



Střední škola gastronomie a služeb
Přerov, Šířava 7



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

**Číšník se zaměřením na nápojovou
gastronomii 2025**



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| | | |
|-------|--|----|
| 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..... | 57 |
| 6.4 | Chemie..... | 77 |
| 6.5 | Biologie..... | 81 |
| 6.6 | Fyzika..... | 86 |
| 6.7 | Matematika..... | 91 |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| | | |
|------|--|-----|
| 6.8 | Tělesná výchova..... | 104 |
| 6.9 | Informační a komunikační technologie..... | 131 |
| 6.10 | Ekonomika | 142 |
| 6.11 | Technologie | 154 |
| 6.12 | Potraviny a výživa | 175 |
| 6.13 | Technika obsluhy a služeb | 186 |
| 6.14 | Speciální obsluha..... | 212 |
| 6.15 | Psychologie | 237 |
| 6.16 | Korespondence | 245 |
| 6.17 | Odborný výcvik..... | 249 |
| 7 | Zajištění výuky | 257 |
| 8 | Charakteristika spolupráce | 258 |
| 8.1 | Spolupráce s dalšími institucemi..... | 258 |
| 8.2 | Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery | 258 |



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 2025

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

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

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

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 , FYZ , KOR , MAT , TEV , IKT_1, EKO | CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , CHE , SPO , BIO , PSY , MAT , TEV , IKT_1, EKO | CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , SPO , MAT , TEV , IKT_1, EKO |
| Člověk a životní prostředí | CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , SPO , FYZ , KOR , TEV , IKT_1, EKO | CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , SPO , BIO , PSY , TEV , IKT_1, EKO | CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , SPO , 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 , PSY , MAT , TEV , IKT_1, EKO | CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , SPO , MAT , TEV , IKT_1, EKO |
| Člověk a digitální svět | CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , SPO , FYZ , KOR , MAT , TEV , IKT_1, EKO | CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , CHE , SPO , BIO , PSY , MAT , TEV , IKT_1, EKO | CJL , TCH , AJ , PAV , OBN , TOS , SPO , MAT , TEV , IKT_1, EKO |

3.5.1.1 Zkratky použité v tabulce začlenění průřezových témat:

| Zkratka | Název předmětu |
|------------|----------------|
| AJ | Anglický jazyk |
| BIO | Biologie |



| Zkratka | Název předmětu |
|---------|--------------------------------------|
| CHE | Chemie |
| 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

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 přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence. 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 – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

- 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 – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

- 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 přeradit 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

| 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 | | 32.5 | 34.5 | 33 | 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

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

| 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 | | 1040 | 1104 | 1056 | 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 – Číslník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| Název předmětu | Český jazyk a literatura |
|--|---|
| | <p>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.</p> |
| 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 – Čišíník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 – Čišník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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

| 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- dokáže určit mluvnické kategorie- vysvětlí tvorbu koncovek- objasní na příkladech vztah mezi koncovkou sloves v minulém čase a jeho podmětem- aplikuje poznatky v praxi | Tvarosloví, upevňování pravopisu |
| v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu | | |
| 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 – Čišník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 – Čišíník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 – Čišíník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 ukávek 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 – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Český jazyk a literatura | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 48 |
|--|--|---|
| má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu | interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich rozdělává 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

| 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

| 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 – Čišník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Český jazyk a literatura | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 48 |
|--|-----------|-----------------------------|
| 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 | 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 – Čišíník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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

| 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

| 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-překladová. 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

