
Občan v demokratické společnosti		
Výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni k využívání digitálních technologií pro zlepšení výkonnosti, analýzu techniky pohybu, pomocí aplikací sledují svůj pokrok, jsou motivováni k dodržování zdravého životního stylu a využívají technologie pro psychickou pohodu (zlepšení koncentrace, redukce stresu).		

6.9 INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Informační a komunikační technologie
Oblast	Informatické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Obsah předmětu je zaměřen na získání a prohloubení znalostí práce s počítačem – zejména na zvládnutí základního ovládnutí počítače pomocí operačního systému a dále osvojení možností práce s textovým editorem a tabulkovým procesorem, postupů při získávání, zpracovávání a prezentování informací, ověřování jejich věrohodnosti. Neméně důležitou část zaměření představuje práce s počítačovou grafikou na uživatelské úrovni.
Obsahové, časové a organizační vymezení	Předmět pokrývá vzdělávací oblast Vzdělávání v ICT podle požadavků uvedených v RVP.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Informační a komunikační technologie
předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Výuka probíhá v počítačové učebně, žáci pracují samostatně nebo jsou rozděleni do skupin. Vždy ale má každý k dispozici svůj počítač</p> <p>V rámci předmětu informační a komunikační technologie si žáci osvojují základní pojmy z oblasti hardware, software a sítě. Ovládají práci s textem, grafikou, tabulkami a multimédií. Učí se vyhledávat informace zejména na internetu, ale i z jiných zdrojů. Pro vzájemnou komunikaci a komunikaci s učitelem používají e-learningové prostředí Moodle, elektronickou poštu, on-line internetovou komunikaci a další prostředky informačních a komunikačních technologií.</p> <p>V hodinách předmětu Informační a komunikační technologie jsou při rozvíjení klíčových kompetencí uplatňovány následující postupy:</p> <ul style="list-style-type: none">- u žáků je podporováno algoritmické myšlení při práci s programy,- žáci zpracovávají samostatně práce, využívají nápovědu programů, řeší problémové situace,- žáci využívají interaktivní formy vzdělávání na internetu a intranetu, využívají e-learningové systémy,- žáci zpracovávají informace vyhledané k určitému tématu do podoby úkolů, referátů a prezentací, využívají k tomuto účelu možnosti transformovat informace z libovolného média do elektronické podoby, a to s využitím adekvátních prostředků (mobilní telefon, tablet, PC, webové stránky apod.).- žáci jsou vedeni k tomu, aby si při práci s informacemi ověřovali kvalitu informačního zdroje, rozlišovali relevantnost informací a dokázali odfiltrovat neověřené a neověřitelné informace (FakeNews),- žáci mají povědomí o autorských právech a jiných zákonech spojených s využíváním informačních technologií,- při řešení některých úloh žáci vzájemně spolupracují, společně sbírají a vyhodnocují data, rozdělují si kompetence a úkoly. <p>Učitel:</p> <ul style="list-style-type: none">- vede žáky k algoritmickému myšlení při řešení úloh,- zaměřuje pozornost žáků nejen na výsledek, ale i na postup řešení a jeho srozumitelný popis,- zadává úkoly spočívající v analýze a porovnání různých informačních zdrojů,- při hodnocení posuzuje a porovnává i jiné alternativy postupu řešení,- při týmové práci hodnotí podíl jednotlivých členů týmu na dosaženém výsledku, zadává jednorázové krátkodobé úkoly s rychle požadovaným řešením, ale i dlouhodobé úkoly s pevně stanoveným termínem



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Informační a komunikační technologie
	vyhotovení a odevzdání.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">• Informatické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k řešení problémů: Žáci jsou schopni porozumět jádru problému a při jeho řešení využívat vědomosti a zkušenosti získané dříve.</p> <p>Personální a sociální kompetence: U žáků jsou rozvíjeny tyto kompetence zejména na základě práce v týmu, ověřováním získaných poznatků a korekcemi postojů a jednání.</p> <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Žáci se dokáží prezentovat na trhu práce zejména písemnou formou, umí vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli nebo obchodními či jinými partnery a dovedou prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle, umí formulovat svá očekávání a své priority.</p> <p>Matematické kompetence: Žáci jsou vedeni k matematickému uvažování při řešení každodenních úkolů a k efektivnímu využívání výpočetní techniky při řešení matematických problémů.</p> <p>Digitální kompetence: Žáci umí využívat prostředky informační a komunikační techniky, získávat informace, využívat je a pracovat s nimi v ostatních předmětech a v praktickém životě.</p>
Způsob hodnocení žáků	Pro hodnocení vědomostí a znalostí je průběžně využíváno zejména písemné zkoušení formou testů, praktických úloh a samostatných projektů. Ústní zkoušení je používáno jen okrajově, což vyplývá již ze samotné povahy předmětu. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu SŠGS.

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Kompetence k řešení problémů• Personální a sociální kompetence	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none">Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- zná pravidla práce v počítačové učebně;- dokáže se přihlásit do školního e learningového prostředí Moodle a najít informace, úkoly a testy potřebné pro samostudium i práci ve škole;- dokáže se přihlásit ke svému účtu Office365 a používat aplikace Office365;- dokáže se přihlásit k programu BAKALÁŘ a najít potřebné informace;- je seznámen s provozním řádem počítačové učebny, s dodržováním pravidel BOZP a PO v učebně;	<p>Prvotní přihlášení do e-learningu</p> <ul style="list-style-type: none">- pravidla provozu učebny;- přihlášení do počítače,- přihlášení do Moodle,- aktualizace školního profilu.- práce v síti;- pravidla práce v počítačové síti, výhody práce v počítačové síti, intranet;- Moodle (alternativy);- Bakalari;- Office365 (alternativy);
chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost	Digitální technologie - žák	Digitální technologie
identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad	- se identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano;	Hardware a software
identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano	- vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty;	- zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost;
popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly	- rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový;	- současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty;
rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat	- popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly;	- připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory;
	- rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat;	- souborový systém a paměťová úložiště;
	- na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí;	- zařízení s operačním systémem;
	- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;	- aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. textový software; tabulkový editor, software pro tvorbu prezentací)
		- NEZkreslena věda II.
		- opocitacich.cz;
		- learningapps.org;
		- AI (Chatgpt.com, Copilot, Sciobot.cz, aidetem.cz,



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		aidoskol.cz, AI Voice generator, umimeinformatiku.cz); - CANVA; - Outlook (alternativy); - PowerPoint (alternativy);
s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně	Bezpečnost v digitálním světě - žák - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; - chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost;	Bezpečnost v digitálním prostředí - způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování);
v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů (např. rabbit hole)	- s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný; - v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně;	- sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly, víceúrovňová autentizace, zálohování dat); - digitální identita, elektronický podpis, státní informační systémy; - digitální stopa – vědomá a nevědomá, cookies, narušení soukromí při využívání technologií; - ebezpeci.cz; - opocitacich.cz; - AI; - VirusLab;
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	Práce v aplikačním softwaru - žák - ovládá běžné práce s textovým editorem;	Práce v aplikačním softwaru Textový editor
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí	- zvládne vytvořit souvislý dokument; - je seznámen se SW, který se v této oblasti používá bude schopen pracovat s tabulkovým editorem na základní, uživatelské úrovni, je seznámen s tím, k čemu je program vhodný, umí vysvětlit pojmy sešit, list, tabulka, buňka, řádek, sloupec; - umí upravit tabulku pomocí příslušných funkcí - pochopí princip tvorby jednoduchých vzorců, ovládá základní funkce;	- význam a využití programu v praxi; - zásady psaní a editace textu; - formátování písma; - formátování odstavce; - základní formátování stránky; - grafické prvky (obrázky, textové pole SmartArt aj.); - MS Word (možné alternativy); Tabulkový editor - význam a využití programu v praxi;



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišíník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- soubor, složka, typ, uložení; - tabulka, základní formátování; - ohraničení buněk, obarvení buněk, písma; - jednoduché funkce; - MS EXCEL (možné alternativy);
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, jeho dovednost orientovat se v masových médiích, napomáhá rozvoji osobnosti.		
Člověk a životní prostředí		
Výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali vyhledávat konkrétní pracovní nabídky, aby byli schopni se písemně prezentovat. Žáci jsou vedeni k dodržování pracovní povinnosti, respektování příkazů nadřízeného.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném životě. Žáci by měli získat pozitivní vztah k výpočetní technice a naučit se pružně reagovat na novinky ve světě digitálních technologií.		

Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Kompetence k řešení problémů• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	Žák: - zná pravidla práce v počítačové učebně; - dokáže se přihlásit do školního e learningového prostředí Moodle a najít informace, úkoly a testy potřebné pro samostudium i práci ve škole;	Prvotní přihlášení do e-learningu - pravidla provozu učebny; - přihlášení do počítače, - přihlášení do Moodle, - aktualizace školního profilu.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none">- dokáže se přihlásit ke svému účtu Office365 a používat aplikace Office365;- dokáže se přihlásit k programu BAKALÁŘ a najít potřebné informace;- je seznámen s provozním řádem počítačové učebny, s dodržováním pravidel BOZP a PO v učebně;	<ul style="list-style-type: none">- práce v síti;- pravidla práce v počítačové síti, výhody práce v počítačové síti, intranet;- Moodle (alternativy);- Bakalari;- Office365 (alternativy);
formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém	Informační systémy - žák - vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru;	Informační systémy - účel a jeho role ve společnosti; - data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; - informační systémy využívané ve v oboru; - informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; - hromadné zpracování dat; - návrh a tvorba evidence dat s využitím dostupných aplikací; - tabulka, její struktura-data, hlavička a legenda; - návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník; - Tabulkový editor; - Databáze;
navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek		
navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů		
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		
vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání		
vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru		
rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový	Digitální technologie - žák - porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna;	Digitální technologie Počítačové sítě a síťové služby - typy, vlastnosti různých sítí, internet věci; - principy fungování webu a cloudových služeb; - opocitacich.cz; - umimeinformatiku.cz;
rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	- rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat;	
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	Data, informace, modelování - žák - uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru; - posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů;	Data, informace, modelování - data a informace, interpretace dat; - informace a množství informace v datech; - chyby v datech; - kódování informací a dat; - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; - datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video); - model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);
porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna	- vysvětlí proces a úskalí digitalizace; - formuluje problém a požadavky na jeho řešení;	- CANVA; - Minecraft EE; - umimeinformatiku.cz; - Affinity Photo; - Bobřík informatiky; - AI;
porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace	- převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému;	
posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů		
převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému		
uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru		
	Práce v aplikačním softwaru - žák - je seznámen se SW, který se v této oblasti používá bude schopen pracovat s tabulkovým editorem na základní, uživatelské úrovni; - je seznámen s tím, k čemu je program vhodný, umí vysvětlit pojmy sešit, list, tabulka, buňka, řádek, sloupec	Práce v aplikačním softwaru Tabulkový editor - význam a použití programu; - popis prostředí; - vysvětlení základních pojmů; - formátování tabulky; - tvorba jednoduchých vzorců;



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišíník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	- pochopí princip tvorby jednoduchých vzorců základní funkce, umí vytvořit jednoduchý graf;	- jednoduché funkce; - tvorba grafů; - řazení a filtrování dat; - MS Excel (možné alternativy);
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali vyhledávat konkrétní pracovní nabídky, aby byli schopni se písemně prezentovat. Žáci jsou vedeni k dodržování pracovní povinnosti, respektování příkazů nadřízeného.		
Člověk a životní prostředí		
Výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí.		
Občan v demokratické společnosti		
Výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, jeho dovednost orientovat se v masových médiích, napomáhá rozvoji osobnosti.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném životě. Žáci by měli získat pozitivní vztah k výpočetní technice a naučit se pružně reagovat na novinky ve světě digitálních technologií.		

Informační a komunikační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Kompetence k řešení problémů• Personální a sociální kompetence• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám• Matematické kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy Žák: - zná pravidla práce v počítačové učebně; - dokáže se přihlásit do školního e learningového prostředí	Učivo Prvotní přihlášení do e-learningu - pravidla provozu učebny; - přihlášení do počítače,



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Informační a komunikační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	Moodle a najít informace, úkoly a testy potřebné pro samostudium i práci ve škole; - dokáže se přihlásit ke svému účtu Office365 a používat aplikace Office365; - dokáže se přihlásit k programu BAKALÁŘ a najít potřebné informace; - je seznámen s provozním řádem počítačové učebny, s dodržováním pravidel BOZP a PO v učebně;	- přihlášení do Moodle, - aktualizace školního profilu. - práce v síti; - pravidla práce v počítačové síti, výhody práce v počítačové síti, intranet; - Moodle (alternativy); - Bakalari; - Office365 (alternativy);
	Práce v aplikačním softwaru - žák - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; - využívá aplikační software pro odborné činnosti;	Práce v aplikačním softwaru - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti; - textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací; - grafický software - Moodle; - Office365; - Tabulkový procesor; - CANVA; - 3D Sweet Home; - Minecraft EE; - 3D tisk; - TinkerCAD; - Gravírování;
hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešený problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska	Tvorba, testování a provoz softwaru - 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;	Tvorba, testování a provoz softwaru - zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; - rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; - pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů; - zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk);
používá základní programové konstrukce		
rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému		
sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čiřník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Informační a komunikační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu	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; - seznámí se základními programovými koncepty: jednoduchá proměnná, přiřazovací příkaz, aritmetické výrazy, program a podprogram s parametry, příkaz cyklu s pevným počtem opakování a podmíněný příkaz, funkce generující náhodné hodnoty; - mimo jednoduchých číselných typů se žáci setkají i se znakovými řetězci;	- základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly); - volba nástroje podle zadání úlohy; - návrh programu; Práce v základním vývojovém prostředí - výrazy, proměnné - program, výpisy - podprogramy - náhoda - program s opakováním - proměnná cyklu, výrazy v cyklu Testování programů - způsoby testování programu; - druhy chyb, chybové hlášení; Běh a provoz - verze programu, instalace a aktualizace programu; - hlášení a evidence závad; - nápověda a licence programu; - Python; - Micro:bit; - CodeCombat; - Minecraft EE; - Umimeinformatiku.cz;
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce	Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali vyhledávat konkrétní pracovní nabídky, aby byli schopni se písemně prezentovat. Žáci jsou vedeni k dodržování pracovní povinnosti, respektování příkazů nadřízeného.	
Člověk a životní prostředí	Výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí.	
Občan v demokratické společnosti		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Informační a komunikační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, jeho dovednost orientovat se v masových médiích, napomáhá rozvoji osobnosti.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném životě. Žáci by měli získat pozitivní vztah k výpočetní technice a naučit se pružně reagovat na novinky ve světě digitálních technologií.		

6.10 EKONOMIKA

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Ekonomika
Oblast	Ekonomické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je seznámit žáky s ekonomickým prostředím fungujícím na základě tržního mechanismu a poskytnout jim základní informace potřebné pro samostatné podnikání v oboru. Žáci získají znalosti a dovednosti spojené s pracovněprávními vztahy, využíváním majetku, hospodařením podniku, peněžními toky, daněmi a vedením daňové evidence. Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovým tématem Člověk a svět práce a se standardem finanční gramotnosti pro střední vzdělávání.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah vychází z obsahových okruhů RVP – Ekonomické vzdělávání a Společenskovědní vzdělávání. V tematickém celku Základy tržní ekonomiky žák pochopí, že důvodem ekonomických aktivit jsou lidské potřeby a seznámí se se způsoby jejich uspokojování obecně a v jednotlivých odvětvích národního hospodářství. Poznává



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Ekonomika
	<p>ekonomické podoby národního hospodářství a dozví se, jak funguje osvědčené uspořádání ekonomiky na základě tržního mechanismu.</p> <p>Celek Podnikání žáka naučí vybrat si vhodnou formu podnikání, sestavit podnikatelský záměr a zahájit živnostenské podnikání nebo založit obchodní korporaci. Zahájení činnosti je jenom úvod do podnikání, žák se proto dozví, jaké má povinnosti a jakou má vést evidenci.</p> <p>V tematickém celku Pracovněprávní vztahy žák projde procesem hledání zaměstnání, vzniku pracovního poměru, jeho změnami a průběhem a ukončením, druhy škod a odpovědností za škody. Navazovat budou druhy mezd a výpočet čisté mzdy.</p> <p>Tematický celek Podnik, majetek a hospodaření podniku seznámí žáka se strukturou majetku používaného v podnikání a zdroji jeho krytí. Součástí jsou i informace o hospodaření podniku, jeho nákladech, výnosech a zisku.</p> <p>Finanční vzdělávání je celek, kde žák pozná funkci peněz, podoby platebního styku a činnost bank. Naučí se zřizovat běžný účet, vyplňovat doklady související s pohybem peněz, počítat úroky a převádět peněžní částky do cizí měny podle kurzovního lístku.</p> <p>V tematickém celku Daně žák pozná smysl a konstrukci státního rozpočtu a daňovou soustavu jako hlavní zdroj jeho příjmů. Naučí se počítat daně, zdravotní a sociální pojištění. Součástí bude vyplnění daňového přiznání.</p> <p>Mezi základní postupy použité ve výuce patří:</p> <ul style="list-style-type: none">- Výklad s využitím dostupných technických pomůcek- Diskuse- Individuální samostatná práce v hodině i v rámci domácí přípravy- Práce ve skupinách <p>Pro výuku budou použity tyto místnosti a vybavení:</p> <ul style="list-style-type: none">- Obyčejná učebna- Interaktivní tabule, projektor a PC s připojením k internetu podle potřeby a možností- Učebna vybavená PC pro každého žáka podle potřeby a možností <p>Výuka bude realizována s využitím různých pomůcek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vlastní informační zdroje pocházející ze společné práce učitelů ekonomických předmětů v elektronické i tištěné podobě



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Ekonomika
	<ul style="list-style-type: none">- Připravené soubory jako zadání pro zpracování samostatných prací- Tiskopisy a formuláře v elektronické popř. tištěné podobě- Informační zdroje na internetu- Školní systém pro e-learning
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">• Ekonomické vzdělávání• Společenskovědní vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k učení:</p> <ul style="list-style-type: none">- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí <p>Kompetence k řešení problémů:</p> <ul style="list-style-type: none">- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p>Komunikativní kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none">- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování <p>Personální a sociální kompetence:</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Ekonomika
	<ul style="list-style-type: none">- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</p> <ul style="list-style-type: none">- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah. <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</p> <ul style="list-style-type: none">- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání- dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi <p>Matematické kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none">- správně používat peněžní a jiné jednotky



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Ekonomika
	<ul style="list-style-type: none">- číst a různé formy znázornění ekonomických veličin v tabulkách a grafech- aplikovat matematické postupy v základních ekonomických výpočtech <p>Digitální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none">- účinně používat AI u všech vhodných úkolů- efektivně vyhledávat relevantní ekonomické informace a data online, což zahrnuje schopnost používat různé vyhledávače, databáze a AI- kriticky hodnotit nalezené informace, ověřovat jejich důvěryhodnost a relevanci, správně citovat zdroje a respektovat autorská práva- analyzovat a interpretovat ekonomická data z různých zdrojů pro informované rozhodování v ekonomických otázkách- efektivně používat různé digitální nástroje a software, jako jsou tabulkové procesory ekonomické výpočty a vytváření a interpretaci tabulek a grafů- používat prezentační software pro tvorbu profesionálních prezentací ekonomických dat a analýz- vyplňovat různé digitální formuláře a komunikovat se státní správou prostřednictvím elektronických systémů- mít základní dovednosti v grafických programech pro tvorbu firemních log a dalších vizuálních materiálů
Způsob hodnocení žáků	Pro hodnocení vědomostí a dovedností je průběžně využíváno písemné a ústní zkoušení – hodnocení slovní a numerické. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu Střední školy gastronomie a služeb.

