



Střední škola gastronomie a služeb  
Přerov, Šířava 7



# ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

---

**Kuchař se zaměřením na zážitkovou  
gastronomii 2025 - od 1. ročníku**



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

1	Identifikační údaje.....	4
1.1	Předkladatel.....	4
1.2	Zřizovatel.....	4
1.3	Název ŠVP.....	4
1.4	Platnost dokumentu.....	4
2	Profil absolventa.....	5
2.1	Popis uplatnění absolventa v praxi.....	6
2.2	Kompetence absolventa.....	6
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.....	10
3.11	Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných.....	13
3.12	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.....	14
3.13	Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání.....	14
4	Učební plán.....	15
4.1	Týdenní dotace - přehled.....	15
4.1.1	Poznámky k učebnímu plánu.....	16
4.2	Celkové dotace - přehled.....	17
4.3	Přehled využití týdnů.....	18
5	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP.....	19
6	Učební osnovy.....	21
6.1	Český jazyk a literatura.....	21
6.2	Anglický jazyk.....	38
6.3	Občanská nauka.....	55
6.4	Chemie.....	75
6.5	Biologie.....	79
6.6	Fyzika.....	84
6.7	Matematika.....	89



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

---

6.8	Tělesná výchova.....	102
6.9	Informační a komunikační technologie.....	129
6.10	Ekonomika .....	140
6.11	Technologie .....	152
6.12	Speciální technologie .....	174
6.13	Potraviny a výživa .....	201
6.14	Technika obsluhy a služeb .....	213
6.15	Psychologie .....	239
6.16	Korespondence .....	247
6.17	Odborný výcvik.....	251
7	Zajištění výuky .....	264
8	Charakteristika spolupráce .....	265
8.1	Spolupráce s dalšími institucemi.....	265
8.2	Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery .....	265



# 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

**IČ:** 00577227

**RED-IZO:** 600171361

## 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:** Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

**MOTIVAČNÍ NÁZEV:**

**KÓD A NÁZEV OBORU:** 65-51-H/01 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:** Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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

**PLATNOST OD:** 01.09.2025

**STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ:** střední vzdělání s výučním listem

**FORMA VZDĚLÁVÁNÍ:** denní

Souhrn očekávaných výsledků vzdělávání absolventa

Získané vědomosti a dovednosti obecného charakteru

- je si vědom vzájemného vztahu svobody a odpovědnosti
- uvědomuje si národní a evropskou identitu
- chápe význam aktivní účasti své i ostatních na utváření společenského života v celosvětovém měřítku
- pochopil základní principy humanity a demokracie
- chápe význam a nutnost osobního rozvoje a profesní připravenosti
- je veden k samostatnosti a odpovědnosti
- uvědomuje si stále vzrůstající nároky na kvalifikovanou pracovní činnost
- je ochoten a schopen se adaptovat na změny trhu práce
- v ústním i písemném projevu se snaží dodržovat jazykové normy
- v cizím jazyce rozumí jednoduchým krátkým rozhovorům, dovede v cizím jazyce získat jednoduchou informaci
- vytvořil si pozitivní vztah k umění a kultuře
- rozumí základním matematickým pojmům a vztahům mezi nimi
- je schopen aplikovat přírodovědné poznatky v odborné praxi
- je schopen projevit smysl pro čestnost, spolupráci a vzájemnou pomoc
- zná dopady nezdravého způsobu života
- ve své profesní oblasti dokáže identifikovat a analyzovat problémy
- umí pracovat s PC a využívat informačních zdrojů
- má vytvořeny základní předpoklady pro uplatnění v živnostenském podnikání

Získané vědomosti a dovednosti odborného charakteru

- umí posoudit potraviny z hlediska kvality, dietetické hodnoty, vhodnosti pro technologické zpracování
- umí používat inventář, ovládá obsluhu technického zařízení
- ovládá přípravu pracoviště na provoz, servis pokrmů a nápojů
- zná techniku opracování potravin, technologického zpracování, dělení a porcování jatečných zvířat, ryb, zvěřiny, drůbeže
- ovládá techniku skladování, ošetřování potravin, nápojů
- zvládne přípravu běžných, technologicky náročných i moderních pokrmů studené i teplé kuchyně, studených i teplých moučnicků, nápojů
- umí v souladu s vývojovými trendy esteticky upravit pokrm, nápoj v rámci expedice/ servisu
- ovládá různé způsoby uchování pokrmů a nápojů v souladu s HCCP
- umí připravit minutkové pokrmy a saláty
- osvojit si zásady výživy všech věkových skupin včetně dietního stravování
- ovládá základy techniky obsluhy i činnosti s ní související
- zvládl sestavování nabídkových lístků, jídelních a nápojových lístků včetně menu k různým příležitostem
- má znalost sestavování kalkulací a stanovení ceny
- osvojit si základy organizace práce, je schopen pracovat individuálně i v týmu
- má základy obchodních a podnikatelských činností
- ovládá odbornou terminologii gastronomie, poznatky využívá v praxi
- umí pracovat na PC
- je schopen spolupráce při fyzické i účetní inventuře
- v průběhu vzdělávání měl možnost získat certifikáty různých sfér oboru