| 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

| Anglický jazyk | 1. ročník | Počet vyučovacích hodin: 64 |
|--|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none">Komunikativní kompetenceObčanské kompetence a kulturní povědomíKompetence 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 – poslech a čtení s porozuměním Žák: identifikuje základní informace o mluvčích ve slyšeném dialogu | Gramatika: Sloveso be, have a can (kladný a záporný tvar, otázka, krátká odpověď), určitý a neurčitý člen, neurčité zájmeno some, ukazovací zájmena this, these, that, those |
| používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací | Produktivní řečové dovednosti – ústní a písemný projev Žák: vyhláskuje jméno osoby nebo název země | Tematické okruhy a slovní zásoba: abeceda, základní číslovky 1 – 50, řadové číslovky, datum, jména zemí, hudební nástroje |
| 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 | Interaktivní řečové dovednosti – střídání receptivních a produktivních dovedností Žák: ptá se na základní informace o svém partnerovi a odpovídá na partnerovy otázky žádá partnera o povolení a reaguje na žádosti o povolení | Komunikační funkce: povolení |
| rozlišuje základní zvukové prostředky | | |
| 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 | | |
| 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 – poslech a čtení s porozuměním Žák: identifikuje osobu na obrázku na základě slyšeného dialogu | Pravopis: množné číslo počítatelných podstatných jmen Výslovnost: |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Anglický jazyk | 1. ročník | Počet vyučovacích hodin: 64 |
|--|--|---|
| používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací | vyhledá ve slovníkovém hesle informaci o tvaru množného čísla podstatného jména | finální –s ve 3. osobě jednotného čísla u přítomného času prostého, výslovnost samohlásek v různých slovech, minimální páry |
| 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 | vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku o sourozenecké rivalitě vybere z nabídky nejlepší shrnutí obsahu článku o sourozenecké rivalitě vyhledá informace v osobním profilu | Gramatika: přivlastňovací pád, přítomný čas prostý (kladný a záporný tvar, otázka a krátká odpověď), pravidelné a nepravidelné množné číslo podstatných jmen |
| rozlišuje základní zvukové prostředky | Produktivní řečové dovednosti – ústní a písemný projev Žák: ústně popíše svého spolužáka napíše svůj neformální profil | Tematické okruhy a slovní zásoba: členové rodiny, popis osoby a osobnosti, domácí práce, předložky s přídavnými jmény, neformální stažené tvary |
| vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru | Interaktivní řečové dovednosti – střídání receptivních a produktivních dovedností Žák: ptá se na základní informace o svém partnerovi a odpovídá na partnerovy otázky | Typy textů: slovníkové heslo, článek o sourozenecké rivalitě, neformální osobní profil |
| vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text | | Reálie: Britská královská rodina |
| vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu | Receptivní řečové dovednosti – poslech a čtení s porozuměním Žák: v interview identifikuje číslovky na základě porozumění článku o nebezpečných cestách do školy přiřadí ke každému odstavci jeho stručný obsah | Gramatika: sloveso have to a should (kladný a záporný tvar, otázka a krátká odpověď), pozice frekvenčních příslovcí ve větě, tázací zájmena, rozkazovací způsob (kladný a záporný tvar) |
| 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 | Produktivní řečové dovednosti – ústní a písemný projev Žák: ústně popíše svůj denní program jednoduše popíše obrázek | Tematické okruhy a slovní zásoba: denní program, vyjádření času, dny v týdnu, školní předměty, číslovky nad 100, vyjádření data, předložky s časovými údaji, přídavná jména opačného významu, divoká příroda, přídavná jména vyjadřující pocity, školní události |
| používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací | | |
| 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 | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Anglický jazyk | 1. ročník | Počet vyučovacích hodin: 64 |
|--|---|---|
| rozlišuje základní zvukové prostředky | Interaktivní řečové dovednosti – střídání receptivních a produktivních dovedností Žák: klade spolužákovi otázky na jeho povinnosti o víkendu a odpovídá na ně požádá o radu a poradí | Komunikační funkce: názor, povinnost, kontrast, rada Typy textů: článek o nebezpečných cestách do školy, oznámení o školní akci Reálie: Oxfordská univerzita Mezipředmětové vztahy: Český jazyk a literatura – funkční styly |
| 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 | | |
| 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 – poslech a čtení s porozuměním Žák: identifikuje slovní přízvuk u dvouslabičných a trojslabičných slov na základě slyšeného programu o módě posoudí pravdivost tvrzení přiřadí názvy odstavců k pasážím článku o tlaku vrstevníků na vzhled přiřadí názory k pasážím článku o tlaku vrstevníků na vzhled | Pravopis: pravopisné změny s koncovkou -ing Výslovnost: slovní přízvuk u dvojslabičných a trojslabičných slov Gramatika: přítomný čas průběhový (kladný a záporný tvar, otázka a krátká odpověď), rozdíl mezi přítomným časem prostým a průběhovým, vyjádření budoucnosti pomocí přítomného času průběhového |
| používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací | | |
| 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 | | |
| rozlišuje základní zvukové prostředky | Produktivní řečové dovednosti – ústní a písemný projev Žák: ústně popíše oblečení mluví o tom, co se děje opakovaně nebo právě teď vyjádří svůj názor na tlak vrstevníků na vzhled napíše neformální email příteli, ve kterém popíše, co dělá, | Tematické okruhy a slovní zásoba: oblečení, barvy, přídavná jména popisující oblečení, přídavná jména opačného významu, volnočasové aktivity, módní doplňky, záporná předpona un-, prostředky textové návaznosti (and, but, or, so a because), fráze použitelné v neformálních dopisech |
| 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 | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišíník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Anglický jazyk | 1. ročník | Počet vyučovacích hodin: 64 |
|--|---|--|