Ekonomika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Kompetence k učení• Kompetence k řešení problémů• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Občanské kompetence a kulturní povědomí• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám• Matematické kompetence	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Ekonomika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none">Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období	Žák: - správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - vysvětlí, co má vliv na cenu zboží	1. Základy tržní ekonomiky - základní ekonomické pojmy - potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň, výroba, výrobní faktory, hospodářský cyklus, národní hospodářství, ekonomický systém, sektory a odvětví - trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena
vysvětlí, co má vliv na cenu zboží		
na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky	2. Podnikání - podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích
rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky	- vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet	- podnikatelský záměr
vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	- na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	- zakladatelský rozpočet
vysvětlí zásady daňové evidence	- vysvětlí zásady daňové evidence	- povinnosti podnikatele
vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet	- vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	- zásady daňové evidence - daňové a účetní doklady
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
<ul style="list-style-type: none">si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéřepoznali trh práce v celém státě i v regionu, uměli hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámili se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzděláníuměli vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech a o vzdělávací nabídcese dokázali písemně i verbálně prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priorityznali základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání a příslušné právními předpisyse dokázali orientovat v nabídce úřadů práce a řešit životní situaci spojenou s hledáním zaměstnání		
Člověk a životní prostředí		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Ekonomika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
<ul style="list-style-type: none">• pochopili souvislosti mezi ekonomickými aktivitami a lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy se životním prostředím• porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji a respektovali jeho principy• získali přehled o používání ekonomických nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje• pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
<ul style="list-style-type: none">• hledali kompromisy mezi osobní svobodou, která je základem tržní ekonomiky a sociální odpovědností nezbytnou v některých odvětvích národního hospodářství• se dovedli orientovat v mediálních obsazích, rozuměli ekonomickým argumentům používaným jako základ různých tvrzení a odolávali myšlenkové manipulaci• dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení• byli připraveni nejen na možnost soukromého podnikání ve vlastní prospěch, ale chápali i nutnost činností ve veřejné sféře ve prospěch všech občanů• přidali ekonomický pohled k vnímání materiálních a duchovních hodnot a životního prostředí		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
<ul style="list-style-type: none">• účinně používali AI při všech činnostech spojených s digitálními dovednostmi• efektivně vyhledávali a kriticky hodnotili informace z různých digitálních zdrojů, včetně internetu, specializovaných databází a AI• používali digitální nástroje a software jako jsou tabulkové procesory pro ekonomické výpočty a analýzy• využívali prezentační software pro tvorbu prezentací ekonomických dat a analýz• respektovali zásady digitální bezpečnosti a etiky, včetně ochrany osobních údajů a autorských práv• komunikovali a spolupracovali prostřednictvím digitálních platforem• vyplňovali digitální formuláře a komunikovali se státní správou prostřednictvím elektronických systémů• rozvíjeli základní dovednosti v grafických programech pro tvorbu vizuálních materiálů, jako jsou firemní loga a jiné vizuální materiály		

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Kompetence k učení	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none">• Kompetence k řešení problémů• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Občanské kompetence a kulturní povědomí• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám• Matematické kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám	Žák: - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti;	1. Pracovněprávní vztahy - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace
dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti	- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva;	- vznik, změna a ukončení pracovního poměru
dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech	- dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech;	- povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele
popíše, co má obsahovat pracovní smlouva	- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám	- druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu
vypočítá čistou mzdu	- vypočítá čistou mzdu	- mzda časová a úkolová a jejich výpočet
rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů	- sestaví přehled majetku a zdrojů jeho krytí	2. Podnik, majetek a hospodaření podniku
vypočítá výsledek hospodaření	- rozlišuje jednotlivé druhy majetku - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - sestaví jednoduchou kalkulaci ceny - vypočítá výsledek hospodaření	- struktura a zdroje krytí majetku - dlouhodobý majetek, jeho rozdělení, pořizování, vyřazování, oceňování a odpisování - oběžný majetek, jeho druhy - náklady, výnosy, zisk/ztráta
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<ul style="list-style-type: none">• si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře• poznali trh práce v celém státě i v regionu, uměli hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámili se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání• uměli vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech a o vzdělávací nabídce• se dokázali písemně i verbálně prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority• znali základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání a příslušné právními předpisy• se dokázali orientovat v nabídce úřadů práce a řešit životní situaci spojenou s hledáním zaměstnání		
Člověk a životní prostředí		
<p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">• pochopili souvislosti mezi ekonomickými aktivitami a lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy se životním prostředím• porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji a respektovali jeho principy• získali přehled o používání ekonomických nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje• pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů		
Občan v demokratické společnosti		
<p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">• hledali kompromisy mezi osobní svobodou, která je základem tržní ekonomiky a sociální odpovědností nezbytnou v některých odvětvích národního hospodářství• se dovedli orientovat v mediálních obsazích, rozuměli ekonomickým argumentům používaným jako základ různých tvrzení a odolávali myšlenkové manipulaci• dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení• byli připraveni nejen na možnost soukromého podnikání ve vlastní prospěch, ale chápali i nutnost činností ve veřejné sféře ve prospěch všech občanů• přidali ekonomický pohled k vnímání materiálních a duchovních hodnot a životního prostředí		
Člověk a digitální svět		
<p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">• účinně používali AI při všech činnostech spojených s digitálními dovednostmi• efektivně vyhledávali a kriticky hodnotili informace z různých digitálních zdrojů, včetně internetu, specializovaných databází a AI• používali digitální nástroje a software jako jsou tabulkové procesory pro ekonomické výpočty a analýzy• využívali prezentační software pro tvorbu prezentací ekonomických dat a analýz		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none">• respektovali zásady digitální bezpečnosti a etiky, včetně ochrany osobních údajů a autorských práv• komunikovali a spolupracovali prostřednictvím digitálních platforem• vyplňovali digitální formuláře a komunikovali se státní správou prostřednictvím elektronických systémů• rozvíjeli základní dovednosti v grafických programech pro tvorbu vizuálních materiálů, jako jsou firemní loga a jiné vizuální materiály	

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Kompetence k učení• Matematické kompetence• Kompetence k řešení problémů• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Občanské kompetence a kulturní povědomí• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění	Žák:	1. Finanční vzdělávání
dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu	- se orientuje v platebním styku a směni peníze podle kurzovního lístku	- peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk
dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	- vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory	- úroková míra, RPSN
dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné	- vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu	- inflace
orientuje se v platebním styku a směni peníze podle kurzovního lístku	- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům	- služby peněžních ústavů
	- dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní	- úvěrové produkty
		- pojištění, pojistné produkty
		- pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné	
vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti	- dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu	
vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům	- vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti	
vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu	- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	
vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory	- orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby;	
vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří	- vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří;	
charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát	- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství	2. Daně
provede jednoduchý výpočet daní	- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění	- státní rozpočet
provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění	- charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát	- daně a daňová soustava
vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob	- provede jednoduchý výpočet daní	- výpočet daní
vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství	- vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob	- přiznání k dani
vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění	- provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění	- zdravotní pojištění
		- sociální pojištění
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
<ul style="list-style-type: none">• hledali kompromisy mezi osobní svobodou, která je základem tržní ekonomiky a sociální odpovědností nezbytnou v některých odvětvích národního hospodářství• se dovedli orientovat v mediálních obsazích, rozuměli ekonomickým argumentům používaným jako základ různých tvrzení a odolávali myšlenkové manipulaci		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<ul style="list-style-type: none">• dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení• byli připraveni nejen na možnost soukromého podnikání ve vlastní prospěch, ale chápali i nutnost činností ve veřejné sféře ve prospěch všech občanů• přidali ekonomický pohled k vnímání materiálních a duchovních hodnot a životního prostředí		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: <ul style="list-style-type: none">• pochopili souvislosti mezi ekonomickými aktivitami a lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy se životním prostředím• porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji a respektovali jeho principy• získali přehled o používání ekonomických nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje• pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: <ul style="list-style-type: none">• si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře• poznali trh práce v celém státě i v regionu, uměli hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámili se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání• uměli vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech a o vzdělávací nabídce• se dokázali písemně i verbálně prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority• znali základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání a příslušné právními předpisy• se dokázali orientovat v nabídce úřadů práce a řešit životní situaci spojenou s hledáním zaměstnání		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: <ul style="list-style-type: none">• účinně používali AI při všech činnostech spojených s digitálními dovednostmi• efektivně vyhledávali a kriticky hodnotili informace z různých digitálních zdrojů, včetně internetu, specializovaných databází a AI• používali digitální nástroje a software jako jsou tabulkové procesory pro ekonomické výpočty a analýzy• využívali prezentační software pro tvorbu prezentací ekonomických dat a analýz• respektovali zásady digitální bezpečnosti a etiky, včetně ochrany osobních údajů a autorských práv• komunikovali a spolupracovali prostřednictvím digitálních platforem		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<ul style="list-style-type: none">• vyplňovali digitální formuláře a komunikovali se státní správou prostřednictvím elektronických systémů• rozvíjeli základní dovednosti v grafických programech pro tvorbu vizuálních materiálů, jako jsou firemní loga a jiné vizuální materiály		

6.11 TECHNOLOGIE

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	1.5	1.5	5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Technologie
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<ul style="list-style-type: none">- zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvádění do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin- seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, naučit je pracovat s odbornou literaturou a recepturami pokrmů- poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin- dbát na moderní technologické postupy přípravy pokrmů, jejich expedici vést žáky k hospodárnému využití potravin a k dodržování zásad racionální výživy
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Názorné pomůcky pro technologii, výklad učiva, frontální výuka, skupinová práce, komunikativní dialogické metody, práce s odbornými texty, metoda vysvětlování a popisu, kombinace videa s výukou interaktivní, přednášky a besedy na aktuální témata – kulinářské umění, exkurze do gastronomických provozů aj.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Technologie
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">• Výroba pokrmů
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Komunikativní kompetence: Žáci jsou schopni se vyjadřovat v mluveném i psaném projevu, srozumitelně a souvisle formulovat své myšlenky, zpracovávat texty běžné, odborné, administrativní, jsou vedeni k dodržování jazykové i stylistické normy, uplatňování odborné terminologie, vystupování v souladu se zásadami společenského chování, kultury osobního projevu.</p> <p>Personální a sociální kompetence: Žáci jsou vedeni ke schopnosti dedukovat výsledky svého jednání, chování v různých životních i pracovních situacích, učit se ze zkušeností zprostředkovaných, přijímat hodnocení svých výsledků, způsoby jednání a adekvátní reakce na ně, umět přijmout radu i kritiku, mít zájem se dále vzdělávat, pečovat o svou duševní i fyzickou svěžest. Žáci jsou vedeni k týmové práci, podílu na realizaci společných pracovních cílů, přijímat a odpovědně plnit zadané úkoly, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy, předcházet osobním konfliktům, v přístupu k lidem si osvojit asertivní chování.</p> <p>Digitální kompetence: Žák ovládá digitální zařízení, aplikace a služby, včetně nástrojů umělé inteligence, a využívá je ve školním, pracovním i veřejném životě. Přizpůsobuje jejich použití podle dostupných možností a vlastních potřeb. Získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data a digitální obsah efektivně. Vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech.</p>
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Výuka kulinářského umění, práce s kalkulacemi a skladovým hospodářstvím
Způsob hodnocení žáků	Ústní, numerické zkoušení, domácí úkoly, samostatné referáty, kontrolní listy, hodnocení přístupu k zadaným úkolům, seminární práce (dle zaměření), frontální zkoušení. Žáci se specifickými poruchami učení (dysfunkce) jsou zohledňováni. Výsledky učení jsou průběžně kontrolovány. Kriteria hodnocení korespondují s klasifikačním řádem školy.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	- uplatňuje požadavky na hygienu a předpisy BOZP	Hygienické požadavky na provoz společného stravování Hygienické předpisy a kritické body v gastronomii Skladování potravin Osobní hygiena, pracovní oblečení
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		kulinářské umění- kulinářské techniky
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	- vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi	Hygienické požadavky na provoz společného stravování Hygienické předpisy a kritické body v gastronomii Skladování potravin Osobní hygiena, pracovní oblečení
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		kulinářské umění- kulinářské techniky
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	- zná skladovou evidenci dle předpisů	Hygienické požadavky na provoz společného stravování Hygienické předpisy a kritické body v gastronomii Skladování potravin Osobní hygiena, pracovní oblečení
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		kulinářské umění- kulinářské techniky
popíše organizaci práce ve výrobním středisku	- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	Výrobní středisko Rozdělení, základní vybavení, povinnosti kuchaře Pracovní pomůcky a inventář, práce se stroji Příprava výrobních středisek před zahájením a po skončení provozu
		kulinářské umění- kulinářské techniky
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	- zná organizaci práce ve výrobním středisku	Výrobní středisko Rozdělení, základní vybavení, povinnosti kuchaře Pracovní pomůcky a inventář, práce se stroji



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		Příprava výrobních středisek před zahájením a po skončení provozu kulinářské umění- kulinářské techniky
dohotovuje a expeduje pokrmy	- zná požadavky na ošetřování a skladování potravin	Výrobní středisko Rozdělení, základní vybavení, povinnosti kuchaře Pracovní pomůcky a inventář, práce se stroji Příprava výrobních středisek před zahájením a po skončení provozu
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		kulinářské umění- kulinářské techniky
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů	- dovede je vhodně kombinovat s pokrmy	Technologické postupy přípravy příloh Přílohy z brambor, mouky, rýže, těstovin, zeleniny, luštěnin
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet		kulinářské umění- kulinářské techniky
dohotovuje a expeduje pokrmy		
dohotovuje a expeduje pokrmy	- zná technologické postupy přípravy příloh	Technologické postupy přípravy příloh Přílohy z brambor, mouky, rýže, těstovin, zeleniny, luštěnin
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		kulinářské umění- kulinářské techniky
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	- zná technologické postupy přípravy všech druhů omáček - zná dokončovací fáze přípravy omáček tak, aby to odpovídalo požadavkům na kvalitu	. Technologický postup přípravy omáček Význam, rozdělení základních omáček Omáčky k vařenému hovězímu masu, bílé základní, složité, speciální a studené omáčky



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		kulinářské umění- kulinářské techniky
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	- zná technologické postupy přípravy hnědých a bílých polévek, jejich dokončovací fáze - umí využívat receptury pro přípravu pokrmů	Technologické postupy přípravy polévek Význam, rozdělení, dávkování polévek Vývary a hnědé polévky Zavářky a vložky do polévek Bílé polévky Speciální a studené polévky
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		kulinářské umění- kulinářské techniky
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít	- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin, orientuje se ve způsobech předběžné úpravy surovin - dovede vysvětlit rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav, zná jejich výhody a omezení - využívá konvencí v podmínkách veřejného stravování	Základy technologie přípravy pokrmů Předběžná příprava potravin rostlinného a živočišného původu Práce s konvencemi a jejich využití Základní tepelné úpravy potravin-vaření, zadělávání, pečení, dušení, smažení Ostatní tepelné úpravy
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	- zná kulinářské techniky	kulinářské umění- kulinářské techniky
dohotovuje a expeduje pokrmy		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
připravuje teplé a studené nápoje		
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k sebeodpovědnosti, racionální míře sebevědomí, schopnosti morálního úsudku, umění jednat s lidmi, nalézat konsenzus v kontroverzních otázkách		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k uvědomění zodpovědnosti za vlastní životy, význam permanentního vzdělávání pro život soukromý i profesní, motivaci k aktivnímu pracovnímu životu, kariérenímu úspěchu, schopnosti verbální i písemné prezentace se zaměstnavateli, obchodními partnery, umí formulovat svá očekávání i priority.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k poznávání a dokonalejšímu pochopení světového vývoje, efektivní práci se získanými informacemi z hlediska kritického vyhodnocení, vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a být schopni vytváření základních představ.		
Člověk a digitální svět		
Žák ovládá digitální zařízení, aplikace a služby, včetně nástrojů umělé inteligence, a využívá je ve školním, pracovním i veřejném životě. Přizpůsobuje jejich použití podle dostupných možností a vlastních potřeb. Získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data a digitální obsah efektivně. Vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
formátech.		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	- zná předběžnou přípravu a základní úpravy jídel z masa podle technologických požadavků přípravy dotyčného pokrmu při použití příslušné metody kuchyňské úpravy - umí připravit a dohotovit pokrmy z jatečných mas, ryb, drůbeže, zvěřiny a mletých mas - umí dohotovovat a expedovat pokrmy - zná příslušné metody konečné úpravy jídel při dodržení požadavků na servírování	Základy technologie přípravy pokrmů z jatečných mas Příprava a předběžná úprava pokrmů z hovězího masa vařením, dušením, pečením a úprava vnitřností Tepelné úpravy pokrmů z telecího masa Tepelné úpravy pokrmů z vepřového masa, uzeného masa a slaniny Tepelné úpravy pokrmů skopového, jehněčího, kůzlečího masa Tepelné úpravy pokrmů ostatních druhů mas- králíčího, pštrosího
charakterizuje alimentární nákazy		kulinářské umění- kulinářské techniky
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
zvyklostí		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	- zná úpravy jídel z drůbeže všemi tepelnými úpravami - umí dokončovat základní jídla z drůbeže tak, aby to odpovídalo požadavkům na kvalitu pokrmu a při servírování	Základy technologie přípravy pokrmů z jatečních mas Příprava a předběžná úprava pokrmů z hovězího masa vařením, dušením, pečením a úprava vnitřností Tepelné úpravy pokrmů z telecího masa Tepelné úpravy pokrmů z vepřového masa, uzeného masa a slaniny Tepelné úpravy pokrmů skopového, jehněčího, kůzlečího masa Tepelné úpravy pokrmů ostatních druhů mas- králíčího, pštrosího
charakterizuje alimentární nákazy		. Základní technologie přípravy pokrmů z drůbeže Předběžná příprava, vykostování, porcování Technologické postupy úpravy pokrmů drůbeže vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením Druhy a příprava nádivek Příprava drůbežích vnitřností
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		kulinářské umění- kulinářské techniky
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů		
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		
dohotovuje a expeduje pokrmy		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu		
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet		
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	<ul style="list-style-type: none">- zná úpravy rybích jídel všemi tepelnými úpravami- umí dokončovat základní rybí jídla tak, aby to odpovídalo požadavkům na kvalitu pokrmu- dovede používat konečné úpravy rybích jídel	<p>Základy technologie přípravy pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů</p> <p>Předběžná příprava ryb sladkovodních i mořských</p> <p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů všemi tepelnými úpravami podle jednotlivých druhů</p> <p>Úprava pokrmů z korýšů, měkkýšů a obojživelníků a vnitřností z ryb</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
charakterizuje alimentární nákazy		kulinářské umění- kulinářské techniky
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů		
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet		
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		
dohotovuje a expeduje pokrmy		
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin		
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	<ul style="list-style-type: none">- zná úpravy zvěřinových jídel při použití příslušné metody kuchyňské úpravy- umí dokončovat a expedovat pokrmy	Základy technologie přípravy pokrmů z jatečních mas Příprava a předběžná úprava pokrmů z hovězího masa vařením, dušením, pečením a úprava vnitřností Tepelné úpravy pokrmů z telecího masa Tepelné úpravy pokrmů z vepřového masa, uzeneho masa a slaniny Tepelné úpravy pokrmů skopového, jehněčího, kůzlečího masa Tepelné úpravy pokrmů ostatních druhů mas- králíčího, pštrosího
charakterizuje alimentární nákazy		Základní technologie přípravy pokrmů ze zvěřiny Předběžná příprava zvěřiny Technologické postupy přípravy pokrmů ze zvěřiny srstnaté, pernaté a černé všemi tepelnými úpravami
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů		kulinářské umění- kulinářské techniky
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		
dohotovuje a expeduje pokrmy		
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu		
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin		
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet		
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	- zná úpravy pokrmů z mletých mas tak, aby to odpovídalo požadavkům na kvalitu pokrmu	Základy technologie přípravy pokrmů z jatečných mas Příprava a předběžná úprava pokrmů z hovězího masa vařením, dušením, pečením a úprava vnitřností Tepelné úpravy pokrmů z telecího masa Tepelné úpravy pokrmů z vepřového masa, uzeného masa a slaniny Tepelné úpravy pokrmů skopového, jehněčího, kůzlečího masa Tepelné úpravy pokrmů ostatních druhů mas- králíčího, pštrosího
charakterizuje alimentární nákazy		Základy technologie přípravy pokrmů z mletého masa Masové kašoviny, směsi- salmi, salpikon, ragú, krokety