## 2.1 POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI

### Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent po nezbytném zapracování se uplatní ve všech typech podnikatelských subjektů v oblasti stravování. Osvojení základů podnikání časem umožní stát se soukromým podnikatelem v oblasti stravovacích služeb.

## 2.2 KOMPETENCE ABSOLVENTA

### Kompetence k učení

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

### Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy.

### Komunikativní kompetence

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

### Personální a sociální kompetence

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

### Občanské kompetence a kulturní povědomí

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

### Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

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

### Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích.

### Kompetence využívat prostředky IKT a pracovat s informacemi

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi.

## 2.3 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Vzdělávání ve vzdělávacích programech v oborech vzdělání vedoucích k dosažení středního vzdělání s výučním listem se ukončuje závěrečnou zkouškou.

Dokladem o dosažení středního vzdělání s výučním listem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy - Zákonem č. 561/2004Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) § 72-76 a Vyhláškou č. 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem.



## 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:** Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

**KÓD A NÁZEV OBORU:** 65-51-H/01 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 přípravy jídel 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

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.

#### Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy

### 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 – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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

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

### 3.4 VÝCHOVNÉ A VZDĚLÁVACÍ STRATEGIE

Výchovné a vzdělávací strategie	
Kompetence k učení	-

### 3.5 ZAČLENĚNÍ PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT

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

#### 3.5.1.1 Zkratky použité v tabulce začlenění průřezových témat:

Zkratka	Název předmětu
<b>AJ</b>	Anglický jazyk
<b>BIO</b>	Biologie
<b>CHE</b>	Chemie



Zkratka	Název předmětu
CJL	Český jazyk a literatura
EKO	Ekonomika
FYZ	Fyzika
IKT_1	Informační a komunikační technologie
KOR	Korespondence
MAT	Matematika
OBN	Občanská nauka
PAV	Potraviny a výživa
PSY	Psychologie
SPT	Speciální technologie
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).

#### **Forma přijímacího řízení**

bez přijímací zkoušky

#### **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:**

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.



## ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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 vzdělání 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.

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



## ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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 využít 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 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.

### 3.11 ZABEZPEČENÍ VÝUKY ŽÁKŮ NADANÝCH A MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH

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

**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 podpurná 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.



### **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	
<b>Povinné předměty</b>					
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
	Speciální technologie	0.5	1	2.5	4
	Potraviny a výživa	0+1	0+1.5	0+1.5	0+4



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
	Technika obsluhy a služeb	2	1.5	1.5	5
	Psychologie			1	1
	Korespondence	1			1
	Odborný výcvik	2+13	2+15.5	3+14.5	7+43
<b>Celkem hodin</b>		<b>31.5</b>	<b>34.5</b>	<b>34</b>	<b>53+47</b>

#### 4.1.1 POZNÁMKY K UČEBNÍMU PLÁNU

##### Technologie

Výuka kulinářského umění, práce s kalkulacemi a skladovým hospodářstvím

##### Speciální technologie

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. Doporučené jsou pro žáky kurzy zaměřující se na rozvoj, .

**KURZ VYŘEZÁVÁNÍ OVOCE A ZELENINY**

**KURZ ZÁŽITKOVÉ GASTRONOMIE**

**KURZ STUDENÉ KUCHYNĚ**



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

#### 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.

#### 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	
<b>Povinné předměty</b>					
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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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

### 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
<b>Celkem týdnů</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



## 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
			Speciální technologie	4	128
			Technika obsluhy a služeb	5	160
			Korespondence	1	32
			Odborný výcvik	7	224
			Psychologie	1	32
Disponibilní časová dotace	47	1504	Potraviny a výživa	4	128