| 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 | poděkuje za dárek a navrhne společnou aktivitu Interaktivní řečové dovednosti – střídání receptivních a produktivních dovedností Žák: navrhne setkání, přijímá nebo odmítá návrh | Komunikační funkce: názor, návrh, přijetí a odmítnutí návrhu Typy textů: článek o tlaku vrstevníků na vzhled, neformální email Reálie: Jak dospívající utrácení peníze Mezipředmětové vztahy: Český jazyk a literatura – tvoření slov Český jazyk a literatura – funkční styly |
| Průřezová témata, přesahy, souvislosti | | |
| 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 | | |
| 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. | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 – poslech a čtení s porozuměním Žák: identifikuje v interview nepřizvučná slova ve slovníkovém hesle vyhledá předložku, která se pojí s daným přídavným jménem vyhledá informace v článku o neobvyklých restauracích a doplní je do zadaných vět | Výslovnost: redukce nepřizvučných slov Gramatika: vazba there is/there are, neurčitá zájmena (some, any, much, many, a few, a little), a lot of, would like Tematické okruhy a slovní zásoba: potraviny, počitatelná a nepočitatelná podstatná jména, jak počítat nepočitatelná podstatná jména, přídavná jména s předložkou, oslavy Komunikační funkce: objednání jídla a pití, pozvánka Typy textů: slovníkové heslo, článek o neobvyklých restauracích, neformální pozvánka Reálie: jídlo ve Velké Británii |
| 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 | | |
| 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 | Produktivní řečové dovednosti – ústní a písemný projev Žák: sdělí, které potraviny má rád a co obvykle jí napíše neformální pozvánku | |
| rozlišuje základní zvukové prostředky | | |
| rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů | Interaktivní řečové dovednosti – střídání receptivních a produktivních dovedností Žák: objedná jídlo a pití | |
| uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Anglický jazyk | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 64 |
|--|---|---|
| vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text | | Mezipředmětové vztahy: Český jazyk a literatura – funkční styly |
| 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 – poslech a čtení s porozuměním Žák: porozumí hlavním myšlenkám ústního projevu, odpoví na otázky porozumí hlavním myšlenkám článku o neobvyklých městech, odpoví na otázky | Výslovnost: koncovka -er, than Gramatika: pravidelné a nepravidelné stupňování přídavných jmen |
| používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací | | Tematické okruhy a slovní zásoba: město a venkov, místní předložky, dopravní prostředky, ustálená slovní spojení z oblasti cestování, světové strany, kontinenty |
| požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči | Produktivní řečové dovednosti – ústní a písemný projev Žák: popíše místa ve městě porovná dvě místa napíše článek popisující své město | Komunikační funkce: směr, pozice, žádost o zopakování |
| 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 | | Typy textů: článek o neobvyklých městech, článek popisující město |
| rozlišuje základní zvukové prostředky | Interaktivní řečové dovednosti – střídání receptivních a produktivních dovedností Žák: požádá o vysvětlení cesty a vysvětlí cestu | Reálie: New York |
| rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů | | Mezipředmětové vztahy: Geografie – makroregiony světa (RVP G) Český jazyk a literatura – funkční styly |
| 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 | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Anglický jazyk | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 64 |
|--|---|--|
| 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 | | |
| 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 – poslech a čtení s porozuměním Žák: identifikuje rozdíl mezi přítomným a minulým časem při vázání slov (connected speech) porozumí hlavním myšlenkám slyšeného popisu zkušeností v divočině porozumí hlavním myšlenkám článku o mýtických zvířatech a vybere správnou odpověď na otázky | Pravopis: pravopisné změny spojené s koncovkou -ed Výslovnost: koncovka -ed, vázání slov (connected speech) Gramatika: minulý čas prostý (kladný tvar pravidelných sloves, sloveso be a can v kladném a záporném tvaru a otázce) |
| 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 | | |
| 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 | Produktivní řečové dovednosti – ústní a písemný projev Žák: porovná divoká zvířata vypráví příběh v minulém čase prostém s použitím vhodných předložek vyjadřujících místo a pohyb jednoduše popíše obrázek napíše pohlednici ze zahraničí | Tematické okruhy a slovní zásoba: divoká zvířata, části zvířecího těla, počasí, prázdninové aktivity, časové výrazy pojící se s minulým časem prostým, předložky vyjadřující pohyb a místo, profese, příroda, neformální fráze použitelné při psaní pohlednic |
| rozlišuje základní zvukové prostředky | | |
| rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů | Interaktivní řečové dovednosti – střídání receptivních a produktivních dovedností Žák: klade otázky na téma dětství a odpovídá na ně | Komunikační funkce: popis obrázku Typy textů: článek o mýtických zvířatech, pohlednice ze zahraničí Reálie: Yellowstonský národní park |
| uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy | | |
| 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 | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Anglický jazyk | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 64 |
|--|-----------|-----------------------------|
| projevu | | |
| vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí | | |
| 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 | | |
| 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 | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Anglický jazyk | 3. ročník | Počet vyučovacích hodin: 64 |
|--|--|---|