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		kulinářské umění- kulinářské techniky
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů		
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet		
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		
dohotovuje a expeduje pokrmy		
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu		
uvede správné způsoby skladování a ošetřování		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
jednotlivých druhů potravin a nápojů		
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	- zná kulinářské techniky	Základy technologie přípravy pokrmů z jatečních mas Příprava a předběžná úprava pokrmů z hovězího masa vařením, dušením, pečením a úprava vnitřností Tepelné úpravy pokrmů z telecího masa Tepelné úpravy pokrmů z vepřového masa, uzeného masa a slaniny Tepelné úpravy pokrmů skopového, jehněčího, kůzlečího masa Tepelné úpravy pokrmů ostatních druhů mas- králíčího, pštrosího
charakterizuje alimentární nákazy		. Základní technologie přípravy pokrmů z drůbeže Předběžná příprava, vykostování, porcování Technologické postupy úpravy pokrmů drůbeže vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením Druhy a příprava nádivek Příprava drůbežích vnitřností
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		Základy technologie přípravy pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů Předběžná příprava ryb sladkovodních i mořských Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů všemi tepelnými úpravami podle jednotlivých druhů Úprava pokrmů z korýšů, měkkýšů a obojživelníků a vnitřností z ryb



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů		Základní technologie přípravy pokrmů ze zvěřiny Předběžná příprava zvěřiny Technologické postupy přípravy pokrmů ze zvěřiny srstnaté, pernaté a černé všemi tepelnými úpravami
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet		Základy technologie přípravy pokrmů z mletého masa Masové kašoviny, směsi- salmi, salpikon, ragú, krokety
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		kulinářské umění- kulinářské techniky
dohotovuje a expeduje pokrmy		
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
připravuje teplé a studené nápoje		
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
s platnými předpisy		
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu		
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin		
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet		
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
	Žáci jsou vedeni k uvědomění zodpovědnosti za vlastní životy, význam permanentního vzdělávání pro život soukromý i profesní, motivaci k aktivnímu pracovnímu životu, kariérenímu úspěchu, schopnosti verbální i písemné prezentace se zaměstnavateli, obchodními partnery, umí formulovat svá očekávání i priority.	
	Člověk a životní prostředí	
	Žáci jsou vedeni k poznávání a dokonalejšímu pochopení světového vývoje, efektivní práci se získanými informacemi z hlediska kritického vyhodnocení, vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a být schopni vytváření základních představ.	
	Občan v demokratické společnosti	
	Žáci jsou vedeni k sebeodpovědnosti, racionální míře sebevědomí, schopnosti morálního úsudku, umění jednat s lidmi, nalézat konsenzus v kontroverzních otázkách	
	Člověk a digitální svět	
	Žák ovládá digitální zařízení, aplikace a služby, včetně nástrojů umělé inteligence, a využívá je ve školním, pracovním i veřejném životě. Přizpůsobuje jejich použití podle dostupných možností a vlastních potřeb. Získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data a digitální obsah efektivně. Vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech.	

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	- zná úpravy jídel studené kuchyně podle technologických požadavků přípravy dotyčného pokrmu při použití příslušné metody kuchyňské úpravy - umí dokončovat produkty studené kuchyně tak, aby to odpovídalo požadavkům na kvalitu pokrmu - dovede používat příslušné metody konečné úpravy jídel studené kuchyně při dodržení požadavků na servírování	Technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů Příprava produktů běžné studené kuchyně Příprava, úprava a aranžování pokrmů pro slavnostní příležitosti Zpracování a úprava polotovarů Kalkulace pokrmů studené kuchyně
charakterizuje alimentární nákazy		Práce s odbornou literaturou Prohlubování a upevňování znalostí z 1.,2. ročníku
dohotovuje a expeduje pokrmy		kulinářské umění- kulinářské techniky



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
připravuje teplé a studené nápoje	- připravuje teplé i studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku připravované ve výrobním středisku	Technologické postupy přípravy teplých a studených nápojů Studené nápoje- mléčné koktejly, koblery, aromatizovaná mléka Teplé nápoje- káva, kakao, čaj, grog, punč
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek		Práce s odbornou literaturou Prohlubování a upevňování znalostí z 1.,2. ročníku
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		kulinářské umění- kulinářské techniky
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin	- zná technologické postupy moučníků uvedených v recepturách teplých pokrmů - zná základní druhy těst	Technologické postupy přípravy moučníků Moučnky z kynutého a litého těsta Moučnky z plundrového a listového těsta Moučnky z piškotového těsta Moučnky z odpalovaného a ostatních druhů těst
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		Práce s odbornou literaturou Prohlubování a upevňování znalostí z 1.,2. ročníku
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		kulinářské umění- kulinářské techniky
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách	- zná technologii přípravy dietních pokrmů	Technologické postupy přípravy dietních pokrmů Sestavování jídelníčků pro jednotlivé diety



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin		Příprava pokrmů a moučníků
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		Práce s odbornou literaturou Prohlubování a upevňování znalostí z 1.,2. ročníku kulinářské umění- kulinářské techniky
vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet		
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu	- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých zemí podle jejich tradic a zvyklostí	Pokrmů národních kuchyní Stravovací zvyklosti cizích národů Příprava specialit kuchyní- české, slovenské, anglické, francouzské, německé, maďarské, ruské, balkánské, čínské, italské, skandinávské a krajové speciality
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		Práce s odbornou literaturou Prohlubování a upevňování znalostí z 1.,2. ročníku kulinářské umění- kulinářské techniky
	- umí ve svém oboru využívat receptury, odbornou literaturu	Práce s odbornou literaturou Prohlubování a upevňování znalostí z 1.,2. ročníku kulinářské umění- kulinářské techniky
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	- zná kulinářské techniky	Technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů Příprava produktů běžné studené kuchyně Příprava, úprava a aranžování pokrmů pro slavnostní příležitosti Zpracování a úprava polotovarů Kalkulace pokrmů studené kuchyně
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů		Technologické postupy přípravy teplých a studených nápojů Studené nápoje- mléčné koktejly, koblery, aromatizovaná mléka



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet		Teplé nápoje- káva, kakao, čaj, grog, punč Technologické postupy přípravy moučníků Moučníky z kynutého a litého těsta Moučníky z plundrového a listového těsta Moučníky z piškotového těsta Moučníky z odpalovaného a ostatních druhů těst
dohotovuje a expeduje pokrmy		Technologické postupy přípravy dietních pokrmů Sestavování jídelníčků pro jednotlivé diety Příprava pokrmů a moučníků
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		Pokrmy národních kuchyní Stravovací zvyklosti cizích národů Příprava specialit kuchyní- české, slovenské, anglické, francouzské, německé, maďarské, ruské, balkánské, čínské, italské, skandinávské a krajové speciality
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		Práce s odbornou literaturou Prohlubování a upevňování znalostí z 1.,2. ročníku
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		kulinářské umění- kulinářské techniky
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		Příprava pokrmů na objednávku Druhy a části masa vhodných na přípravu pokrmů na objednávku Příprava masa před tepelnou úpravou, příprava pracoviště Vhodné tepelné úpravy, příprava šťávy Vhodné přílohy a doplňky Příprava pokrmů z jatečného masa Příprava pokrmů z ostatních druhů mas Moderní úprava pokrmů
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	Orientuje se v příprava pokrmů na objednávku	kulinářské umění- kulinářské techniky
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		Příprava pokrmů na objednávku
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		Druhy a části masa vhodných na přípravu pokrmů na objednávku
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		Příprava masa před tepelnou úpravou, příprava pracoviště
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		Vhodné tepelné úpravy, příprava šťávy Vhodné přílohy a doplňky Příprava pokrmů z jatečného masa Příprava pokrmů z ostatních druhů mas Moderní úprava pokrmů
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k uvědomění zodpovědnosti za vlastní životy, význam permanentního vzdělávání pro život soukromý i profesní, motivaci k aktivnímu pracovnímu životu, kariéernímu úspěchu, schopnosti verbální i písemné prezentace se zaměstnavateli, obchodními partnery, umí formulovat svá očekávání i priority.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k poznávání a dokonalejšímu pochopení světového vývoje, efektivní práci se získanými informacemi z hlediska kritického vyhodnocení, vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a být schopni vytváření základních představ.		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k sebeodpovědnosti, racionální míře sebevědomí, schopnosti morálního úsudku, umění jednat s lidmi, nalézat konsenzus v kontroverzních otázkách		
Člověk a digitální svět		
Žák ovládá digitální zařízení, aplikace a služby, včetně nástrojů umělé inteligence, a využívá je ve školním, pracovním i veřejném životě. Přizpůsobuje jejich použití podle dostupných možností a vlastních potřeb. Získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data a digitální obsah efektivně. Vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech.		



6.12 POTRAVINY A VÝŽIVA

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1.5	1.5	4
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Potraviny a výživa
Oblast	
Charakteristika předmětu	<ul style="list-style-type: none">- poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách, nápojích a zásadách správné výživy, a o jejich vlivu na zdraví člověka- osvojit si zásady racionální výživy, seznámit se s fyziologií lidského organismu pracovat s výživovými normami a vhodně kombinovat potraviny
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<ul style="list-style-type: none">- učivo je zaměřeno na fungování trávicího systému, složení potravin a fungování organismu- zařazení potravin rostlinného i živočišného původu, pochutiny- základní rozdělení masa a masných výrobků (žák musí rozpoznat druhy a části masa a správně je charakterizovat)- žák dokáže určit význam jednotlivých druhů mas pro racionální výživu- v kapitole Nápoje jsou zařazené poznatky o označování nápojů, pravidla při jejich skladování- v části věnované správné výživě musí žáci aplikovat vědomosti při sestavování jídelních lístků- obsah učiva je mezipředmětově provázán s předměty odborný výcvik a technologie
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">• Výroba pokrmů
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž	Komunikativní kompetence: Žáci jsou schopni se vyjadřovat v mluveném i psaném projevu, srozumitelně a souvisle formulovat své myšlenky,



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Potraviny a výživa
učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>zpracovávat texty běžné, odborné, administrativní, jsou vedeni k dodržování jazykové i stylistické normy, uplatňování odborné terminologie, vystupování v souladu se zásadami společenského chování, kultury osobního projevu.</p> <p>Personální a sociální kompetence: Žáci jsou vedeni ke schopnosti dedukovat výsledky svého jednání, chování v různých životních i pracovních situacích, učit se ze zkušeností zprostředkovaných, přijímat hodnocení svých výsledků, způsoby jednání a adekvátní reakce na ně, umět přijmout radu i kritiku, mít zájem se dále vzdělávat, pečovat o svou duševní i fyzickou svěžest. Žáci jsou vedeni k týmové práci, podílu na realizaci společných pracovních cílů, přijímat a odpovědně plnit zadané úkoly, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy, předcházet osobním konfliktům, v přístupu k lidem si osvojit asertivní chování.</p> <p>Digitální kompetence: Žáci samostatně vyhledávají informace v digitálním prostředí, ověřují jejich pravdivost a hodnotí je z kritického pohledu. Dokáží zvolit vhodné digitální nástroje, strategie a pracovní postupy pro efektivní řešení úkolů. Výsledky své práce prezentují v různých formátech a aktivně spolupracují v online prostředí.</p>
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Velký důraz je kladen na samostatnou i skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, jsou také používány odborné exkurze- školní jídelny, hotely, potravinářské výstavy. Probrané učivo je prohlubováno díky frontálnímu opakování, písemným testům, využíváním nákresů jednotlivých druhů mas, obrazovými materiály a odbornou literaturou.
Způsob hodnocení žáků	Ústní, numerické zkoušení, domácí úkoly, samostatné referáty, kontrolní listy, hodnocení přístupu k zadaným úkolům, seminární práce (dle zaměření), frontální zkoušení. Žáci se specifickými poruchami učení (dysfunkce) jsou zohledňováni. Výsledky učení jsou průběžně kontrolovány. Kriteria hodnocení korespondují s klasifikačním řádem školy.

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">Komunikativní kompetence	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none">• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	- zná principy přeměny látek a energií v organismu, umí vysvětlit princip trávení a vstřebávání živin - umí rozlišit a charakterizovat potraviny z hlediska původu, druhů, významu ve výživě	1. Trávicí soustava jednotlivé části, fungování a proces trávení 2. Potraviny význam pro lidský organismus, rozdělení, jednotlivé složky potravin, konvence
charakterizuje alimentární nákazy	- využívá znalosti o potravinách ve výživě a jejich využití při tepelném zpracování	1. Trávicí soustava jednotlivé části, fungování a proces trávení
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		2. Potraviny význam pro lidský organismus, rozdělení, jednotlivé složky potravin, konvence 3. Potraviny rostlinného původu ovoce, zelenina, brambory, luštěniny, obiloviny, mlýnské výrobky, houby, sladidla-složení, rozdělení, význam, použití 4. Pochutiny koření, káva, čaj, kávoviny-rozdělení, druhy, význam, použití 5. Ostatní druhy pochutin sůl, ocet, pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření, kypřící prostředky 6. Potraviny živočišného původu mléko, mléčné výrobky, vejce- význam, složení, druhy, jakost, nákazy z vajec
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	- zná význam a vliv pochutin na lidské zdraví, jejich prospěšnost i špatný vliv, vhodně používá správné pochutiny při tepelném zpracování	1. Trávicí soustava jednotlivé části, fungování a proces trávení
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho		2. Potraviny



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
funkce	- doceňuje přínos ostatních druhů pochutin při přípravě pochutin - se orientuje ve skladu, popíše správný způsob skladování, zná požadavky na ošetřování a skladování potravin, využívá a kontroluje zařízení skladů, eviduje zásoby a jejich pohyb - dokáže vysvětlit význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení	význam pro lidský organismus, rozdělení, jednotlivé složky potravin, konvence 3. Potravin rostlinného původu ovoce, zelenina, brambory, luštěniny, obiloviny, mlýnské výrobky, houby, sladidla-složení, rozdělení, význam, použití 4. Pochutiny koření, káva, čaj, kávoviny-rozdělení, druhy, význam, použití 5. Ostatní druhy pochutin sůl, ocet, pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření, kypřící prostředky 6. Potravin živočišného původu mléko, mléčné výrobky, vejce- význam, složení, druhy, jakost, nákazy z vajec
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k poznávání a dokonalejšímu pochopení světového vývoje, efektivní práci se získanými informacemi z hlediska kritického vyhodnocení, vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a být schopni vytváření základních představ.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k uvědomění zodpovědnosti za vlastní životy, význam permanentního vzdělávání pro život soukromý i profesní, motivaci k aktivnímu pracovnímu životu, kariérnímu úspěchu, schopnosti verbální i písemné prezentace se zaměstnavateli, obchodními partnery, umí formulovat svá očekávání i priority.		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k sebeodpovědnosti, racionální míře sebevědomí, schopnosti morálního úsudku, umění jednat s lidmi, nalézat konsenzus v kontroverzních otázkách.		
Člověk a digitální svět		
<ul style="list-style-type: none">• Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně používali digitální nástroje vhodné pro odbornou praxi.• Vyhledávali informace souvisejících s probíranou látkou, například v oblasti surovin, výživových hodnot či preferencí spotřebitelů.• Díky analýze dat tak mohli nabídnout různé typy stravy, které jsou přizpůsobené individuálním potřebám a zdravotním stavům spotřebitelů.		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	- charakterizuje jednotlivé druhy masa, je schopen je od sebe rozlišit, zná význam zrání masa pro další použití při přípravě pokrmů	3. Jateční druhy masa Hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, upotřebení, skladování
	- ovládá jednotlivé faktory, které ovlivňují jakost masa při chlazení a mražení	3. Jateční druhy masa Hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, upotřebení, skladování
	- jednotlivé druhy masa rozděluje podle kuchyňského použití a jakostních tříd	3. Jateční druhy masa Hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, upotřebení, skladování
	- oceňuje přínos drůbežního masa a ryb v dietním stravování	4. Ostatní druhy masa Drůbež, ryby, zvěřina- rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování 5. Korýši, měkkýši, obojživelníci jednotlivé druhy pro použití, charakteristika, význam, specifika jednotlivých druhů
	- je schopen popsat charakteristické znaky jednotlivých druhů mas a ví, jak je potlačit nebo naopak zvýraznit	3. Jateční druhy masa Hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, upotřebení, skladování