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



## 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 – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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"><li>• Vzdělávání a komunikace v českém jazyce</li><li>• Estetické vzdělávání</li></ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž	<p><b>Komunikativní kompetence:</b> Žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokáží se vhodně prezentovat, umí</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Český jazyk a literatura
učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje; zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty; snaží se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii; umí zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí; vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</p> <p><b>Personální a sociální kompetence:</b> Žáci pracují v týmu, snaží se o efektivní učení, ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí.</p> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</b> 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><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b> Žáci umí vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.</p> <p><b>Digitální kompetence:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Žáci ovládají základní práci s textovými editory a umí vytvářet, upravovat a formátovat jednoduché textové dokumenty (např. dopisy, krátké zprávy).</li><li>• Umí využívat digitální nástroje k tvorbě základních dokumentů a prezentací, které odpovídají účelu a publiku.</li><li>• Dovedou samostatně vyhledávat, třídít, ověřovat a smysluplně využívat informace z online zdrojů, jako jsou internetové vyhledávače nebo encyklopedie.</li><li>• Orientují se v digitálních textech a dokumentech, čtou je s porozuměním a dokáží s nimi dále pracovat.</li><li>• Rozumí základům autorského práva a aplikují etické zásady při používání, sdílení a vytváření digitálního obsahu.</li></ul>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Český jazyk a literatura
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Umí využívat digitální nástroje k tvorbě a úpravám vlastních literárních i vizuálních děl.</li><li>• Dokážou vytvářet digitální projekty s ohledem na autorská práva, ochranu osobních údajů a etické normy.</li><li>• Využívají dostupné digitální zdroje jako inspiraci pro vlastní kreativní tvorbu.</li><li>• Umí pracovat s digitálními texty – analyzují obsah e-knih a audioknih, porovnávají různé formy literatury.</li><li>• Kriticky hodnotí digitální kulturní obsah s ohledem na jeho kvalitu, věrohodnost i etický rozměr.</li></ul>
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"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li><li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	
RVP výstupy	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
	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 – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	- umí vytvořit věcně správně a srozumitelně souvislé texty na běžná témata - se učí odhalovat a odstraňovat jazykové a stylizační nedostatky - je rozvíjena kreativita a fantazie žáků	Slohová práce, její oprava
	- upevňování získaných dovedností	Opakování učiva, návštěva muzea Opakování
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li><li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li></ul>	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
	<ul style="list-style-type: none"><li>Digitální kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
	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 – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
	- umí vytvořit osobní dopis - rozliší jeho typické znaky	Osobní dopis
	- umí vytvořit krátké informační útvary	Vyjadřování v běžné komunikaci
umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi	- uplatňuje zásady kultury osobního projevu - ví, jak se vhodně prezentovat - je veden k tomu, aby si uvědomoval chyby	Jazyková a řečová kultura, styl. cvičení
posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu postihne sémantický význam textu	- dokáže zpracovat zadaný slohový útvar - používá adekvátní stylistické a jazykové prostředky - učí se odhalovat a odstraňovat jazykové a stylizační nedostatky	Slohová práce, její oprava
orientuje se v soustavě jazyků porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci	- umí zařadit češtinu do soustavy jazyků, příbuznost jazyků - je schopen definovat pojmy jazyk a národní jazyk - získá základní informace o vývoji českého jazyka - dokáže rozlišovat rozdíly mezi češtinou spisovnou a nespisovnou - rozumí pojmům slang, argot, nářečí, obecná čeština	Poučení o jazyce, systém jazyků
	- upevňuje si získané znalosti	Opakování
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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 – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li><li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	
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 – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Český jazyk a literatura	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
	- vysvětlí funkci slohotvorných činitelů	
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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 – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Anglický jazyk
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu anglický jazyk je pomoci žákům zdokonalit si tento jazyk na úrovni A2 Společného evropského referenčního rámce (SERR).
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Vzdělávání v předmětu anglický jazyk připravuje žáky k efektivnímu osvojení si základních gramatických a lexikálních struktur v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům. Hlavní náplní je systematický výcvik v řečových dovednostech (tj. porozumění, ústní a písemný projev a reprodukce) a osvojování si jazykových prostředků (tj. výslovnost, slovní zásoba, gramatika a pravopis).</p> <p>Při výuce se uplatňují hlavně dvě základní metody, a to komunikativní a gramaticko-překládová. Vychází se z textů, na kterých si žáci osvojí a procvičí jazykové prostředky, dále následuje výuka čtení a práce s textem, poslech a výuka interaktivních vědomostí.</p> <p>V hodinách žáci pracují samostatně, svým tempem na vypracování některých, hlavně gramatických úkolů, ve dvojicích a malých skupinách na procvičování slovní zásoby a dalších jazykových prostředků, rozhovorů a komunikace. Učitel v hodinách monitoruje práci žáků, zaznamenává a následně opravuje chyby, řídí diskusi, vysvětluje gramatické jevy, zadává a kontroluje úkoly a zadává a opravuje testy.</p>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce</li></ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Digitální kompetence:</b></p> <p>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><b>Kompetence k učení:</b></p> <p>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><b>Kompetence k řešení problémů:</b></p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Anglický jazyk
	<p>Je rozvíjena řešením jazykových problémů a situací a cvičení založených na mezipředmětových vztazích s matematikou, zeměpisem a dalšími předměty.</p> <p><b>Komunikativní kompetence:</b> 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><b>Personální a sociální kompetence:</b> 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><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</b> 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><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b> 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"><li>• Digitální kompetence</li><li>• Kompetence k učení</li><li>• Kompetence k řešení problémů</li></ul>	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li><li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
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	Komunikační funkce: povolení
rozlišuje základní zvukové prostředky	žádá partnera o povolení a reaguje na žádosti o povolení	
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		
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 – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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	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	vybere z nabídky nejlepší shrnutí obsahu článku o sourozenecké rivalitě	
vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	vyhledá informace v osobním profilu	Tematické okruhy a slovní zásoba: členové rodiny, popis osoby a osobnosti, domácí práce, předložky s přídavnými jmény, neformální stažené tvary
vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu	Produktivní řečové dovednosti – ústní a písemný projev Žák: ústně popíše svého spolužáka napíše svůj neformální profil	Typy textů: slovníkové heslo, článek o sourozenecké rivalitě, neformální osobní profil
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	Interaktivní řečové dovednosti – střídání receptivních a produktivních dovedností Žák: ptá se na základní informace o svém partnerovi a odpovídá na partnerovy otázky	Reálie: Britská královská rodina
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: v interview identifikuje číslovky	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)
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	na základě porozumění článku o nebezpečných cestách do školy přiřadí ke každému odstavci jeho stručný obsah	
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: 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 prostředí