| 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 – poslech a čtení s porozuměním Žák: na základě identifikace prostředků textové návaznosti porozumí slyšným instrukcím ve slovníkovém hesle zjistí, zda je frázové sloveso přechodné, nebo nepřechodné na základě porozumění článku o kampani na sociálních médiích chronologicky seřadí události vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku o kampani na sociálních médiích | Pravopis: přímá řeč Výslovnost: -ought u nepravidelných sloves Gramatika: minulý čas prostý nepravidelných sloves (kladný a záporný tvar, otázka) tvorba příslovcí z přídavných jmen Tematické okruhy a slovní zásoba: vybavení počítače, práce s počítačem, kolokace a frázová slovesa z oblasti počítačů, měny, cena zboží, prostředky textové návaznosti označující pořadí, příslovečná určení místa Komunikační funkce: nákup a prodej zboží Typy textů: slovníkové heslo, článek o kampani na sociálních médiích, vyprávění o problému s elektronickým přístrojem Reálie: Britští vědci Mezipředmětové vztahy: Český jazyk a literatura – funkční styly |
| 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 | Produktivní řečové dovednosti – ústní a písemný projev Žák: ústně popíše svůj minulý víkend ústně popíše svůj včerejší program napíše vyprávění problému s elektronickým přístrojem, ve kterém použije přímou řeč včetně interpunkce | |
| odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření | Interaktivní řečové dovednosti – střídání receptivních a produktivních dovedností Žák: nakoupí a prodá zboží | |
| 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 | | |
| 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 | | |
| 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 | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Anglický jazyk | 3. ročník | Počet vyučovacích hodin: 64 |
|---|---|---|
| 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 | | |
| 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 | | |
| 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 | | |
| 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 | | |
| 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 – poslech a čtení s porozuměním Žák: na základě porozumění slyšené zprávy se pokouší předvídat, jak bude zpráva pokračovat | Pravopis: pravopisné změny při tvorbě podstatných jmen ze sloves pomocí přípon (describe – description, happy – happiness) |
| má faktické znalosti především o základních | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Anglický jazyk | 3. ročník | Počet vyučovacích hodin: 64 |
|--|--|--|
| 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 | článku popisujícím inspirující sportovní výkony porozumí hlavním bodům a myšlenkám článku popisujícím inspirující sportovní výkony, odpoví na otázky o něm | vazba be going to, budoucí čas prostý (kladný a záporný tvar, otázka), účelové věty s too a infinitivem |
| odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření | Produktivní řečové dovednosti – ústní a písemný projev Žák: | Tematické okruhy a slovní zásoba: sporty, slovesné vazby s play, go a do, Olympijské hry, příslovečná určení času, sportovní vybavení a oděv, tvorba podstatných jmen ze sloves pomocí přípon, národnosti, would rather |
| používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací | popíše svou poslední sportovní činnost prezentuje spolužákovy plány prezentuje spolužákovy předpovědi o jeho budoucnosti | Komunikační funkce: odmítnutí návrhu, navržení alternativy, reakce na vyjádření mluvčího, omluva, návrh, sdělení informace |
| požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči | napíše neformální dopis, který popisuje sportovní událost a zve na ni příjemce dopisu | Typy textů: článek o inspirujících sportovních výkonech, neformální dopis, který popisuje sportovní událost a zve na ni příjemce dopisu |
| 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 | Interaktivní řečové dovednosti – střídání receptivních a produktivních dovedností Žák: diskutuje o plánech, odmítá návrhy a navrhuje alternativy | Reálie: fotbal |
| rozlišuje základní zvukové prostředky | | Mezipředmětové vztahy: Český jazyk a literatura – tvoření slov Český jazyk a literatura – funkční styly |
| 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 | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Anglický jazyk | 3. ročník | Počet vyučovacích hodin: 64 |
|---|--|--|
| 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 | | |
| 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 | | |
| 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 | | |
| 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 | | |
| 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 – poslech a čtení s porozuměním Žák: na základě pochopení principu vázání slov rozliší v promluvě jednotlivá slova vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku o ostrově odpoví na otázky k článku o ostrově | Gramatika: předpřítomný čas prostý (kladný a záporný tvar, otázka, pravidelná i nepravidelná slovesa) |
| 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 | | Tematické okruhy a slovní zásoba: nábytek, místnosti v domě, slovesné vazby s do, make, have, take a bring, přídavná jména opačného významu, přídavná jména pro popis místa, příslovce míry modifikující přídavná jména |
| odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření | Produktivní řečové dovednosti – ústní a písemný projev Žák: ústně vyjádří své názory a postoje k danému tématu | Komunikační funkce: kontakt, sdělení, vyjádření |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Anglický jazyk | 3. ročník | Počet vyučovacích hodin: 64 |
|--|--|--|
| používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací | popíše nedávné události porovná dva obrázky | Typy textů: článek o ostrově, popis domova |
| požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči | napiše popis svého domova | Reálie: Bílý dům |
| 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 | Interaktivní řečové dovednosti – střídání receptivních a produktivních dovedností Žák: ve dvojicích porovná obrázky, vysvětlí, který z nich preferuje a uvede důvod pro svou volbu | Mezipředmětové vztahy: Český jazyk a literatura – funkční styly |
| 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 | | |
| vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Anglický jazyk | 3. ročník | Počet vyučovacích hodin: 64 |
|--|-----------|-----------------------------|
| předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti | | |
| 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 | | |
| 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 | | |
| 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 | |