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
	- seznámí se se specifickými druhy masa a jeho složením, přípravou	3. Jateční druhy masa Hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, upotřebení, skladování
	- je schopen zařadit jednotlivé druhy masných výrobků a určit jejich význam při dalším zpracování	1. Potraviny živočišného původu maso- význam ve výživě, rozdělení, charakteristika, složení, jednotlivé druhy masa a skladování 6. Masné výrobky Uzeniny- význam, složení Konzervy, polokonzervy Rozdělení a skladování masných výrobků
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	- vyzná se v označení potravin a jejich skladování	2. Chladicí a mrazicí zařízení druhy a způsoby chlazení, význam, použití, druhy chladicích a mrazicích zařízení
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		3. Jateční druhy masa Hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, upotřebení, skladování
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách		4. Ostatní druhy masa Drůbež, ryby, zvěřina- rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		5. Korýši, měkkýši, obojživelníci jednotlivé druhy pro použití, charakteristika, význam, specifika jednotlivých druhů 6. Masné výrobky Uzeniny- význam, složení Konzervy, polokonzervy Rozdělení a skladování masných výrobků
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Člověk a svět práce	Žáci jsou vedeni k uvědomění zodpovědnosti za vlastní životy, význam permanentního vzdělávání pro život soukromý i profesní, motivaci k aktivnímu pracovnímu životu, kariérenímu úspěchu, schopnosti verbální i písemné prezentace se zaměstnavateli, obchodními partnery, umí formulovat svá očekávání i priority.	
Člověk a životní prostředí	Žáci jsou vedeni k poznávání a dokonalejšímu pochopení světového vývoje, efektivní práci se získanými informacemi z hlediska kritického vyhodnocení, vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a být schopni vytváření základních představ.	
Občan v demokratické společnosti	Žáci jsou vedeni k sebeodpovědnosti, racionální míře sebevědomí, schopnosti morálního úsudku, umění jednat s lidmi, nalézat konsenzus v kontroverzních otázkách.	
Člověk a digitální svět	<ul style="list-style-type: none">• Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně používali digitální nástroje vhodné pro odbornou praxi.• Vyhledávali informace souvisejících s probíranou látkou, například v oblasti surovin, výživových hodnot či preferencí spotřebitelů.• Díky analýze dat tak mohli nabídnout různé typy stravy, které jsou přizpůsobené individuálním potřebám a zdravotním stavům spotřebitelů.	

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek	- zná rozdělení nápojů do jednotlivých skupin, ovládá jejich využití a servis z různých hledisek	Nápoje Nealkoholické nápoje- význam, rozdělení, charakteristika Alkoholické nápoje- Pivo-suroviny, výroba, tržní druhy, pivní zařízení, ošetřování Víno- pěstitelské oblasti, význam, charakteristika, výroba, druhy, choroby a vady, skladování Lihoviny- charakteristika, rozdělení, výroba, tržní druhy Vliv alkoholu na lidské zdraví, boj proti alkoholismu



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čiřník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		5. Opakování k ZZ
	- zná správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů, vyzná se v označení nápojů a údajích na etiketách jednotlivých druhů nealkoholických i alkoholických nápojů	Nápoje Nealkoholické nápoje- význam, rozdělení, charakteristika Alkoholické nápoje- Pivo-suroviny, výroba, tržní druhy, pivní zařízení, ošetřování Víno- pěstitelské oblasti, význam, charakteristika, výroba, druhy, choroby a vady, skladování Lihoviny- charakteristika, rozdělení, výroba, tržní druhy Vliv alkoholu na lidské zdraví, boj proti alkoholismu
		5. Opakování k ZZ
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek	- zná technologii výroby jednotlivých druhů nápojů	Nápoje Nealkoholické nápoje- význam, rozdělení, charakteristika Alkoholické nápoje- Pivo-suroviny, výroba, tržní druhy, pivní zařízení, ošetřování Víno- pěstitelské oblasti, význam, charakteristika, výroba, druhy, choroby a vady, skladování Lihoviny- charakteristika, rozdělení, výroba, tržní druhy Vliv alkoholu na lidské zdraví, boj proti alkoholismu
		5. Opakování k ZZ
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek	- ovládá charakteristicky jednotlivých nápojů	Nápoje Nealkoholické nápoje- význam, rozdělení, charakteristika Alkoholické nápoje- Pivo-suroviny, výroba, tržní druhy, pivní zařízení, ošetřování Víno- pěstitelské oblasti, význam, charakteristika, výroba, druhy, choroby a vady, skladování Lihoviny- charakteristika, rozdělení, výroba, tržní druhy Vliv alkoholu na lidské zdraví, boj proti alkoholismu



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		5. Opakování k ZZ
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu	- zná vliv alkoholu na lidské zdraví a možnosti boje proti alkoholismu a dalším návykovým látkám	Nápoje Nealkoholické nápoje- význam, rozdělení, charakteristika Alkoholické nápoje- Pivo-suroviny, výroba, tržní druhy, pivní zařízení, ošetřování Víno- pěstitelské oblasti, význam, charakteristika, výroba, druhy, choroby a vady, skladování Lihoviny- charakteristika, rozdělení, výroba, tržní druhy Vliv alkoholu na lidské zdraví, boj proti alkoholismu
		5. Opakování k ZZ
vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin	- objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě	Správná výživa a způsoby stravování Zásady správné výživy, druhy stravy, charakteristika, vliv na organismus Stravovací návyky, obezita, kouření, drogy a další návykové látky
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		5. Opakování k ZZ
vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet		
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách	- uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků na civilizační choroby	Správná výživa a způsoby stravování Zásady správné výživy, druhy stravy, charakteristika, vliv na organismus Stravovací návyky, obezita, kouření, drogy a další návykové látky
		5. Opakování k ZZ
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet	- zná úlohu dietního stravování	Diferencovaná strava Výživa dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, sportovců a starých osob



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		Strava v různých pracovních podmínkách, dietní stravování, druhy diet
vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet		5. Opakování k ZZ
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet	- umí vyjmenovat hlavní typy léčebných diet a doporučit vhodné pokrmy	Diferencovaná strava Výživa dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, sportovců a starých osob Strava v různých pracovních podmínkách, dietní stravování, druhy diet
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		5. Opakování k ZZ
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet		
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek	- je schopen sestavit různé druhy jídelních lístků podle skupin obyvatel	Progresivní příprava jídel Směry ve výživě, stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií, sestavování jídelníčků pro různé skupiny obyvatel na základě zvláštních požadavků
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	- dovede samostatně uplatnit získané poznatky při zpracování úkolů a vhodně je prezentovat	5. Opakování k ZZ
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů		Progresivní příprava jídel Směry ve výživě, stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií, sestavování jídelníčků pro různé skupiny obyvatel na základě zvláštních požadavků
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		5. Opakování k ZZ
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
charakterizuje hlavní směry ve výživě		
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
připravuje teplé a studené nápoje		
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti		
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách		
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k uvědomění zodpovědnosti za vlastní životy, význam permanentního vzdělávání pro život soukromý i profesní, motivaci k aktivnímu pracovnímu životu, kariéernímu úspěchu, schopnosti verbální i písemné prezentace se zaměstnavateli, obchodními partnery, umí formulovat svá očekávání i priority.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k poznávání a dokonalejšímu pochopení světového vývoje, efektivní práci se získanými informacemi z hlediska kritického vyhodnocení, vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a být schopni vytváření základních představ.		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k sebeodpovědnosti, racionální míře sebevědomí, schopnosti morálního úsudku, umění jednat s lidmi, nalézat konsenzus v kontroverzních otázkách.		
Člověk a digitální svět		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
<ul style="list-style-type: none">• Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně používali digitální nástroje vhodné pro odbornou praxi.• Vyhledávali informace souvisejících s probíranou látkou, například v oblasti surovin, nápojů, výživových hodnot či preferencí spotřebitelů.• Díky analýze dat tak mohli nabídnout různé typy stravy, které jsou přizpůsobené individuálním potřebám a zdravotním stavům spotřebitelů.		

6.13 TECHNIKA OBSLUHY A SLUŽEB

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	1.5	1.5	5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Technika obsluhy a služeb
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – Číšník z okruhu Odbyt a obsluha. Předmět je provázán s dalšími odbornými i všeobecně vzdělávacími předměty, např. výroba pokrmů, komunikace ve službách, odborný výcvik, ekonomika aj. Jednotlivá témata vhodně navazují na exkurze ve výrobnách, žáci mohou využít i nadstandardní nabídky formou účasti v odborných seminářích, kurzech podle nabídky školy.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Názorné pomůcky pro stolničení, výklad učiva, frontální výuka, skupinová práce, komunikativní dialogické metody, práce s odbornými texty, metoda vysvětlování a popisu, kombinace videa s výukou interaktivní, přednášky a besedy na aktuální témata – alkohol, kouření, návykové látky aj.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">• Odbyt a obsluha
Výchovné a vzdělávací strategie: společné	Komunikativní kompetence:



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Technika obsluhy a služeb
postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Žáci jsou schopni se vyjadřovat v mluveném i psaném projevu, srozumitelně a souvisle formulovat své myšlenky, zpracovávat texty běžné, odborné, administrativní, jsou vedeni k dodržování jazykové i stylistické normy, uplatňování odborné terminologie, vystupování v souladu se zásadami společenského chování, kultury osobního projevu.</p> <p>Personální a sociální kompetence: Žáci jsou vedeni ke schopnosti dedukovat výsledky svého jednání, chování v různých životních i pracovních situacích, učit se ze zkušeností zprostředkovaných, přijímat hodnocení svých výsledků, způsoby jednání a adekvátní reakce na ně, umět přijmout radu i kritiku, mít zájem se dále vzdělávat, pečovat o svou duševní i fyzickou svěžest. Žáci jsou vedeni k týmové práci, podílu na realizaci společných pracovních cílů, přijímat a odpovědně plnit zadané úkoly, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy, předcházet osobním konfliktům, v přístupu k lidem si osvojit asertivní chování.</p> <p>Digitální kompetence: Žáci jsou vedeni k práci s oblastí technických dovedností, které zahrnují schopnost efektivně používat různé digitální nástroje a software relevantní pro obsluhu a služby. Komunikační dovednosti jsou také nezbytné, proto budou žáci vedeni k digitální komunikaci, která zahrnuje schopnost komunikovat prostřednictvím digitálních platforem, jako jsou e-maily, sociální sítě a profesionální komunikační nástroje. Žáci by měli být schopni vytvářet a prezentovat digitální obsah, například prezentace, grafy a dokumenty. Kritické myšlení je další důležitou kompetencí, která zahrnuje schopnost kriticky hodnotit informace získané z digitálních zdrojů a rozlišovat mezi spolehlivými a nespolehlivými informacemi. Žáci by měli být schopni využívat digitální technologie k řešení praktických problémů v obsluze a službách. Etické a sociální aspekty digitálního světa jsou také klíčové. Digitální etika zahrnuje porozumění etickým otázkám spojeným s používáním digitálních technologií, jako jsou ochrana soukromí, autorská práva a digitální občanství. Žáci by měli být schopni reflektovat sociální dopady digitálních technologií na společnost a pracovní prostředí.</p>
Způsob hodnocení žáků	Ústní, numerické zkoušení, domácí úkoly, samostatné referáty, pracovní listy, hodnocení přístupu k zadaným úkolům, seminární práce (dle zaměření), frontální zkoušení. Žáci se specifickými poruchami učení jsou zohledňováni. Výsledky učení jsou průběžně kontrolovány. Kritéria hodnocení korespondují s klasifikačním



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Technika obsluhy a služeb
	řádem školy.

Technika obsluhy a služeb	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	Žáci umí popsat vývojové etapy pohostinství.	1. Úvod - úvodní hodina - seznámení s tematickým plánem - stručná historie pohostinství - členění a kategorizace odbytových středisek - společenská pravidla chování ve styku s hosty - pracovní oblečení a osobní pomůcky - opakování
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	Žáci znají druhy odbytových středisek včetně jejich zařízení a vybavení.	1. Úvod - úvodní hodina - seznámení s tematickým plánem - stručná historie pohostinství - členění a kategorizace odbytových středisek - společenská pravidla chování ve styku s hosty - pracovní oblečení a osobní pomůcky - opakování
	Žáci ovládají společenská pravidla a umí je používat v praktických úkolech.	1. Úvod - úvodní hodina - seznámení s tematickým plánem - stručná historie pohostinství - členění a kategorizace odbytových středisek - společenská pravidla chování ve styku s hosty - pracovní oblečení a osobní pomůcky - opakování



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	Žáci jsou seznámeni s druhy i způsoby ošetřování pracovního oblečení i pomůcek.	1. Úvod - úvodní hodina - seznámení s tematickým plánem - stručná historie pohostinství - členění a kategorizace odbytových středisek - společenská pravidla chování ve styku s hosty - pracovní oblečení a osobní pomůcky - opakování
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob	Žáci znají zásady hygieny a bezpečnosti při práci.	2. Zásady hygieny a bezpečnosti - zásady osobní hygieny a pracovního prostředí - zásady bezpečnosti, nehody a jejich řešení - opakování
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob	Žáci jsou seznámeni s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb.	2. Zásady hygieny a bezpečnosti - zásady osobní hygieny a pracovního prostředí - zásady bezpečnosti, nehody a jejich řešení - opakování
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob	Žáci respektují zásady hygieny a bezpečnosti při práci.	2. Zásady hygieny a bezpečnosti - zásady osobní hygieny a pracovního prostředí - zásady bezpečnosti, nehody a jejich řešení - opakování
respektuje společenská pravidla	Žáci uplatňují profesionální chování a vystupování ve styku s hosty, spolupracovníky, nadřízenými.	3. Společenské chování a vystupování obsluhujících - pravidla chování u stolu a při jídle - pravidla chování obsluhujících na pracovišti i mimo něj - opakování
respektuje společenská pravidla	Žáci respektují pravidla chování na pracovišti.	3. Společenské chování a vystupování obsluhujících - pravidla chování u stolu a při jídle - pravidla chování obsluhujících na pracovišti i mimo něj - opakování
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení rozlišuje malý a velký stolní inventář	Žáci rozlišují malý a velký stolní inventář.	4. Vybavení a zařízení na úseku obsluhy - rozdělení inventáře - drobný stolní inventář



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		<ul style="list-style-type: none">- stolový a sedací inventář- restaurační prádlo- inventář na pokrmy- inventář na nápoje- pomocný inventář- zařízení na úseku obsluhy- opakování
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení rozlišuje malý a velký stolní inventář	Žáci znají jednotlivé druhy inventáře včetně použití a ošetřování.	4. Vybavení a zařízení na úseku obsluhy <ul style="list-style-type: none">- rozdělení inventáře- drobný stolní inventář- stolový a sedací inventář- restaurační prádlo- inventář na pokrmy- inventář na nápoje- pomocný inventář- zařízení na úseku obsluhy- opakování
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení rozlišuje malý a velký stolní inventář	Žáci dovedou charakterizovat jednotlivé druhy pomocného inventáře a zařízení na úseku obsluhy.	4. Vybavení a zařízení na úseku obsluhy <ul style="list-style-type: none">- rozdělení inventáře- drobný stolní inventář- stolový a sedací inventář- restaurační prádlo- inventář na pokrmy- inventář na nápoje- pomocný inventář- zařízení na úseku obsluhy- opakování
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení rozlišuje malý a velký stolní inventář	Žáci umí vhodně používat jednotlivé druhy inventáře.	4. Vybavení a zařízení na úseku obsluhy <ul style="list-style-type: none">- rozdělení inventáře- drobný stolní inventář



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		<ul style="list-style-type: none">- stolový a sedací inventář- restaurační prádlo- inventář na pokrmy- inventář na nápoje- pomocný inventář- zařízení na úseku obsluhy- opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	Žáci se seznámí s hlavními zásadami obsluhy, pravidly a technikou obsluhy.	5. Základy obsluhy <ul style="list-style-type: none">- hlavní zásady obsluhy- základní pravidla a technika obsluhy- příprava restaurace na provoz- práce po skončení provozu, vyúčtování tržeb- opakování
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce	Žáci umí komplexně připravit restauraci na provoz.	5. Základy obsluhy <ul style="list-style-type: none">- hlavní zásady obsluhy- základní pravidla a technika obsluhy- příprava restaurace na provoz- práce po skončení provozu, vyúčtování tržeb- opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt	Žáci znají povinnosti obsluhujících týkající se péče o pracoviště během provozu, úklidové práce a systém odvodu tržeb.	5. Základy obsluhy <ul style="list-style-type: none">- hlavní zásady obsluhy- základní pravidla a technika obsluhy- příprava restaurace na provoz- práce po skončení provozu, vyúčtování tržeb- opakování
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti	Žáci uvedou náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit podle gastronomických pravidel.	6. Gastronomická pravidla <ul style="list-style-type: none">- zásady výživy a gastronomická pravidla- jídelní lístek



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		- nápojový lístek - restaurační menu - opakování
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žáci umí sestavit menu jednoduché i složité s přihlédnutím k individuálním požadavkům hosta podle gastronomických pravidel, požadavků racionální výživy s použitím odborné literatury i současného gastronomického trendu.	6. Gastronomická pravidla - zásady výživy a gastronomická pravidla - jídelní lístek - nápojový lístek - restaurační menu - opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žáci znají charakteristiky jednotlivých systémů, pracovní náplně obsluhujících.	7. Systémy obsluhy - obvodový systém obsluhy - systém vrchního číšníka - ostatní systémy obsluhy - opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žáci umí aplikovat jednotlivé systémy na základě úrovně odbytových středisek.	7. Systémy obsluhy - obvodový systém obsluhy - systém vrchního číšníka - ostatní systémy obsluhy - opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy respektuje společenská pravidla sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce	Žáci charakterizují různé způsoby obsluhy a umí je vysvětlit na praktických příkladech.	8. Způsoby obsluhy - restaurační způsob obsluhy - kavárenský způsob obsluhy - slavnostní způsob obsluhy - opakování
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žáci znají základy jednoduché obsluhy.	9. Jednoduchá obsluha - snídaně - přesnídávky - obědy