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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 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		
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	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
rozlišuje základní zvukové prostředky		
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí	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
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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 – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Digitální kompetence</li><li>• Kompetence k učení</li><li>• Kompetence k řešení problémů</li><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li><li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
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 nepřívzvučná slova	Výslovnost: redukce nepřívzvučných slov
používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	ve slovníkovém hesle vyhledá předložku, která se pojí s daným přídavným jménem	Gramatika: vazba there is/there are, neurčitá zájmena (some, any, much, many, a few, a little), a lot of, would like
požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	vyhledá informace v článku o neobvyklých restauracích a doplní je do zadaných vět	Tematické okruhy a slovní zásoba: potraviny, počitatelná a nepočitatelná podstatná jména, jak počítat nepočitatelná podstatná jména, přídavná jména s předložkou, oslavy
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	Komunikační funkce: objednání jídla a pití, pozvánka
rozlišuje základní zvukové prostředky	Interaktivní řečové dovednosti – střídání receptivních a produktivních dovedností	Typy textů: slovníkové heslo, článek o neobvyklých restauracích, neformální pozvánka
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů	Žák: objedná jídlo a pití	Reálie: jídlo ve Velké Británii
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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
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: 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 používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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 – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
projevu		
vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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 svět práce		
Práce s informacemi, rozvoj rozhodovacích schopností		
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		