| Název předmětu | Občanská nauka |
|--|--|
| Oblast | Společenskovední 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 – Společenskovední 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> |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Název předmětu | Občanská nauka |
|---|--|
| | <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> <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,</p> |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Název předmětu | Občanská nauka |
|-----------------------|--|
| | <p>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: 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. |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 | |
| 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 |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 1. 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,...) | | 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 nekonzfliktně | 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 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 |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišíník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 1. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|---|---|--|
| | 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,...) 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 důsledky | rozpozná a klasifikuje nebezpečí sociálně patologických jevů na život jedince i společnosti | Sociálně patologické jevy |
| | 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,...) popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost | uvědomí si vliv víry a náboženství na kulturu společnosti | Kultura a civilizace Víra a ateismus 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,...) popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy | charakterizuje jednotlivá světová náboženství a jejich vliv na tamější kulturu | Světová náboženství |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 1. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|--|---|---|
| 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 |
| 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) | | Majetek, hospodaření, pojištění, peníze |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 1. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|--|--|---|
| zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva | | |
| 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 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 | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 1. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|--|--|---|
| 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 nákladů | vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční nebo sociální situace | Majetek, hospodaření, pojištění, peníze |
| 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 sebe prezentace• zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 1. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|---|---|-----------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none">práce s informačními médii | |
| Člověk a životní prostředí | | |
| | <ul style="list-style-type: none">současné globální problémy a vztahy člověka k prostředímožnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje | |
| Občan v demokratické společnosti | | |
| | <ul style="list-style-type: none">osobnost a její rozvojkomunikace, řešení konfliktůspolečnost, kultura, náboženstvístát, politický systém, politika, soudobý světmasová médiamorálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidaritapotřebné 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 učeníKompetence k řešení problémůKomunikativní kompetencePersonální a sociální kompetenceObčanské kompetence a kulturní povědomíDigitální kompetence | |
| RVP výstupy | ŠVP výstupy | Učivo |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|--|---|--|
| | 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 | charakterizuje politické uspořádání a formu našeho státu, historii české státnosti, státní symboly | Charakteristika ČR, státnost, státní symboly |
| popíše 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 |
| 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 | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číslník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|--|---|--------------------------------|
| 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 občan 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 společnosti a příslušníkem některé z menšin | | Nedemokratické režimy |
| 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 | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číslník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|---|---|------------------------------|
| 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 (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, | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišíník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|---|--|---|
| 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 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, | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|--|---|--|
| 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 |
| | 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 | pochozí smysl klíčového principu demokracie – možnost | Občanská společnost |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|---|--|-----------------------------|
| angažovanosti | zapojit se do politického života a ovlivňovat ho | |
| 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 | | |
| <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 | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|---|---|-----------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none">• 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• 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 |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 3. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|--|---|-------------------------------------|
| 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 |
| | 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 |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 3. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|--|--|----------------------------------|
| 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) | | |
| 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 | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 3. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|---|---|-----------------------------|
| 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 soudobém světě | sumarizuje a analyzuje problémy dnešního světa, ohrožení míru, demokracie a vývoje civilizace | Mezinárodní vztahy |
| 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 | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číslník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Občanská nauka | 3. 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. | | |