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		- večeře - práce po skončení provozu - opakování
použije vhodné nástroje na podporu prodeje sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žáci mají přehled o druzích nabízeného sortimentu pokrmů i nápojů.	9. Jednoduchá obsluha - snídaně - přesnídávky - obědy - večeře - práce po skončení provozu - opakování
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žáci ovládají techniku jednoduché obsluhy.	9. Jednoduchá obsluha - snídaně - přesnídávky - obědy - večeře - práce po skončení provozu - opakování
uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt	Žáci jsou seznámeni s různými způsoby vyúčtování.	9. Jednoduchá obsluha - snídaně - přesnídávky - obědy - večeře - práce po skončení provozu - opakování
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob	Žáci znají požadavky na pivní sklep.	10. Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů - pivní sklep – charakteristika - pivní zařízení a jeho údržba - narážení, čepování a ošetřování piva - skladování a ošetřování nealkoholických nápojů - opakování



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob	Žáci ví, z čeho se skládá pivní zařízení a umí ho udržovat.	10. Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů - pivní sklep – charakteristika - pivní zařízení a jeho údržba - narážení, čepování a ošetřování piva - skladování a ošetřování nealkoholických nápojů - opakování
	Žáci umí popsat narážení, způsob čepování včetně ošetřování piva.	10. Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů - pivní sklep – charakteristika - pivní zařízení a jeho údržba - narážení, čepování a ošetřování piva - skladování a ošetřování nealkoholických nápojů - opakování
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žáci znají požadavky pro skladování nápojů.	10. Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů - pivní sklep – charakteristika - pivní zařízení a jeho údržba - narážení, čepování a ošetřování piva - skladování a ošetřování nealkoholických nápojů - opakování
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k sebeodpovědnosti, racionální míře sebevědomí, schopnosti morálního úsudku, umění jednat s lidmi, nalézat konsenzus v kontroverzních otázkách.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k uvědomění zodpovědnosti za vlastní životy, významu permanentního vzdělávání pro život soukromý i profesní, motivaci k aktivnímu pracovnímu životu, kariérenímu úspěchu, schopnosti verbální i písemné prezentace se zaměstnavateli, obchodními partnery, umí formulovat svá očekávání i priority.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k poznávání a dokonalejšímu pochopení světového vývoje, efektivní práci se získanými informacemi z hlediska kritického vyhodnocení, učí se vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a být schopni vytváření základních představ.		
Člověk a digitální svět		
- Využití mobilních aplikací		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
- Software pro restauraci a hotel - internet a sociální sítě - QR code generátor		

Technika obsluhy a služeb	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti	Žáci znají sled pokrmů v menu.	1. Pravidla pro sestavování složitých menu - úvodní hodina - seznámení s tematickým plánem - gastronomická pravidla pro sestavování menu - praktická cvičení - sled a kombinatorika pokrmů a nápojů - sestavy menu se zaměřením na potřeby strážníků - opakování
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti	Žáci dovedou pokrmy doplnit vhodnými nápoji.	1. Pravidla pro sestavování složitých menu - úvodní hodina - seznámení s tematickým plánem - gastronomická pravidla pro sestavování menu - praktická cvičení - sled a kombinatorika pokrmů a nápojů - sestavy menu se zaměřením na potřeby strážníků - opakování
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti	Žáci zvládnou formou cvičení sestavy menu s přihlédnutím k individuálním potřebám strážníka.	1. Pravidla pro sestavování složitých menu - úvodní hodina - seznámení s tematickým plánem - gastronomická pravidla pro sestavování menu - praktická cvičení - sled a kombinatorika pokrmů a nápojů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		- sestavy menu se zaměřením na potřeby strážníků - opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žáci umí charakterizovat základní formu složité obsluhy a znají její uplatnění.	2. Složitá obsluha – základní forma - charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění - snídaně, snídaňový nabídkový lístek - obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů - servis studených a teplých nápojů - večeře - práce po skončení provozu - opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žáci umí vysvětlit význam podávání snídaní.	2. Složitá obsluha – základní forma - charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění - snídaně, snídaňový nabídkový lístek - obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů - servis studených a teplých nápojů - večeře - práce po skončení provozu - opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žáci umí popsat přípravu pracoviště.	2. Složitá obsluha – základní forma - charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění - snídaně, snídaňový nabídkový lístek - obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů - servis studených a teplých nápojů - večeře



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		- práce po skončení provozu - opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žáci znají sortiment pokrmů, nápojů včetně servisu.	2. Složitá obsluha – základní forma - charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění - snídaně, snídaňový nabídkový lístek - obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů - servis studených a teplých nápojů - večeře - práce po skončení provozu - opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žáci umí popsat servis jednotlivých druhů pokrmů.	2. Složitá obsluha – základní forma - charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění - snídaně, snídaňový nabídkový lístek - obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů - servis studených a teplých nápojů - večeře - práce po skončení provozu - opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žáci dovedou na základě interaktivní výuky rozdělit nápoje dle způsobu výroby, uvést značky nápojů i popsat servis.	2. Složitá obsluha – základní forma - charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění - snídaně, snídaňový nabídkový lístek - obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů - servis studených a teplých nápojů - večeře



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žáci znají inventář pro podávání studených nápojů i způsob servisu.	- práce po skončení provozu - opakování 2. Složitá obsluha – základní forma - charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění - snídaně, snídaňový nabídkový lístek - obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů - servis studených a teplých nápojů - večeře - práce po skončení provozu - opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy rozlišuje malý a velký stolní inventář	Žáci se orientují v druzích inventáře pro servis teplých nápojů včetně servisu.	2. Složitá obsluha – základní forma - charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění - snídaně, snídaňový nabídkový lístek - obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů - servis studených a teplých nápojů - večeře - práce po skončení provozu - opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žáci umí popsat přípravu pracoviště pro podávání večeří.	2. Složitá obsluha – základní forma - charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění - snídaně, snídaňový nabídkový lístek - obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů - servis studených a teplých nápojů - večeře



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		- práce po skončení provozu - opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žáci znají obsah prací po skončení provozu.	2. Složitá obsluha – základní forma - charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění - snídaně, snídaňový nabídkový lístek - obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů - servis studených a teplých nápojů - večeře - práce po skončení provozu - opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žáci umí charakterizovat vyšší formu složité obsluhy.	3. Složitá obsluha – vyšší forma - zásady přípravy pokrmů u stolu hosta - míchání salátů, tatarského bifteku - zjemňování a dochucování omáček - flambování masa, moučnicků, ovoce - dranžírování masa - vykostování ryb - úprava specialit u stolu hosta - fondue, barbecue - příprava teplých nápojů u stolu hosta - opakování
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žáci znají zásady přípravy pokrmů u stolu hosta.	3. Složitá obsluha – vyšší forma - zásady přípravy pokrmů u stolu hosta - míchání salátů, tatarského bifteku - zjemňování a dochucování omáček - flambování masa, moučnicků, ovoce - dranžírování masa - vykostování ryb



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		<ul style="list-style-type: none">- úprava specialit u stolu hosta- fondue, barbecue- příprava teplých nápojů u stolu hosta- opakování
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žáci dovedou popsat postup při míchání salátů.	3. Složitá obsluha – vyšší forma <ul style="list-style-type: none">- zásady přípravy pokrmů u stolu hosta- míchání salátů, tatarského bifteku- zjemňování a dochucování omáček- flambování masa, moučnicků, ovoce- dranzírování masa- vykostování ryb- úprava specialit u stolu hosta- fondue, barbecue- příprava teplých nápojů u stolu hosta- opakování
	Žáci umí vyjmenovat i použít vhodné ingredience pro zjemňování, dochucování.	3. Složitá obsluha – vyšší forma <ul style="list-style-type: none">- zásady přípravy pokrmů u stolu hosta- míchání salátů, tatarského bifteku- zjemňování a dochucování omáček- flambování masa, moučnicků, ovoce- dranzírování masa- vykostování ryb- úprava specialit u stolu hosta- fondue, barbecue- příprava teplých nápojů u stolu hosta- opakování
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žáci znají zásady pro flambování, dranzírování, vykostování.	3. Složitá obsluha – vyšší forma <ul style="list-style-type: none">- zásady přípravy pokrmů u stolu hosta- míchání salátů, tatarského bifteku- zjemňování a dochucování omáček



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		<ul style="list-style-type: none">- flambování masa, moučnicků, ovoce- dranžírování masa- vykostování ryb- úprava specialit u stolu hosta- fondue, barbecue- příprava teplých nápojů u stolu hosta- opakování
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žáci osvojili si úpravy speciálních pokrmů.	3. Složitá obsluha – vyšší forma <ul style="list-style-type: none">- zásady přípravy pokrmů u stolu hosta- míchání salátů, tatarského bifteku- zjemňování a dochucování omáček- flambování masa, moučnicků, ovoce- dranžírování masa- vykostování ryb- úprava specialit u stolu hosta- fondue, barbecue- příprava teplých nápojů u stolu hosta- opakování
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žáci znají druhy inventáře i postup přípravy běžně podávaných teplých nápojů.	3. Složitá obsluha – vyšší forma <ul style="list-style-type: none">- zásady přípravy pokrmů u stolu hosta- míchání salátů, tatarského bifteku- zjemňování a dochucování omáček- flambování masa, moučnicků, ovoce- dranžírování masa- vykostování ryb- úprava specialit u stolu hosta- fondue, barbecue- příprava teplých nápojů u stolu hosta- opakování
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Žáci znají zásady obsluhy v dopravních prostředcích.	4. Obsluha v dopravních prostředcích



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku		- obsluha v jídelních vozech - obsluha v letadle - obsluha na lodi - opakování
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k sebeodpovědnosti, racionální míře sebevědomí, schopnosti morálního úsudku, umění jednat s lidmi, nalézat konsenzus v kontroverzních otázkách.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k uvědomění zodpovědnosti za vlastní životy, významu permanentního vzdělávání pro život soukromý i profesní, motivaci k aktivnímu pracovnímu životu, kariéernímu úspěchu, schopnosti verbální i písemné prezentace se zaměstnavateli, obchodními partnery, umí formulovat svá očekávání i priority.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k poznávání a dokonalejšímu pochopení světového vývoje, efektivní práci se získanými informacemi z hlediska kritického vyhodnocení, učí se vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a být schopni vytváření základních představ.		
Člověk a digitální svět		
- Využití mobilních aplikací - Software pro restauraci a hotel - internet a sociální sítě - QR code generátor		

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	Žáci jsou seznámeni s historií kaváren.	1. Kavárny - historie kaváren - druhy kaváren



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		<ul style="list-style-type: none">- zařízení kaváren- druhy káv, příprava a servis- obsluha v kavárně- opakování
	Žáci znají druhy kaváren a umí popsat zařízení kaváren.	1. Kavárny <ul style="list-style-type: none">- historie kaváren- druhy kaváren- zařízení kaváren- druhy káv, příprava a servis- obsluha v kavárně- opakování
použije vhodné nástroje na podporu prodeje	Žáci znají charakteristiky probíraných úprav kávy včetně přípravy a servisu.	1. Kavárny <ul style="list-style-type: none">- historie kaváren- druhy kaváren- zařízení kaváren- druhy káv, příprava a servis- obsluha v kavárně- opakování
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti		
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt		
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žáci se orientují ve způsobu obsluhy v kavárně.	1. Kavárny <ul style="list-style-type: none">- historie kaváren- druhy kaváren- zařízení kaváren- druhy káv, příprava a servis- obsluha v kavárně- opakování
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti		
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Žáci znají druhy vináren.	2. Vinárny <ul style="list-style-type: none">- druhy vináren- zařízení vináren



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		- nabídka a servis vín - obsluha ve vinárně - opakování
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Žáci umí popsat zařízení vináren.	2. Vinárny - druhy vináren - zařízení vináren - nabídka a servis vín - obsluha ve vinárně - opakování
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žáci dovedou popsat servis vín.	2. Vinárny - druhy vináren - zařízení vináren - nabídka a servis vín - obsluha ve vinárně - opakování
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	Žáci umí zvolit vhodný systém obsluhy.	2. Vinárny - druhy vináren - zařízení vináren - nabídka a servis vín - obsluha ve vinárně - opakování
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení		
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Žáci se seznámí s historickým vývojem.	3. Bary a míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - rozdělení míchaných nápojů - základní povinnosti barmana, pracovní oblečení barmana - vybavení baru - barový inventář - suroviny pro přípravu - druhy míchaných nápojů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Žáci si osvojí význam míchaných nápojů.	- opakování 3. Bary a míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - rozdělení míchaných nápojů - základní povinnosti barmana, pracovní oblečení barmana - vybavení baru - barový inventář - suroviny pro přípravu - druhy míchaných nápojů - opakování
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Žáci ví, co patří mezi povinnosti barmana.	3. Bary a míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - rozdělení míchaných nápojů - základní povinnosti barmana, pracovní oblečení barmana - vybavení baru - barový inventář - suroviny pro přípravu - druhy míchaných nápojů - opakování
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Žáci umí popsat vybavení baru.	3. Bary a míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - rozdělení míchaných nápojů - základní povinnosti barmana, pracovní oblečení barmana - vybavení baru - barový inventář - suroviny pro přípravu - druhy míchaných nápojů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		- opakování
	Žáci mají přehled o druzích i použití.	3. Bary a míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - rozdělení míchaných nápojů - základní povinnosti barmana, pracovní oblečení barmana - vybavení baru - barový inventář - suroviny pro přípravu - druhy míchaných nápojů - opakování
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žáci znají druhy používaných surovin.	3. Bary a míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - rozdělení míchaných nápojů - základní povinnosti barmana, pracovní oblečení barmana - vybavení baru - barový inventář - suroviny pro přípravu - druhy míchaných nápojů - opakování
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žáci si osvojí pravidla přípravy.	3. Bary a míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - rozdělení míchaných nápojů - základní povinnosti barmana, pracovní oblečení barmana - vybavení baru - barový inventář - suroviny pro přípravu - druhy míchaných nápojů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		- opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob	Žáci umí charakterizovat probírané skupiny míchaných nápojů včetně způsobu přípravy a servisu.	3. Bary a míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - rozdělení míchaných nápojů - základní povinnosti barmana, pracovní oblečení barmana - vybavení baru - barový inventář - suroviny pro přípravu - druhy míchaných nápojů - opakování
použije vhodné nástroje na podporu prodeje rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žáci umí charakterizovat ostatní druhy společensko-zábavních středisek.	4. Ostatní společenská a zábavní střediska - druhy – varieté, koliby, salaše - charakteristika, nabízené služby zásady obsluhy - opakování
použije vhodné nástroje na podporu prodeje rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žáci mají přehled o nabízených službách i zásadách obsluhy.	4. Ostatní společenská a zábavní střediska - druhy – varieté, koliby, salaše - charakteristika, nabízené služby zásady obsluhy - opakování
rozlišuje druhy slavnostních hostin	Žáci dovedou vysvětlit význam pořádání hostin.	6. Slavnostní hostiny - význam slavnostních hostin - druhy hostin - objednávka slavnostní hostiny - slavnostní menu - příprava slavnostní tabule - banketní obsluha - práce po skončení hostiny - slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - raut, číše vína, koktejl párty



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
rozlišuje druhy slavnostních hostin	Žáci vyjmenují druhy hostin a znají náležitosti objednávky.	- opakování 6. Slavnostní hostiny - význam slavnostních hostin - druhy hostin - objednávka slavnostní hostiny - slavnostní menu - příprava slavnostní tabule - banketní obsluha - práce po skončení hostiny - slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - raut, číše vína, koktejl párty - opakování
rozlišuje druhy slavnostních hostin	Žáci rozumí pojmům pracovní příkaz, organizační zajištění hostiny.	6. Slavnostní hostiny - význam slavnostních hostin - druhy hostin - objednávka slavnostní hostiny - slavnostní menu - příprava slavnostní tabule - banketní obsluha - práce po skončení hostiny - slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - raut, číše vína, koktejl párty - opakování 7. Hotel - zásady práce v ubytovacích zařízeních - obsluha v hotelové hale - etážový způsob obsluhy - organizace práce v obytných střediscích - řídicí činnost na jednotlivých úsecích - opakování k ZZ



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
rozlišuje druhy slavnostních hostin sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žáci umí sestavit slavnostní menu s přihlédnutím k příležitosti.	6. Slavnostní hostiny - význam slavnostních hostin - druhy hostin - objednávka slavnostní hostiny - slavnostní menu - příprava slavnostní tabule - banketní obsluha - práce po skončení hostiny - slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - raut, číše vína, koktejl párty - opakování
rozlišuje druhy slavnostních hostin	Žáci znají zásady přípravy slavnostní tabule včetně zakládání inventáře.	6. Slavnostní hostiny - význam slavnostních hostin - druhy hostin - objednávka slavnostní hostiny - slavnostní menu - příprava slavnostní tabule - banketní obsluha - práce po skončení hostiny - slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - raut, číše vína, koktejl párty - opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy rozlišuje druhy slavnostních hostin	Žáci umí charakterizovat způsob obsluhy.	6. Slavnostní hostiny - význam slavnostních hostin - druhy hostin - objednávka slavnostní hostiny - slavnostní menu - příprava slavnostní tabule - banketní obsluha - práce po skončení hostiny



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		- slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - raut, číše vína, koktejl párty - opakování
rozlišuje druhy slavnostních hostin	Žáci umí připravit podklady pro vyúčtování.	6. Slavnostní hostiny - význam slavnostních hostin - druhy hostin - objednávka slavnostní hostiny - slavnostní menu - příprava slavnostní tabule - banketní obsluha - práce po skončení hostiny - slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - raut, číše vína, koktejl párty - opakování
		7. Hotel - zásady práce v ubytovacích zařízeních - obsluha v hotelové hale - etážový způsob obsluhy - organizace práce v odbytových střediscích - řídicí činnost na jednotlivých úsecích - opakování k ZZ
rozlišuje druhy slavnostních hostin uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt	Žáci umí sestavit rozpočet dle počtu hostů a organizačně je zajistit.	6. Slavnostní hostiny - význam slavnostních hostin - druhy hostin - objednávka slavnostní hostiny - slavnostní menu - příprava slavnostní tabule - banketní obsluha - práce po skončení hostiny - slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - raut, číše vína,