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) | 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 |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Název předmětu | Chemie |
|---|---|
| důležité pro jeho realizaci) | <p>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 žáku. 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 |
| 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>Komunikační 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. |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 |
| popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků | - popíše stavbu atomu a vznik chemické vazby | - chemické látky a jejich vlastnosti |
| popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby | - zná názvy, značky a vzorce vybraných prvků a sloučenin | - částicové složení látek, atom, molekula |
| popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi | - popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků | - chemická vazba |
| provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi | - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi | - chemické prvky, sloučeniny |
| vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení | - vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí | - chemická symbolika |
| vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí | - provádí jednoduché chemické výpočty | - periodická soustava prvků |
| zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin | | - směsi a roztoky |
| 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 | - vysvětlí vlastnosti anorganických látek | - chemické reakce |
| tvoří chemické vzorce a názvy anorganických sloučenin | - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin | - výpočty v chemii |
| vysvětlí vlastnosti anorganických látek | - 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 | 2. Anorganická chemie |
| charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich | - zná zásady bezpečnosti práce s nebezpečnými látkami | - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli |
| | | - názvosloví anorganických sloučenin |
| | | - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi |
| | | 3. Organická chemie |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Chemie | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|---|---|--|
| vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy | vybrané deriváty, tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy | - vlastnosti atomů uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin |
| 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 | - 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 | - uhlovodíky, derivát uhlovodíků - další organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi |
| 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. | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Chemie | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|---|-----------|-----------------------------|
| 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. |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Název předmětu | Biologie |
|---|--|
| Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci) | <p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – přírodovědné vzdělávání – biologické a ekologické vzdělávání.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>K preferovaným metodám výuky patří výklad, rozhovor, vyhledávání informací v odborném textu, práce s internetem, ústní opakování učiva, procvičování, samostatná práce. Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních činností. Výuka probíhá frontálním vyučováním s využíváním individuálního přístupu k žákům.</p> |
| 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> |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Název předmětu | Biologie |
|-----------------------|--|
| | Digitální kompetence: <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 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 složité | - 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 |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Biologie | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|--|--|---|
| 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 |
| 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 | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Biologie | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|--|---|-------------------------------------|
| 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 | | |
| <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 | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Biologie | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|---|-----------|-----------------------------|
| prospěch vlastního zdraví a vzdělávání. | | |
| <ul style="list-style-type: none">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 | |
| 1 | 0 | 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). |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Název předmětu | Fyzika |
|---|--|
| 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 | <p>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 výsledků. Správně používají a převádějí jednotky</p> <p>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.</p> <p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Chápu bezpečnost práce.</p> <p>Digitální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none">Používá jednoduché softwarové nástroje a simulace (např. PhET) k lepšímu porozumění fyzikálním jevům.Využívá mobilní aplikace pro základní měřeníZpracovává 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 | 1. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|---------------------------------|--|-----------------------------|
| Výchovné a vzdělávací strategie | <ul style="list-style-type: none">Komunikativní kompetenceObčanské kompetence a kulturní povědomí | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Fyzika | 1. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|--|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• 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 hmotného bodu | 1. Mechanika - Pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici |
| 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 | popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě | Struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Fyzika | 1. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|---|---|--|
| přírodě a v technické praxi | a v technické praxi | |
| 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 |
| 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 |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Fyzika | 1. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|--|--|---|
| 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 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 | 6. Vesmír - Slunce, planety a jejich pohyb, komety |
| | popíše objekty v sluneční soustavě | |
| charakterizuje Slunce jako hvězdu | zná příklady základních typů hvězd | Hvězdy a galaxie |
| zná příklady základních typů hvězd | | |
| 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

| 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

| | |
|----------------|---|
| 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 |
| porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly | - provádí aritmetické operace s reálnými čísly; | - reálná čísla |
| používá různé zápisy reálného čísla | - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly; | - různé zápisy reálného čísla |
| při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací | - používá různé zápisy racionálního a reálného čísla; | - číselné množiny |
| provádí aritmetické operace v R | - určí řád čísla; | - operace s číselnými množinami |
| provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem | - zaokrouhlí desetinné číslo; | - označení množin N, Z, Q, R |
| provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok | - znázorní reálné číslo na číselné ose; | - mocniny a odmocniny |
| provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik) | - zapíše a znázorní interval; | - procento a procentová část |
| řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu | - provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik); | - základy finanční matematiky |
| určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru | - určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru; | - slovní úlohy |
| | - 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

| 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

| 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

| 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 kalkulačtoru; - 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° | 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 |
| užívá pojmy úhel a jeho velikost | | |
| vyjádří poměr stran v pravouhlém trojúhelníku jako funkci $\sin ?$, $\cos ?$, $\operatorname{tg} ?$ | | |
| graficky rozdělí úsečku v daném poměru | | |
| 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

| 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 lichoběžníků 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: - určí vzájemnou polohu dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, vzdálenost bodu od roviny; | 3. Stereometrie |
| charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části | - rozlišuje tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva; | - opakování a prohloubení učiva z RVP ZV |
| při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací | - určí povrch a objem tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule; | - polohové a metrické vlastnosti v prostoru |
| určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie | - využívá trigonometrie při výpočtu povrchu a objemu těles; | - tělesa a jejich sítě |
| určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin | - využívá sítě tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa; | - úlohy na výpočet povrchů a objemu těles |
| určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin | - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělání; | - výpočet povrchu a objemu složených těles |
| určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin | - užívá jednotky délky, obsahu a objemu; | |
| užívá a převádí jednotky objemu | - provádí převody jednotek; | |
| využívá sítě tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa | - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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

| 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 – Číslník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 – Číslník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 pravouhlém 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 příprava 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 – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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 | | |
| dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 nesporného 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

| 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

| 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 | - 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

| 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

| 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 | <ul style="list-style-type: none">- uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu- vnímá pozitivně nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin- uvědomuje si důležitost relaxace | 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 | | |
| 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

| 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. Běžecské lyžování |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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 – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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 |
| 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, obratnost a pohyblivost | - porozumí škodlivosti používání dopingu | Vrhy a hody - koule 4 kg, 6kg, míček, granát |
| je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit | - zlepšuje své absolutní i relativní výkony | |
| 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 |
| dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit | - dává své schopnosti ve prospěch kolektivu | Kopaná - přihrávka, zpracování, střelba |
| | - rozliší jednání fair - play | Basketbal - dribling, střelba, přihrávka, hra |
| | | Volejbal - odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra – |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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

| 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 – Čišník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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

| 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 – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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

| 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 nářadí - 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 – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Tělesná výchova | 3. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|--|---|---|
| <p>vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)</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>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</p> <p>pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</p> <p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</p> <p>volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p> <p>využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</p> | | |
| | <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 |
| <p>dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců</p> <p>dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat</p> | <ul style="list-style-type: none">- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti- chápe důležitost týmové práce | 6. Pohybové hry drobné, závodivé, motivační, štafetové, netradiční |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 smlouvané 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

| 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

| 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

| 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 | - 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 | - 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

| 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

| 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

| 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

| 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; | <ul style="list-style-type: none">Prvotní přihlášení do e-learningu- 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 <ul style="list-style-type: none">- se identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano; | Digitální technologie Hardware a software <ul style="list-style-type: none">- zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost; |
| identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad | <ul style="list-style-type: none">- vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty;- rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový; | <ul style="list-style-type: none">- současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty;- připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory; |
| identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano | <ul style="list-style-type: none">- popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly; | <ul style="list-style-type: none">- souborový systém a paměťová úložiště;- zařízení s operačním systémem; |
| popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly | <ul style="list-style-type: none">- rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat; | <ul style="list-style-type: none">- aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. textový software; tabulkový editor, software pro tvorbu prezentací) |
| rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat | <ul style="list-style-type: none">- na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí;- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; | <ul style="list-style-type: none">- 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

| 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; - 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 prostředí - způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování); - sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly, 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; |
| v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů (např. rabbit hole) | | |
| 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 – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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

| 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 – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 | Učivo |
| | Žák: - zná pravidla práce v počítačové učebně; - dokáže se přihlásit do školního e learningového prostředí | Prvotní přihlášení do e-learningu - pravidla provozu učebny; - přihlášení do počítače, |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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

| 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• 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:</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

| 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

| 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

| 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 | 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 |
| vysvětlí, co má vliv na cenu zboží | - vysvětlí, co má vliv na cenu zboží | - trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena |
| 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 – Číslník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Ekonomika | 1. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|--|--|------------------------------------|
| | <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 | |
| | <p>Občan v demokratické společnosti</p> <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 | |
| | <p>Člověk a digitální svět</p> <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• 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

| 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 – Čišíník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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 | | |
| 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 | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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, 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 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

| 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 | 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

| 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

| 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

| 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 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 | | Základy technologie přípravy pokrmů z mletého masa Masové kašoviny, směsi- salmi, salpikon, ragú, krokety |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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, 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. | |