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		koktejl párty - opakování
rozlišuje druhy slavnostních hostin	Žáci sestavují pod vedením krok za krokem jednotlivé části dokumentační práce.	5. Samostatná odborná práce - praktický úkol - objednávka, potvrzení objednávky - slavnostní menu - žádanka na inventář - způsob obsluhy - charakteristiky pokrmů, nápojů
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku		
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku	Žáci umí popsat pracovní náplň obsluhujících v ubytovacích zařízeních.	7. Hotel - zásady práce v ubytovacích zařízeních - obsluha v hotelové hale - etážový způsob obsluhy - organizace práce v obytných střediscích - řídicí činnost na jednotlivých úsecích - opakování k ZZ
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku	Žáci popíší způsob obsluhy v hotelové hale.	7. Hotel - zásady práce v ubytovacích zařízeních - obsluha v hotelové hale - etážový způsob obsluhy - organizace práce v obytných střediscích - řídicí činnost na jednotlivých úsecích - opakování k ZZ
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku	Žáci ovládají organizaci práce v obytných i ubytovacích střediscích.	7. Hotel - zásady práce v ubytovacích zařízeních - obsluha v hotelové hale - etážový způsob obsluhy - organizace práce v obytných střediscích - řídicí činnost na jednotlivých úsecích - opakování k ZZ
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k uvědomění zodpovědnosti za vlastní životy, významu permanentního vzdělávání pro život soukromý i profesní, motivaci k aktivnímu pracovnímu životu, kariéernímu úspěchu, schopnosti verbální i písemné prezentace se zaměstnavateli, obchodními partnery, umí formulovat svá očekávání i priority.		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k sebeodpovědnosti, racionální míře sebevědomí, schopnosti morálního úsudku, umění jednat s lidmi, nalézat konsenzus v kontroverzních otázkách.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k poznávání a dokonalejšímu pochopení světového vývoje, efektivní práci se získanými informacemi z hlediska kritického vyhodnocení, učí se vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a být schopni vytváření základních představ.		
Člověk a digitální svět		
<ul style="list-style-type: none">- Využití mobilních aplikací- Software pro restauraci a hotel- internet a sociální sítě- QR code generátor		

6.14 SPECIÁLNÍ OBSLUHA

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0.5	1	2.5	4
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Speciální obsluha
Oblast	Odborné vzdělávání



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Speciální obsluha
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb v gastronomických provozech i ubytovacích zařízeních. Žáci se seznámí s běžným i speciálním inventářem, s jeho použitím i údržbou. Seznámí se s technikou jednoduché i složité obsluhy, naučí se sestavovat jídelní a nápojové lístky, menu pro provozovny různých úrovní i společenských příležitostí. Při sestavování nabídkových lístků uplatní znalosti správné výživy, gastronomických zásad s aplikací na současné vědecké poznatky z oblasti výživy i mezinárodních stravovacích zvyklostí. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání i vystupování, jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Názorné pomůcky pro stolničení, výklad učiva, frontální výuka, skupinová práce, komunikativní dialogické metody, práce s odbornými texty, metoda vysvětlování a popisu, kombinace videa s výukou interaktivní, přednášky a besedy na aktuální témata – alkohol, kouření, návykové látky aj.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">• Odbyt a obsluha
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Komunikativní kompetence: Žáci jsou schopni se vyjadřovat v mluveném i psaném projevu, srozumitelně a souvisle formulovat své myšlenky, zpracovávat texty běžné, odborné, administrativní, jsou vedeni k dodržování jazykové i stylistické normy, uplatňování odborné terminologie, vystupování v souladu se zásadami společenského chování, kultury osobního projevu.</p> <p>Personální a sociální kompetence: Žáci jsou vedeni k týmové práci, podílu na realizaci společných pracovních cílů, přijímat a odpovědně plnit zadané úkoly, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy, předcházet osobním konfliktům, v přístupu k lidem si osvojit asertivní chování. Žáci jsou vedeni ke schopnosti dedukovat výsledky svého jednání, chování v různých životních i pracovních situacích, učit se ze zkušeností zprostředkovaných, přijímat hodnocení svých výsledků, způsoby jednání a adekvátní reakce na ně, umět přijmout radu i kritiku, mít zájem se dále vzdělávat, pečovat o svou duševní i fyzickou svěžest.</p> <p>Digitální kompetence: Žáci jsou vedeni k práci s oblastí technických dovedností, které zahrnují schopnost efektivně používat různé digitální nástroje a software relevantní pro obsluhu a služby. Komunikační dovednosti jsou také nezbytné, proto</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Speciální obsluha
	budou žáci vedeni k digitální komunikaci, která zahrnuje schopnost komunikovat prostřednictvím digitálních platform, jako jsou e-maily, sociální sítě a profesionální komunikační nástroje. Žáci by měli být schopni vytvářet a prezentovat digitální obsah, například prezentace, grafy a dokumenty. Kritické myšlení je další důležitou kompetencí, která zahrnuje schopnost kriticky hodnotit informace získané z digitálních zdrojů a rozlišovat mezi spolehlivými a nespolehlivými informacemi. Žáci by měli být schopni využívat digitální technologie k řešení praktických problémů v obsluze a službách. Etické a sociální aspekty digitálního světa jsou také klíčové. Digitální etika zahrnuje porozumění etickým otázkám spojeným s používáním digitálních technologií, jako jsou ochrana soukromí, autorská práva a digitální občanství. Žáci by měli být schopni reflektovat sociální dopady digitálních technologií na společnost a pracovní prostředí.
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – Číšník z okruhu Odbyt a obsluha. Předmět je provázán s dalšími odbornými i všeobecně vzdělávacími předměty, např. Výroba pokrmů, Komunikace ve službách, Odborný výcvik, Ekonomika aj. Jednotlivá témata vhodně navazují na exkurze ve výrobnách, žáci mohou využít i nadstandardní nabídky formou účasti v odborných seminářích, kurzech podle nabídky školy.
Způsob hodnocení žáků	Ústní, numerické zkoušení, domácí úkoly, samostatné referáty, pracovní listy, hodnocení přístupu k zadaným úkolům, seminární práce (dle zaměření), frontální zkoušení. Žáci se specifickými poruchami učení jsou zohledňováni. Výsledky učení jsou průběžně kontrolovány. Kritéria hodnocení korespondují s klasifikačním řádem školy.

Speciální obsluha	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Žák zná podstatu obchodní činnosti.	1. Osobnost obsluhujícího - úvodní hodina - seznámení s tematickým plánem - práce obsluhujícího jako obchodní



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
		činnost - požadavky na osobnost obsluhujícího - profesní znalost, dovednost
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žák umí vyjmenovat požadavky kladené na osobnost obsluhujícího.	1. Osobnost obsluhujícího - úvodní hodina - seznámení s tematickým plánem - práce obsluhujícího jako obchodní činnost - požadavky na osobnost obsluhujícího - profesní znalost, dovednost
respektuje společenská pravidla	Žák zná požadavky na profesní znalosti.	1. Osobnost obsluhujícího - úvodní hodina - seznámení s tematickým plánem - práce obsluhujícího jako obchodní činnost - požadavky na osobnost obsluhujícího - profesní znalost, dovednost
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku		
	Žák umí se orientovat v možnostech uplatnění v oboru.	1. Osobnost obsluhujícího - úvodní hodina - seznámení s tematickým plánem - práce obsluhujícího jako obchodní činnost - požadavky na osobnost obsluhujícího - profesní znalost, dovednost
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Žák zná jednotlivé části úseků.	2. Mezinárodní hotel - úsek ubytování - úsek výroby - úsek odbytu - úsek služeb - úsek správy a techniky
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Žák umí charakterizovat jednotlivé úseky.	2. Mezinárodní hotel - úsek ubytování - úsek výroby



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
		- úsek odbytu - úsek služeb - úsek správy a techniky
použije vhodné nástroje na podporu prodeje	Žák zná způsoby nabídek.	3. Způsoby nabídky, prodeje, placení - aktivní, pasivní nabídka - prodej a la carte, a la menu, Table 'd hote - druhy placení - stravenky, platební karty, ...
použije vhodné nástroje na podporu prodeje uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem,	Žák orientuje se ve způsobech prodeje.	3. Způsoby nabídky, prodeje, placení - aktivní, pasivní nabídka - prodej a la carte, a la menu, Table 'd hote - druhy placení - stravenky, platební karty, ...
použije vhodné nástroje na podporu prodeje uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem,	Žák zná význam a způsoby.	3. Způsoby nabídky, prodeje, placení - aktivní, pasivní nabídka - prodej a la carte, a la menu, Table 'd hote - druhy placení - stravenky, platební karty, ...
uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem,	Žák bezhotovostního platebního styku.	3. Způsoby nabídky, prodeje, placení - aktivní, pasivní nabídka - prodej a la carte, a la menu, Table 'd hote - druhy placení - stravenky, platební karty, ...
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žák umí definovat pracovní náplň baristy.	4. Baristika - pracovní náplň baristy - pěstitelské oblasti kávy - složení kávy - druhy kávy - proces pražení kávy - mletí kávy - profesionální espresso kávovary
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žák zná složení kávy, význam ve výživě, složení kávy i druhy kávy.	4. Baristika - pracovní náplň baristy - pěstitelské oblasti kávy



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
		<ul style="list-style-type: none">- složení kávy- druhy kávy- proces pražení kávy- mletí kávy- profesionální espresso kávovary
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žák umí charakterizovat změny při procesu pražení.	4. Baristika <ul style="list-style-type: none">- pracovní náplň baristy- pěstitelské oblasti kávy- složení kávy- druhy kávy- proces pražení kávy- mletí kávy- profesionální espresso kávovary
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žák dovede vysvětlit proč je důležité správné mletí kávy.	4. Baristika <ul style="list-style-type: none">- pracovní náplň baristy- pěstitelské oblasti kávy- složení kávy- druhy kávy- proces pražení kávy- mletí kávy- profesionální espresso kávovary
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k uvědomění zodpovědnosti za vlastní životy, významu permanentního vzdělávání pro život soukromý i profesní, motivaci k aktivnímu pracovnímu životu, kariérnímu úspěchu, schopnosti verbální i písemné prezentace se zaměstnavateli, obchodními partnery, umí formulovat svá očekávání i priority.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k poznávání a dokonalejšímu pochopení světového vývoje, efektivní práci se získanými informacemi z hlediska kritického vyhodnocení, učí se vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a být schopni vytváření základních představ.		
Občan v demokratické společnosti		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
	Žáci jsou vedeni k sebeodpovědnosti, racionální míře sebevědomí, schopnosti morálního úsudku, umění jednat s lidmi, nalézat konsenzus v kontroverzních otázkách.	
	Člověk a digitální svět	
	Žáci jsou vedeni k práci s oblastí technických dovedností, které zahrnují schopnost efektivně používat různé digitální nástroje a software relevantní pro obsluhu a služby. Komunikační dovednosti jsou také nezbytné, proto budou žáci vedeni k digitální komunikaci, která zahrnuje schopnost komunikovat prostřednictvím digitálních platforem, jako jsou e-maily, sociální sítě a profesionální komunikační nástroje. Žáci by měli být schopni vytvářet a prezentovat digitální obsah, například prezentace, grafy a dokumenty. Kritické myšlení je další důležitou kompetencí, která zahrnuje schopnost kriticky hodnotit informace získané z digitálních zdrojů a rozlišovat mezi spolehlivými a nespolehlivými informacemi. Žáci by měli být schopni využívat digitální technologie k řešení praktických problémů v obsluze a službách. Etické a sociální aspekty digitálního světa jsou také klíčové. Digitální etika zahrnuje porozumění etickým otázkám spojeným s používáním digitálních technologií, jako jsou ochrana soukromí, autorská práva a digitální občanství. Žáci by měli být schopni reflektovat sociální dopady digitálních technologií na společnost a pracovní prostředí.	

Speciální obsluha	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
respektuje společenská pravidla	Žák zná zásady a pravidla obsluhy.	1. Zásady a pravidla obsluhy - úvodní hodina - seznámení s tematickým plánem - rychlost, přesnost, nehluknost, poctivost - rezervace stolů, přijetí hosta, doporučení, nabídka - převzetí objednávky, realizace, vyúčtování
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obyčtovém středisku		
použije vhodné nástroje na podporu prodeje	Žák je seznámen se způsoby rezervace, přijetím hosta, nabídkou, realizací objednávky i způsoby vyúčtování s hostem.	1. Zásady a pravidla obsluhy - úvodní hodina - seznámení s tematickým plánem - rychlost, přesnost, nehluknost, poctivost - rezervace stolů, přijetí hosta, doporučení, nabídka - převzetí objednávky, realizace, vyúčtování
uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem,		
respektuje společenská pravidla	Žák rozumí pojmu profesionální chování.	2. Pravidla techniky obsluhy - profesionální chování obsluhujících - technika nošení tácků, plat



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- práce s příručníkem
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku	Žák dovede popsat techniky nošení tácků, plat.	2. Pravidla techniky obsluhy - profesionální chování obsluhujících - technika nošení tácků, plat - práce s příručníkem
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku	Žák zná techniky práce s příručníkem.	2. Pravidla techniky obsluhy - profesionální chování obsluhujících - technika nošení tácků, plat - práce s příručníkem
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob	Žák si osvojí základní pravidla servisu nápojů.	3. Základní pravidla servisu nápojů - základní pravidla servisu nápojů - servis čepovaného piva - servis lahvového piva - vhodné pokrmy k pivu - servis čepovaného, rozlévaného vína - servis kořeněného, dezertního, šumivého vína - servis lahvového vína - servis šumivého vína - servis lihovin - servis nealkoholických nápojů - servis teplých nápojů - teploty nápojů - tvorba nápojového lístku - opakování učiva
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žák umí popsat způsob servisu čepovaného i lahvového piva.	3. Základní pravidla servisu nápojů - základní pravidla servisu nápojů - servis čepovaného piva - servis lahvového piva - vhodné pokrmy k pivu - servis čepovaného, rozlévaného vína



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		<ul style="list-style-type: none">- servis kořeněného, dezertního, šumivého vína- servis lahvového vína- servis šumivého vína- servis lihovin- servis nealkoholických nápojů- servis teplých nápojů- teploty nápojů- tvorba nápojového lístku- opakování učiva
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žák dovede nabídnout vhodné pokrmy k pivu.	3. Základní pravidla servisu nápojů <ul style="list-style-type: none">- základní pravidla servisu nápojů- servis čepovaného piva- servis lahvového piva- vhodné pokrmy k pivu- servis čepovaného, rozlévaného vína- servis kořeněného, dezertního, šumivého vína- servis lahvového vína- servis šumivého vína- servis lihovin- servis nealkoholických nápojů- servis teplých nápojů- teploty nápojů- tvorba nápojového lístku- opakování učiva
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žák dovede popsat způsoby servisu čepovaných, rozlévaných nápojů.	3. Základní pravidla servisu nápojů <ul style="list-style-type: none">- základní pravidla servisu nápojů- servis čepovaného piva- servis lahvového piva- vhodné pokrmy k pivu- servis čepovaného, rozlévaného vína
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		<ul style="list-style-type: none">- servis kořeněného, dezertního, šumivého vína- servis lahvového vína- servis šumivého vína- servis lihovin- servis nealkoholických nápojů- servis teplých nápojů- teploty nápojů- tvorba nápojového lístku- opakování učiva
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žák zná posloupnost servisu lahvových vín.	3. Základní pravidla servisu nápojů <ul style="list-style-type: none">- základní pravidla servisu nápojů- servis čepovaného piva- servis lahvového piva- vhodné pokrmy k pivu- servis čepovaného, rozlévaného vína- servis kořeněného, dezertního, šumivého vína- servis lahvového vína- servis šumivého vína- servis lihovin- servis nealkoholických nápojů- servis teplých nápojů- teploty nápojů- tvorba nápojového lístku- opakování učiva
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žák zná způsoby servisu lihovin.	3. Základní pravidla servisu nápojů <ul style="list-style-type: none">- základní pravidla servisu nápojů- servis čepovaného piva- servis lahvového piva- vhodné pokrmy k pivu- servis čepovaného, rozlévaného vína
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		<ul style="list-style-type: none">- servis kořeněného, dezertního, šumivého vína- servis lahvového vína- servis šumivého vína- servis lihovin- servis nealkoholických nápojů- servis teplých nápojů- teploty nápojů- tvorba nápojového lístku- opakování učiva
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žák se seznámil s technikou servisu nealkoholických i teplých nápojů.	3. Základní pravidla servisu nápojů <ul style="list-style-type: none">- základní pravidla servisu nápojů- servis čepovaného piva- servis lahvového piva- vhodné pokrmy k pivu- servis čepovaného, rozlévaného vína- servis kořeněného, dezertního, šumivého vína- servis lahvového vína- servis šumivého vína- servis lihovin- servis nealkoholických nápojů- servis teplých nápojů- teploty nápojů- tvorba nápojového lístku- opakování učiva
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žák zná vhodné teploty nápojů.	3. Základní pravidla servisu nápojů <ul style="list-style-type: none">- základní pravidla servisu nápojů- servis čepovaného piva- servis lahvového piva- vhodné pokrmy k pivu- servis čepovaného, rozlévaného vína



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		<ul style="list-style-type: none">- servis kořeněného, dezertního, šumivého vína- servis lahvového vína- servis šumivého vína- servis lihovin- servis nealkoholických nápojů- servis teplých nápojů- teploty nápojů- tvorba nápojového lístku- opakování učiva
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k uvědomění zodpovědnosti za vlastní životy, významu permanentního vzdělávání pro život soukromý i profesní, motivaci k aktivnímu pracovnímu životu, kariérnímu úspěchu, schopnosti verbální i písemné prezentace se zaměstnavateli, obchodními partnery, umí formulovat svá očekávání i priority.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k poznávání a dokonalejšímu pochopení světového vývoje, efektivní práci se získanými informacemi z hlediska kritického vyhodnocení, učí se vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a být schopni vytváření základních představ.		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k sebeodpovědnosti, racionální míře sebevědomí, schopnosti morálního úsudku, umění jednat s lidmi, nalézat konsenzus v kontroverzních otázkách.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni k práci s oblastí technických dovedností, které zahrnují schopnost efektivně používat různé digitální nástroje a software relevantní pro obsluhu a služby. Komunikační dovednosti jsou také nezbytné, proto budou žáci vedeni k digitální komunikaci, která zahrnuje schopnost komunikovat prostřednictvím digitálních platform, jako jsou e-maily, sociální sítě a profesionální komunikační nástroje. Žáci by měli být schopni vytvářet a prezentovat digitální obsah, například prezentace, grafy a dokumenty. Kritické myšlení je další důležitou kompetencí, která zahrnuje schopnost kriticky hodnotit informace získané z digitálních zdrojů a rozlišovat mezi spolehlivými a nespolehlivými informacemi. Žáci by měli být schopni využívat digitální technologie k řešení praktických problémů v obsluze a službách. Etické a sociální aspekty digitálního světa jsou také klíčové. Digitální etika zahrnuje porozumění etickým otázkám spojeným s používáním digitálních technologií, jako jsou ochrana soukromí, autorská práva a digitální občanství. Žáci by měli být schopni reflektovat sociální dopady digitálních technologií na společnost a pracovní prostředí.		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	Žák zná sled pokrmů v menu.	1. Pravidla pro sestavování složitých menu - gastronomická pravidla pro sestavování menu - sled a kombinatorika pokrmů a nápojů - sestavy menu se zaměřením na potřeby strážníků - praktický úkol Opakování učiva – příprava k ZZ
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žák dovede pokrmy doplnit vhodnými nápoji.	1. Pravidla pro sestavování složitých menu - gastronomická pravidla pro sestavování menu - sled a kombinatorika pokrmů a nápojů - sestavy menu se zaměřením na potřeby strážníků - praktický úkol
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti		7. Zážiteková gastronomie u stolu hosta - formy zážitkové gastronomie - flambování - loupání ovoce - vhodné lihoviny a likéry na flambování - káva, šlehání mléka, latte art
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti	Žák zvládne formou cvičení sestavy menu s přihlédnutím k individuálním potřebám strážníka.	1. Pravidla pro sestavování složitých menu - gastronomická pravidla pro sestavování menu - sled a kombinatorika pokrmů a nápojů - sestavy menu se zaměřením na potřeby strážníků - praktický úkol
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti	Žák umí sestavit nabídkový lístek.	2. Kavárny - jídelní a nápojový lístek - druhy káv, příprava a servis