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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, 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. | | |



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 – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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

| Potraviny a výživa | 1. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|---|---|--|
| funkce | <ul style="list-style-type: none">- 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 | <p>význam pro lidský organismus, rozdělení, jednotlivé složky potravin, konvence</p> <p>3. Potravin rostlinného původu ovoce, zelenina, brambory, luštěniny, obiloviny, mlýnské výrobky, houby, sladidla-složení, rozdělení, význam, použití</p> <p>4. Pochutiny</p> <p>koření, káva, čaj, kávoviny-rozdělení, druhy, význam, použití</p> <p>5. Ostatní druhy pochutin</p> <p>sůl, ocet, pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření, kypřící prostředky</p> <p>6. Potravin živočišného původu mléko, mléčné výrobky, vejce- význam, složení, druhy, jakost, nákazy z vajec</p> |
| 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

| 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

| 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

| 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 – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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

| 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 – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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

| 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

| | |
|----------------|---------------------------|
| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| Technika obsluhy a služeb | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 48 |
|---|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none">- flambování masa, moučníků, 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, moučníků, 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, moučníků, 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| 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 odbytových střediscích - řídicí činnost na jednotlivých úsecích - opakování k ZZ |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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

| 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

| 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, kariérenímu 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

| 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

| 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 výrobních, 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| Speciální obsluha | 2. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|--|--|---|
| | | - práce s příručníkem |
| charakterizuje způsoby a systémy obsluhy vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém 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 odbytovém 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 – Čišík se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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

| 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

| 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, 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. | | |
| 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-mail, 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

| 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

| 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

| 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 - Sommeliér - 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 - Sommeliér - 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 - Sommeliér - 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

| 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

| Speciální obsluha | 3. ročník | Počet vyučovacích hodin: 80 |
|--|-------------------------------------|--|
| rozlišuje malý a velký stolní inventář | Žák umí popsat vybavení baru. | - opakování učiva 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

| Speciální obsluha | 3. ročník | Počet vyučovacích hodin: 80 |
|--|-----------------------------------|---|
| | | 7. Zážitková 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. Zážitková 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

| 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

| 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

| 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

| 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

| Speciální obsluha | 3. ročník | Počet vyučovacích hodin: 80 |
|---|--|--|
| vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů | Žák popíše servis pokrmů, nápojů. | 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 7. Zážiteková gastronomie u stolu hosta - formy zážitkové gastronomie - flambování - loupání ovoce - vhodné lihoviny a likéry na flambování - káva, šlehání mléka, latte art Opakování učiva – příprava k ZZ |
| vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt | Žák umí připravit podklady pro vyúčtování. | 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 |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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 obytném 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 obytných středisek, jejich vybavení | | |
| vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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, kariérnímu 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 | 1 | 0 | 1 |
| | Povinný | | |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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

| 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 | 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 |
| 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

| Psychologie | 2. 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 |
| | usměřňuje 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

| Psychologie | 2. 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

| Psychologie | 2. 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

| Psychologie | 2. 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 – Číslník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Psychologie | 2. 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

| 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 | 1.Nácvik desetiprstové hmatové metody Seznámení s obsluhou a funkcemi kancelářské techniky Pokyny pro hmatovou metodu Bezpečnost při psaní Ergonomické zásady Nácvik psaní na střední řadě Nácvik psaní na horní řadě Nácvik psaní na dolní řadě |



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Číšník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| 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, jazykově, 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 – Čísník se zaměřením na nápojovou gastronomii 2025

| Korespondence | 1. ročník | Počet vyučovacích hodin: 32 |
|---|---|-----------------------------|
| komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách | - uvědomuje si reprezentační význam písemného projevu | 7. Osobní dopisy |
| Průřezová témata, přesahy, souvislosti | | |
| Člověk a životní prostředí | | |
| Žáci jsou vedeni k tomu, aby - 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 - 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 potencionálními zaměstnavateli, formulovali svá očekávání a své priority | | |
| Občan v demokratické společnosti | | |
| Žáci jsou vedeni k tomu, aby - 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 - 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 profesí 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

| 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

| 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

| 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

| 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, alergenů, 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

| 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

| 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

| 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.