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- obsluha v kavárně - opakování
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti	Žák zná charakteristiky probíraných úprav kávy včetně přípravy a servisu.	2. Kavárny - jídelní a nápojový lístek - druhy káv, příprava a servis - obsluha v kavárně - opakování 7. Zážiteková gastronomie u stolu hosta - formy zážitkové gastronomie - flambování - loupání ovoce - vhodné lihoviny a likéry na flambování - káva, šlehání mléka, latte art
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žák se orientuje ve způsobu obsluhy v kavárně.	2. Kavárny - jídelní a nápojový lístek - druhy káv, příprava a servis - obsluha v kavárně - opakování
	Žák zná povinnosti obsluhujících v kavárenské herně.	2. Kavárny - jídelní a nápojový lístek - druhy káv, příprava a servis - obsluha v kavárně - opakování
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žák je schopen sestavit nabídkový lístek.	3. Vinárny - jídelní a nápojový lístek - nabídka a servis vín - obsluha ve vinárně - vinný sklep - Sommeliér - opakování učiva



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		Opakování učiva – příprava k ZZ
	Žák dovede popsat servis vín na základě interaktivní výuky.	3. Vinárny - jídelní a nápojový lístek - nabídka a servis vín - obsluha ve vinárně - vinný sklep - Sommelier - opakování učiva
		Opakování učiva – příprava k ZZ
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žák umí zvolit vhodný systém obsluhy.	3. Vinárny - jídelní a nápojový lístek - nabídka a servis vín - obsluha ve vinárně - vinný sklep - Sommelier - opakování učiva
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení		Opakování učiva – příprava k ZZ
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Žák orientuje se v zařízení, vybavení a údržbě vinného sklepa.	3. Vinárny - jídelní a nápojový lístek - nabídka a servis vín - obsluha ve vinárně - vinný sklep - Sommelier - opakování učiva
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žák se umí orientovat v historickém vývoji.	4. Míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - základní povinnosti barmana - vybavení baru - barový inventář, suroviny pro přípravu - pravidla přípravy míchaných nápojů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- garnish - druhy míchaných nápojů – alkoholické, nealkoholické - opakování učiva
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žák si osvojil význam míchaných nápojů.	4. Míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - základní povinnosti barmana - vybavení baru - barový inventář, suroviny pro přípravu - pravidla přípravy míchaných nápojů - garnish - druhy míchaných nápojů – alkoholické, nealkoholické - opakování učiva
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žák zná hlediska pro rozdělení.	4. Míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - základní povinnosti barmana - vybavení baru - barový inventář, suroviny pro přípravu - pravidla přípravy míchaných nápojů - garnish - druhy míchaných nápojů – alkoholické, nealkoholické - opakování učiva
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žák ví, co patří mezi povinnosti barmana.	Opakování učiva – příprava k ZZ
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku		4. Míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - základní povinnosti barmana - vybavení baru - barový inventář, suroviny pro přípravu - pravidla přípravy míchaných nápojů - garnish - druhy míchaných nápojů – alkoholické, nealkoholické



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- opakování učiva
rozlišuje malý a velký stolní inventář	Žák umí popsat vybavení baru.	4. Míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - základní povinnosti barmana - vybavení baru - barový inventář, suroviny pro přípravu - pravidla přípravy míchaných nápojů - garnish - druhy míchaných nápojů – alkoholické, nealkoholické - opakování učiva
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		Opakování učiva – příprava k ZZ
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žák má přehled o druzích i použití.	4. Míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - základní povinnosti barmana - vybavení baru - barový inventář, suroviny pro přípravu - pravidla přípravy míchaných nápojů - garnish - druhy míchaných nápojů – alkoholické, nealkoholické - opakování učiva
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žák zná druhy používaných surovin.	4. Míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - základní povinnosti barmana - vybavení baru - barový inventář, suroviny pro přípravu - pravidla přípravy míchaných nápojů - garnish - druhy míchaných nápojů – alkoholické, nealkoholické - opakování učiva



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		7. Zážiteková gastronomie u stolu hosta - formy zážitkové gastronomie - flambování - loupání ovoce - vhodné lihoviny a likéry na flambování - káva, šlehání mléka, latte art
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žák si osvojil pravidla přípravy.	4. Míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - základní povinnosti barmana - vybavení baru - barový inventář, suroviny pro přípravu - pravidla přípravy míchaných nápojů - garnish - druhy míchaných nápojů – alkoholické, nealkoholické - opakování učiva 7. Zážiteková gastronomie u stolu hosta - formy zážitkové gastronomie - flambování - loupání ovoce - vhodné lihoviny a likéry na flambování - káva, šlehání mléka, latte art
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žák zná techniky výroby garnish.	4. Míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - základní povinnosti barmana - vybavení baru - barový inventář, suroviny pro přípravu - pravidla přípravy míchaných nápojů - garnish - druhy míchaných nápojů – alkoholické, nealkoholické - opakování učiva



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		7. Zážiteková gastronomie u stolu hosta - formy zážitkové gastronomie - flambování - loupání ovoce - vhodné lihoviny a likéry na flambování - káva, šlehání mléka, latte art
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žák umí charakterizovat probírané skupiny míchaných nápojů včetně způsobu přípravy a servisu.	4. Míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů - základní povinnosti barmana - vybavení baru - barový inventář, suroviny pro přípravu - pravidla přípravy míchaných nápojů - garnish - druhy míchaných nápojů – alkoholické, nealkoholické - opakování učiva
	Žák dovede vysvětlit význam pořádání hostin.	5. Slavnostní hostiny - význam slavnostních hostin - druhy hostin - objednávka slavnostní hostiny - pracovní příkaz - organizační zajištění hostin - slavnostní menu - praktický úkol - příprava slavnostní tabule - zakládání inventáře - banketní obsluha - servis pokrmů, servis nápojů - vyúčtování hostiny - práce po skončení hostiny - opakování učiva
		Opakování učiva – příprava k ZZ



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
	Žák vyjmenuje druhy hostin.	5. Slavnostní hostiny - význam slavnostních hostin - druhy hostin - objednávka slavnostní hostiny - pracovní příkaz - organizační zajištění hostin - slavnostní menu - praktický úkol - příprava slavnostní tabule - zakládání inventáře - banketní obsluha - servis pokrmů, servis nápojů - vyúčtování hostiny - práce po skončení hostiny - opakování učiva Opakování učiva – příprava k ZZ
	Žák zná náležitosti objednávky.	5. Slavnostní hostiny - význam slavnostních hostin - druhy hostin - objednávka slavnostní hostiny - pracovní příkaz - organizační zajištění hostin - slavnostní menu - praktický úkol - příprava slavnostní tabule - zakládání inventáře - banketní obsluha - servis pokrmů, servis nápojů - vyúčtování hostiny - práce po skončení hostiny - opakování učiva Opakování učiva – příprava k ZZ



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žák rozumí pojmům pracovní příkaz, organizační zajištění hostiny.	5. Slavnostní hostiny - význam slavnostních hostin - druhy hostin - objednávka slavnostní hostiny - pracovní příkaz - organizační zajištění hostin - slavnostní menu - praktický úkol - příprava slavnostní tabule - zakládání inventáře - banketní obsluha - servis pokrmů, servis nápojů - vyúčtování hostiny - práce po skončení hostiny - opakování učiva
použije vhodné nástroje na podporu prodeje		Opakování učiva – příprava k ZZ
rozlišuje druhy slavnostních hostin		
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žák umí sestavit slavnostní menu s přihlédnutím k příležitosti.	5. Slavnostní hostiny - význam slavnostních hostin - druhy hostin - objednávka slavnostní hostiny - pracovní příkaz - organizační zajištění hostin - slavnostní menu - praktický úkol - příprava slavnostní tabule - zakládání inventáře - banketní obsluha - servis pokrmů, servis nápojů - vyúčtování hostiny - práce po skončení hostiny - opakování učiva



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
respektuje společenská pravidla	Žák zná zásady přípravy slavnostní tabule včetně zakládání inventáře.	5. Slavnostní hostiny - význam slavnostních hostin - druhy hostin - objednávka slavnostní hostiny - pracovní příkaz - organizační zajištění hostin - slavnostní menu - praktický úkol - příprava slavnostní tabule - zakládání inventáře - banketní obsluha - servis pokrmů, servis nápojů - vyúčtování hostiny - práce po skončení hostiny - opakování učiva
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení		Opakování učiva – příprava k ZZ
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žák umí charakterizovat způsob obsluhy.	5. Slavnostní hostiny - význam slavnostních hostin - druhy hostin - objednávka slavnostní hostiny - pracovní příkaz - organizační zajištění hostin - slavnostní menu - praktický úkol - příprava slavnostní tabule - zakládání inventáře - banketní obsluha - servis pokrmů, servis nápojů - vyúčtování hostiny - práce po skončení hostiny - opakování učiva
		Opakování učiva – příprava k ZZ



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žák popíše servis pokrmů, nápojů.	<p>5. Slavnostní hostiny</p> <ul style="list-style-type: none">- význam slavnostních hostin- druhy hostin- objednávka slavnostní hostiny- pracovní příkaz- organizační zajištění hostin- slavnostní menu - praktický úkol- příprava slavnostní tabule- zakládání inventáře- banketní obsluha- servis pokrmů, servis nápojů- vyúčtování hostiny- práce po skončení hostiny- opakování učiva <p>7. Zážiteková gastronomie u stolu hosta</p> <ul style="list-style-type: none">- formy zážitkové gastronomie- flambování- loupání ovoce- vhodné lihoviny a likéry na flambování- káva, šlehání mléka, latte art <p>Opakování učiva – příprava k ZZ</p>
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt	Žák umí připravit podklady pro vyúčtování.	<p>5. Slavnostní hostiny</p> <ul style="list-style-type: none">- význam slavnostních hostin- druhy hostin- objednávka slavnostní hostiny- pracovní příkaz- organizační zajištění hostin- slavnostní menu - praktický úkol- příprava slavnostní tabule- zakládání inventáře



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		<ul style="list-style-type: none">- banketní obsluha- servis pokrmů, servis nápojů- vyúčtování hostiny- práce po skončení hostiny- opakování učiva
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		Opakování učiva – příprava k ZZ
	Žák ví, z čeho se skládají úklidové práce.	<ul style="list-style-type: none">5. Slavnostní hostiny- význam slavnostních hostin- druhy hostin- objednávka slavnostní hostiny- pracovní příkaz- organizační zajištění hostin- slavnostní menu - praktický úkol- příprava slavnostní tabule- zakládání inventáře- banketní obsluha- servis pokrmů, servis nápojů- vyúčtování hostiny- práce po skončení hostiny- opakování učiva
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žák sestavuje pod vedením krok za krokem jednotlivé části samostatné odborné práce.	<ul style="list-style-type: none">6. Samostatná odborná práce - tvorba na PC- objednávka, potvrzení objednávky- vytvoření slavnostního menu- vyplnění žádanky na inventář- charakteristiky pokrmů, nápojů- vyplnění banketního záznamu
respektuje společenská pravidla		Opakování učiva – příprava k ZZ
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení		
rozlišuje druhy slavnostních hostin		
rozlišuje malý a velký stolní inventář		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti		
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žák zná zásady obsluhy v dopravních prostředcích.	8. Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha v jídelních vozech - obsluha v letadle - obsluha na lodi
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců		Opakování učiva – příprava k ZZ
uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem,		
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku		
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt		
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žák umí popsat pracovní náplň v ubytovacích zařízeních. Žák zná obsah hotelového lístku. Žák popíše způsob obsluhy v hotelové hale, open baru. Žák zná vybavení office i zásady obsluhy.	9. Obsluha v ubytovacích zařízeních - zásady práce v ubytovacích zařízeních - hotelový lístek - obsluha v hotelové hale, open bar - room servis - vybavení office - zásady obsluhy - opakování učiva
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců		Opakování učiva – příprava k ZZ
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb		
respektuje společenská pravidla		
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení		
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální obsluha	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k sebeodpovědnosti, racionální míře sebevědomí, schopnosti morálního úsudku, umění jednat s lidmi, nalézat konsenzus v kontroverzních otázkách.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k poznávání a dokonalejšímu pochopení světového vývoje, efektivní práci se získanými informacemi z hlediska kritického vyhodnocení, učí se vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a být schopni vytváření základních představ.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k uvědomění zodpovědnosti za vlastní životy, významu permanentního vzdělávání pro život soukromý i profesní, motivaci k aktivnímu pracovnímu životu, kariéernímu úspěchu, schopnosti verbální i písemné prezentace se zaměstnavateli, obchodními partnery, umí formulovat svá očekávání i priority.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni k práci s oblastí technických dovedností, které zahrnují schopnost efektivně používat různé digitální nástroje a software relevantní pro obsluhu a služby. Komunikační dovednosti jsou také nezbytné, proto budou žáci vedeni k digitální komunikaci, která zahrnuje schopnost komunikovat prostřednictvím digitálních platforem, jako jsou e-maily, sociální sítě a profesionální komunikační nástroje. Žáci by měli být schopni vytvářet a prezentovat digitální obsah, například prezentace, grafy a dokumenty. Kritické myšlení je další důležitou kompetencí, která zahrnuje schopnost kriticky hodnotit informace získané z digitálních zdrojů a rozlišovat mezi spolehlivými a nespolehlivými informacemi. Žáci by měli být schopni využívat digitální technologie k řešení praktických problémů v obsluze a službách. Etické a sociální aspekty digitálního světa jsou také klíčové. Digitální etika zahrnuje porozumění etickým otázkám spojeným s používáním digitálních technologií, jako jsou ochrana soukromí, autorská práva a digitální občanství. Žáci by měli být schopni reflektovat sociální dopady digitálních technologií na společnost a pracovní prostředí.		

6.15 PSYCHOLOGIE

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	0	1	1
		Povinný	



Název předmětu	Psychologie
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování v přímém osobním styku s hosty a pracovními partnery. Postupně se učí řešit problémové situace vzniklé v kontaktu se zákazníky a obchodními partnery. Pozornost se věnuje jednání s osobami vyžadujícími zvláštní péči a s cizinci. Žáci jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – společenskovední vzdělávání, komunikace ve službách. Výuka bude zaměřena nejen na osvojení základních poznatků, ale i na praktické dovednosti – komunikativní, osvojení základů společenského chování, rozvíjení kladných vlastností žáků, projevující se ve vztahu k hostům. Obsahem učiva jsou základní poznatky z psychologie osobnosti, sociální psychologie, pravidel společenského chování, řešení obvyklých i zvláštních situací v gastronomickém provozu.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">Komunikace ve službách
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Komunikativní kompetence: Žáci jsou schopni vyjadřovat přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, zpracovávat texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály, jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.</p> <p>Personální a sociální kompetence: Žáci jsou schopni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické a duševní zdraví. Žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních i jiných činnostech, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.</p> <p>Digitální kompetence: Absolventi jsou schopni kombinovat praktické a teoretické znalosti digitálních technologií a aplikovat je do</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Psychologie
	příslušného předmětu.
Způsob hodnocení žáků	Vzhledem k pojetí předmětu je hodnocen aktivní přístup žáka k výuce, zpracování a prezentace zadaných úkolů, hodnocena samostatnost, kreativita, úroveň vyjadřování a vystupování žáka. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SŠGS.

Psychologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Personální a sociální kompetence• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků	pochopí praktické možnosti využití poznatků z psychologie v osobním i společenském a profesním životě	Psychologie ve službách
vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách		
	chápe podstatu duševní činnosti	Psychika a její determinace
	objasní determinaci (ovlivnění) psychiky z biologického i sociálního hlediska	Psychika a její determinace
	chápe podstatu poznávacích procesů (vnímání, představivost, paměť, pozornost)	Poznávací procesy
	popíše, jak prožívá své city	Emoce
	pochopí význam empatie a citových vztahů pro život	Emoce
	uvědomí si problematiku emocionálních poruch	Emoce



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Psychologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	objasní pojem osobnost, pochopí význam lidské individuality	Osobnost a její struktura
	naučí se respektovat jedinečnost osobnosti	Osobnost a její struktura
	zná základní typologie osobnosti	Osobnost a její struktura
	dovede se zařadit k příslušnému typu temperamentu a pochopí, jak ovládat jeho projevy	Temperament
	usměrňuje a kultivuje vlastní charakterové a volní vlastnosti	Charakter
	ovládá principy seberegulace	Charakter
	učí se rozvíjet své výkonové vlastnosti, pochopit jejich význam	Motivace
	chápe mechanismy socializace	Socializace
	chápe důležitost sociálních skupin a jejich rozdělení	Sociální skupina
	rozezná své sociální pozice a z nich plynoucí sociální role	Sociální struktura
	učí se žít s ostatními	Sociální struktura
komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou	zná teoretické a praktické zásady komunikace a interakce	Sociální interakce komunikace
uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů		
vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách		
komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou	dbá o kultivovaný projev při komunikaci	Sociální interakce komunikace



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Psychologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
normou		
pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev		
uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů		
vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách		
	osvojí si zásady asertivního chování	Asertivita
	naučí se přirozeně vyjadřovat své pocity, hodnotit, přijímat kritiku	Asertivita
	ovládá zásady společenského chování a profesního vystupování	Zásady společenského chování
	ovládá zásady duševní hygieny	Duševní hygiena
	praktikuje jednoduché relaxační techniky	Duševní hygiena
	orientuje se v základních poruchách duševního zdraví	Duševní hygiena
uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů	rozpozná životně náročné situace	Zátěžové situace
uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů	zamyslí se nad způsobem jejich řešení	Zátěžové situace
uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů	uplatňuje vhodné způsoby vyrovnávání se s náročnými životními situacemi	Zátěžové situace
vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt	pochopí důležitost psychologie pro úspěšnost prodeje	Psychologie prodeje
vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách		
vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt	seznámí se z různými druhy efektivní reklamy	Psychologie prodeje



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Psychologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách		
	charakterizuje vlastnosti důležité pro výkon povolání	Schopnosti
		Osobnost pracovníka služeb
	orientuje se ve faktorech ovlivňujících pracovní výkon	Osobnost pracovníka služeb
	zná specifika pracovní skupiny	Osobnost pracovníka služeb
	orientuje se v základních druzích hodnocení a motivace pracovníků	Osobnost pracovníka služeb
	osvojí si problematiku vedení provozoven	Osobnost pracovníka služeb
dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků	ovládá zásady profesionálního vystupování a společenského chování	Osobnost pracovníka služeb
komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou		
pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev		
řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta		
rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům		
uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů		
vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách		
dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků	osvojí si techniky poznávání osobnosti zákazníka	Osobnost zákazníka a individuální přístup
řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Psychologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
zvláštnosti hosta		
rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům		
uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů		
dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků	rozpozná typy zákazníků a podle nich přizpůsobí individuální přístup	Osobnost zákazníka a individuální přístup
komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou		
řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta		
rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům		
uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů		
dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků	reaguje na chování zákazníků, snaží se předcházet konfliktům, případně je vhodně řešit	Osobnost zákazníka a individuální přístup
komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou		
řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta		
rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům		
uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů		
dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků	uvědomí si důležitost fyzikálních podmínek provozovny	Vliv estetiky na psychiku
pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Psychologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí		
dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků	uvědomí si důležitost péče o svůj zevnějšek	Vliv estetiky na psychiku
pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev		
uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- vést žáky k zodpovědnosti za vlastní život, odpovědné rozhodování		
- vyhledávat vhodné informace pro profesní uplatnění		
- znát svá práva a povinnosti		
Občan v demokratické společnosti		
- dovednost jednat s lidmi, předcházet konfliktům, hledat jejich řešení		
- vytváření demokratického prostředí ve třídě, prostředí spolupráce mezi žáky i mezi žáky a učitelem		
- morálka, svoboda, zodpovědnost, tolerance, solidarita		
Člověk a životní prostředí		
- uvědomit si vliv prostředí na člověka, aktivně přetvářet a chránit životní prostředí		
Člověk a digitální svět		
<ul style="list-style-type: none">• Umí vyhledávat informace v digitálním prostředí, včetně využití AI.• Dokáže ověřovat důvěryhodnost vyhledaných informací a kriticky je hodnotit.• Zvládá prezentovat své poznatky srozumitelně a v různých formátech.• Při společné práci a samostudiu využívá vhodné prostředky online a offline komunikace.		



6.16 KORESPONDENCE

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	0	0	1
Povinný			

Název předmětu	Korespondence
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	. Předmět je zaměřen především na vytváření a rozvoj znalostí a dovedností v oblasti práce s informacemi a vhodnými aplikačními programy při řešení praktických úloh v oboru. Svým obsahem i metodami předmět rozvíjí systémové myšlení žáků, přispívá k vytváření návyků a pečlivou, přesnou a kvalitní práci při efektivním využívání kancelářské techniky
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsahem učiva je nácvik psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem, provádění potřebných korektur, vyhotovení jednoduchých tabulek. Žáci se seznámí s pravidly a normami pro vyhotovení obchodních písemností a osvojí si je. Žáci se zdokonalují v psaní na klávesnici, naučí se opatřovat si potřebné informace k administrativní práci a efektivně s nimi pracovat. Při psaní písemností převažuje samostatná práce studentů. Žáci jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků řešením konkrétních úkolů z praxe. Žáci se seznámí s archivací dokumentů, s prací s kancelářskou technikou
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">• Komunikace ve službách
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Komunikativní kompetence: Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu: <ul style="list-style-type: none">- se vyjadřuje přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Korespondence
	<ul style="list-style-type: none">- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu: <ul style="list-style-type: none">- vyhotovuje typické písemnosti obchodní korespondence v normalizované úpravě- dokáže sestavit písemnosti při organizaci a řízení podniku, některé základní personální písemnosti a jednoduché právní písemnosti a dokáže sestavit osobní dopis- je schopen pracovat s příslušnou odbornou literaturou
	Digitální kompetence: Absolventi jsou schopni orientovat se v digitálním prostředí a využívají digitální technologie bezpečně. Ovládají potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb včetně nástrojů umělé inteligence. Získávají data a informace v různých formách v osobní či profesní komunitě.
Způsob hodnocení žáků	Pro hodnocení vědomostí a dovedností je využíváno slovní a numerické hodnocení. Do hodnocení se zahrnuje také přístup k zadaným úkolům. Výsledky učení jsou kontrolovány průběžně. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu SŠGS

Korespondence	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none">• Komunikativní kompetence• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám• Digitální kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách	<ul style="list-style-type: none">- píše desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené přesnosti a rychlosti- zná funkce osobního počítače- dodržuje ergonomické zásady- zná základní příkazy práce s textovým editorem- dokáže graficky upravit text- vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání v	<ul style="list-style-type: none">1. Návčik desetiprstové hmatové metodySeznámení s obsluhou a funkcemi kancelářské technikyPokyny pro hmatovou metodu Bezpečnost při psaníErgonomické zásadyNávčik psaní na střední řaděNávčik psaní na horní řaděNávčik psaní na dolní řadě



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Korespondence	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	oboru - využívá telekomunikační prostředky v souladu se společenskými zásadami	Nácvik psaní na číselné řadě Velká písmena, interpunkce Nácvik úpravy textu, tabulky Zvyšování přesnosti a rychlosti psaní - průběžně
vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách	- chápe význam obchodních písemností - rozumí organizaci písemného styku	2. Obchodní písemnosti Pojem, význam, členění Hlavní zásady psaní a sestavování Odesílání, příjem, evidence, vyřazování a skartace písemností
uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití	- pro vyhotovení obchodních a dalších písemností používá normy	3. Normalizovaná úprava a zásady stylizace obchodních písemností
volí a používá základní marketingové nástroje	- je schopen pracovat s předtisky pro obchodní dopisy	Normalizace písemností, formáty papírů a obálek
vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	- vyjadřuje se písemně věcně správně, jasně, srozumitelně a odborně - Orientuje se v ČSN 01 6910	Normalizovaná úprava adres na obálkách Náležitosti jednotných předtisků obchodních dopisů Struktura obchodního dopisu Zásady stylizace obchodního dopisu
uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití	- dovede sestavit tematický obchodní dopis	4. Komunikace v obchodním styku
volí a používá základní marketingové nástroje	- písemnosti vyhotoví věcně, jazykově a formálně správně v souladu s ČSN	Poptávka, nabídka, objednávka Písemnosti při plnění obchodních smluv Písemnosti při nepravdělném plnění obchodních smluv Reklamacce, urgence, upomínky
vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	- sestaví nabídku volného místa - dovede sestavit životopis a žádost o místo - dovede písemně formulovat žádost o skončení pracovního poměru	5. Personální písemnosti
vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	- umí správně sestavit jednoduché právní listiny	6. Právní písemnosti



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Korespondence	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti	- uvědomuje si reprezentační význam písemného projevu	7. Osobní dopisy
vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby		
<ul style="list-style-type: none">- poznávali svět a lépe mu rozuměli- efektivně pracovali s informacemi, tj. uměli je získávat a kriticky vyhodnocovat- se naučili vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby		
<ul style="list-style-type: none">- si uvědomovali zodpovědnost za vlastní životy, význam vzdělání pro život- byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře- se písemně i verbálně prezentovali při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovali svá očekávání a své priority		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby		
<ul style="list-style-type: none">- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti, a schopnost morálního úsudku- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby		
<ul style="list-style-type: none">- komunikovali prostřednictvím digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu- získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí- digitálně komunikovali s úřady- využívali digitálních technologií k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji		



6.17 ODBORNÝ VÝCVIK

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
15	17.5	17.5	50
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Odborný výcvik
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Odborný výcvik je předmětem, který vědomosti z odborných předmětů aplikuje při praktické činnosti. Realizují se zde pracovní činnosti nutné pro získání profesionálních návyků v gastronomických provozech. Upevňují se v něm dovednosti získané praktickou činností a získávají se první zkušenosti. Odborný výcvik je vykonáván ve vhodně vybavených zařízeních pod vedením pedagogických pracovníků nebo kvalifikovaných instruktorů.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Odborný výcvik je integrujícím předmětem, který je základem pro procvičení a osvojení získaných teoretických vědomostí v odborných předmětech, které jsou nutné k získání profesionálních návyků pro profesu v gastronomických oborech. Učivo zahrnuje BOZP, organizování pracovního procesu, ekonomické zacházení s potravinami, jejich úpravu, dodržování všech povinností a zákonů v gastronomii, hygieně včetně dodržování ekologických norem.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none">• Odbyt a obsluha• Výroba pokrmů
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků je numerické, slovní, ústní zkoušení, praktické dovednosti, samostatná práce. Výsledky učení jsou kontrolovány průběžně. Do hodnocení se zahrnuje také vystupování a komunikace se zákazníkem a celkový přístup k zadaným úkolům. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SŠGS.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 480
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Účastní se školení BOZP, PO, Hygienické předpisy, nehody při obsluze a jejich náprava	Seznámení s provozem, výrobní a odbytová střediska, sklady, evidence zásob
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		Proškolení BOZP, hygienické předpisy, protipožární předpisy, HACCP, školní řád, vnitřní řád SOP
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		Předcházení nehodám, nehody při obsluze a jejich náprava
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti		
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Žák ovládá základní úkony spojené s obsluhou, výrobní a odbytová střediska, sklady, evidence zásob	Seznámení s provozem, výrobní a odbytová střediska, sklady, evidence zásob
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		Proškolení BOZP, hygienické předpisy, protipožární předpisy, HACCP, školní řád, vnitřní řád SOP
rozlišuje malý a velký stolní inventář	Umí používat inventář na úseku obsluhy	Povinnosti obsluhujících, společenská pravidla
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		Seznámení s provozem, výrobní a odbytová střediska, sklady, evidence zásob
		Inventář a zařízení na úseku obsluhy
		Malý stolní inventář
		Porcelánový inventář
	Skleněný inventář	
	Kovový inventář, přístroje	
	Prádlo	
	Nácvik nošení talířů a podávání polévek	
	Přípravné práce v odbytových střediscích	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 480
		Používání nezávadného inventáře v obsluze, dodržování čistoty během provozu
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Zná povinnosti číšníka, způsoby obsluhy, prodeje, propagace	Způsoby prodeje, propagace, reklama
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb		Pracovní oblečení a pomůcky obsluhujících
použije vhodné nástroje na podporu prodeje		Předcházení nehodám, nehody při obsluze a jejich náprava
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku		Úklidové práce
respektuje společenská pravidla	Ovládá konverzaci s různými typy hostů, společenská pravidla	Konverzace s hostem, společenské chování Společenská pravidla
použije vhodné nástroje na podporu prodeje	Je schopen manipulovat s platy a tácky	Nácvik nošení tácků a plat
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku	Samostatně je schopen připravit pracoviště	Příprava pracoviště na provoz
připravuje teplé a studené nápoje	Ovládá techniku jednoduché obsluhy, vyúčtování s hostem	Příprava inventáře na podávání pokrmů
uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem,		Příprava inventáře na podávání nápojů
		Servis studených a teplých nápojů
		Způsoby nošení talířů
		Debaras použitého inventáře
		Práce po skončení provozu
		Podávání snídaní
		Podávání jednoduchého obědu
	Vystavení účtu hostovi, vyúčtování konzumace hosta	
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Orientuje se v jednotlivých systémech obsluhy	Charakteristiky jednotlivých systémů obsluhy
dohotovuje a expeduje pokrmy	Ovládá základy složité obsluhy, základy vyšší formy složité obsluhy	Práce u stolu hosta - porcování a servis ovoce
		Vykostňování pstruha
		Barista
		Servis kávy



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 480
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	Umí sestavit jídelní lístek podle gastronomických pravidel, označí potraviny alergy	Gastronomická pravidla
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti		Druhy JL a menu, alergy
		Praktické sestavování JL a menu

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Žák se účastní školení BOZP, PO, Hyg. předpisy	Proškolení BOZP, hygienické předpisy, protipožární předpisy, HACCP, školní řád, vnitřní řád SOP
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žák připraví pracoviště před zahájením provozu	Inventář a zařízení na úseku obsluhy
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	Pracuje s inventářem a umí ho vhodně používat podle způsobu servisu	Příprava pracoviště
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení		Inventář a zařízení na úseku obsluhy
rozlišuje malý a velký stolní inventář		Nošení talířů a plat
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Ovládá organizaci v různých systémech obsluhy	Příprava a využití pomocných vozíků a příručního stolu
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	Ovládá techniku jednoduché obsluhy v základní i vyšší formě obsluhy	Systémy obsluhy
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek		Servis pokrmů a nápojů
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		Pivní zařízení, způsoby čepování piva
		Sommelier
		Servis vína



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
		Servis pokrmů s přílohou zvlášť
		Podávání obědů, večeří, stravovací zvyklosti cizinců
dohotovuje a expeduje pokrmy	Ovládá techniku složité obsluhy v základní i vyšší formě	Servis pokrmů a nápojů
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb		Servis pokrmů s přílohou zvlášť
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek		Podávání obědů, večeří, stravovací zvyklosti cizinců
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		Příprava a využití pomocných vozíků a příručního stolu
		Složité obsluha - podávání jednotlivých chodů
		Vyšší forma složité obsluhy - flambování, příprava salátů
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	Ovládá techniku obsluhy ve společensko-zábavných střediscích včetně nabídky	Kavárna
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek		Vinárna
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		Bar
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	Zná stravovací zvyklosti cizinců	Podávání obědů, večeří, stravovací zvyklosti cizinců
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	Žák zná základy práce ve výrobním středisku, dokáže se orientovat v kuchyni	Výrobní středisko - hygiena, bezpečnost, alimentární nákazy, pracovní oblečení a pomůcky kuchaře
charakterizuje alimentární nákazy		Receptury teplých a studených pokrmů, normování
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet		Organizace práce v kuchyni, HACCP, alergie, skladování potravin
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		Předběžná úprava při zpracování potravin, krájení surovin
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		Základní tepelné technologické úpravy
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		Dělení masa
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		Dietní stravování



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		Racionální výživa
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Žák se účastní školení BOZP, PO, Hyg. předpisy	Proškolení BOZP, hygienické předpisy, protipožární předpisy, HACCP, školní řád, vnitřní řád SOP
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
pracovišti		
respektuje společenská pravidla	Žák ovládá techniku jednoduché obsluhy	Způsoby prodeje, propagace, reklama
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytovém středisku		Inventář a zařízení na úseku obsluhy
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		Příprava pracoviště
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt		Technika jednoduché obsluhy Komplexní procvičování získaných dovedností a příprava k ZZ
dohotovuje a expeduje pokrmy	Ovládá techniku složité obsluhy	Technika složité obsluhy
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb		Podávání jednotlivých chodů
připravuje teplé a studené nápoje		Samostatná odborná práce
respektuje společenská pravidla		Komplexní procvičování získaných dovedností a příprava k ZZ
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek		
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		
uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem,		
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt		
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce	Umí vytvořit SOP	Samostatná odborná práce Sestavování slavnostních tabulí dle SOP Komplexní procvičování získaných dovedností a příprava k ZZ
rozlišuje druhy slavnostních hostin	Umí sestavit objednávku, připravit pracoviště, zvolit vhodný typ slavnostní hostiny, vyúčtovat hostinu	Slavnostní hostiny - příprava inventáře, místnosti
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		Typy slavnostních hostin a jejich způsob obsluhy,



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		sortiment, vyúčtování
		Sestavování menu a nabídky
		Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem
rozlišuje druhy slavnostních hostin	Umí sestavit menu včetně dalších nabídek	Sestavování menu a nabídky
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti		
rozlišuje druhy slavnostních hostin	Ovládá techniku obsluhy při slavnostních hostinách	Slavnostní hostiny - příprava inventáře, místnosti
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		Typy slavnostních hostin a jejich způsob obsluhy, sortiment, vyúčtování
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt		Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		
připravuje teplé a studené nápoje	Ovládá techniku práce při míchání nápojů	Barman
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek		Barmanský inventář
		Suroviny pro přípravu míchaných nápojů
		Techniky přípravy MN
		Praktické procvičování přípravy míchaných nápojů



7 ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY

Popis materiálního zajištění výuky

Na škole jsou 2 počítačové učebny vybavené každá 30 PC a interaktivní tabulí. Obě počítačové učebny umožňují pomocí softwarového řešení přímou projekci probírané látky na monitory studentů.

Multimediální technika je využita i na běžných (kmenových) učebnách. Ve všech učebnách je počítač s připojením k internetu, projektor a interaktivní tabule nebo interaktivní projektor, popř. výukový LCD panel.

Studentům je na chodbě k dispozici multifunkční barevná kopírka, na které mohou kopírovat i tisknout z počítačů připojených ve škole.

Vyučující mají pro svou práci k dispozici notebooky a počítače umístěné v kabinetech.

Pro výuku jazyků slouží dvě odborné učebny. Jedna pro výuku jazyka anglického, druhá pro výuku jazyka německého.

Pro výuku tělesné výchovy slouží tělocvična, která je v budově školy, dále si pronajímáme krytý plavecký bazén pro výuku plavání a posilovnu, kterou využívají vyšší ročníky.

V budově školy je výdejna stravy, kam se vozí obědy, připravované v SOP Bečva.

Odborný výcvik probíhá ve školní restauraci Bečva, která je prostorově oddělena od budovy školy a je vybavena moderními stroji a zařízením. Vyšší ročníky vykonávají odborný výcvik dle přeřazovacího plánu také na smluvních pracovištích. Žáci tak poznávají reálná pracoviště.

Popis personálního zajištění výuky



8 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE

8.1 SPOLUPRÁCE S DALŠÍMI INSTITUCEMI

Škola spolupracuje s následujícími institucemi:

možnost praxe u firem

školská rada

základní školy.

8.2 FORMY SPOLUPRÁCE SE ZÁKONNÝMI ZÁSTUPCI A DALŠÍMI SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Společné akce rodičů a žáků

konzultace dětí a rodičů s učiteli u daného předmětu, třídní schůzky.

Pravidelné školní akce

den otevřených dveří, ples.