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Digitální kompetence</li><li>• Kompetence k řešení problémů</li><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Kompetence k učení</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li><li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li></ul>	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
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 příslovčí 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 – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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 – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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 napíše neformální dopis, který popisuje sportovní událost a zve na ni příjemce dopisu	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		
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	Typy textů: článek o inspirujících sportovních výkonech, neformální dopis, který popisuje sportovní událost a zve na ni příjemce dopisu
rozlišuje základní zvukové prostředky		
rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů		Reálie: fotbal
uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy		Mezipředmětové vztahy: Český jazyk a literatura – tvoření slov 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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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 – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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 – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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	Společenskovědní vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Obecným cílem této vzdělávací oblasti je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace, zaměřuje se na vytváření kvalit, které souvisejí s orientací žáků v sociální realitě a s jejich začleňováním do různých společenských vztahů a vazeb.</p> <p>Otevírá cestu k realistickému sebepoznání a poznávání osobnosti druhých lidí a k pochopení vlastního jednání i jednání druhých lidí v kontextu různých životních situací.</p> <p>Vede žáky k respektování a uplatňování mravní principů a pravidel společenského soužití, přebírání odpovědnosti za vlastní názory a jednání, porozumění společnosti a světu, ve kterém žijí, uvědomování si vlastní identity a rozvoji kritického myšlení.</p> <p>Rozvíjí občanské a právní vědomí žáků, posiluje smysl jednotlivců pro osobní i občanskou odpovědnost a motivuje žáky k aktivní účasti na životě demokratické společnosti.</p> <p>V souvislosti s propojováním světa pak představuje informační servis o nadnárodních a mezinárodních kontaktech a organizacích.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Společenskovědní vzdělávání</p> <p>Učivo je rozloženo do několika tematických okruhů.</p> <p>Okruh Člověk v lidském společenství vede žáka k tomu, aby si uvědomil, že na světě není sám a musí být vybaven základními sociálními návyky pro styk s lidmi. Člověk jako tvor sociální si nachází ve společnosti svou pozici.</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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 dáována 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"><li>• Společenskovední vzdělávání</li></ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k učení:</b> Žáci se učí ovládat různé techniky učení, vytvořit si studijní režim, pracovat s textem, využívat různé informační zdroje.</p> <p><b>Kompetence k řešení problémů:</b> 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><b>Komunikativní kompetence:</b> 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><b>Personální a sociální kompetence:</b> Žáci by měli odhadovat důsledky svého jednání a chování, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování,</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</b> 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><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b> 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><b>Digitální kompetence:</b> Žáci</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• efektivně využívají digitální technologie ke komunikaci s ostatními lidmi a institucemi (Člověk v lidském společenství);</li><li>• se zapojují do občanského života prostřednictvím digitálních technologií a činí informovaná rozhodnutí (Člověk jako občan);</li><li>• využívají digitální služby státu a veřejné správy v praktických životních situacích (Člověk a právo);</li><li>• vyhledávají pracovní příležitosti online a používají digitální nástroje k hodnocení pracovních nabídek a zaměstnavatelů (Člověk a hospodářství);</li><li>• získávají a kriticky hodnotí informace o České republice, Evropě a světě prostřednictvím digitálních technologií (Česká republika, Evropa a svět);</li><li>• používají digitální nástroje k orientaci v různých životních situacích a zodpovědnému rozhodování (průřezově – rozvoj digitální gramotnosti).</li><li>•</li></ul>
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).



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Občanská nauka
	Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SŠGS.

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky		Pravidla společenského chování
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)		Životní styl
uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti		Kultura a civilizace
dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)	uvědomí si, že společnost nemůže fungovat pouze 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		Pravidla společenského chování



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
určitému etniku (národu,...)		
uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti		Životní styl
	objasní alternativy způsobu chování a života, ovlivňující životní styl jedince nebo společnosti v dané oblasti i období	Životní styl Kultura a civilizace
dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)	rozpozná a klasifikuje nebezpečí sociálně patologických jevů na život jedince i společnosti	Sociálně patologické jevy
na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)		
objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky		
	charakterizuje podstatu kultury jako projevu lidské činnosti, její vliv na utváření civilizace	Kultura a civilizace
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)	uvědomí si vliv víry a náboženství na kulturu společnosti	Kultura a civilizace
popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy		Víra a ateismus
vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost		Světová náboženství Náboženské sekty
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k	charakterizuje jednotlivá světová náboženství a jejich vliv na tamější kulturu	Světová náboženství



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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		
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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
dovede reklamovat koupené zboží nebo služby	chápe ochranu spotřebitele	Občanské právo
dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva		Majetek, hospodaření, pojištění, peníze
dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti	vysvětlí trh a jeho fungování, možnosti hledání zaměstnání a uplatnění na trhu práce	Trh a jeho fungování, trh práce
vysvětlí, co má vliv na cenu zboží		
dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám	formuluje svá práva při sjednávání pracovního poměru, podepisování pracovní smlouvy	Pracovní právo
dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat 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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu		
dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné		
vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti		
dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů	analyzuje hospodářskou prosperitu na úrovni rodiny a domácnosti	Hospodářský život rodiny
dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci		
dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních 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		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		
<ul style="list-style-type: none"><li>• hlavní oblasti světa práce, charakteristické znaky práce, uplatnění absolventa</li><li>• trh práce, požadavky zaměstnavatelů</li></ul>		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<ul style="list-style-type: none"><li>vyhledávání informací o povoláních</li><li>písemná i verbální sebe prezentace</li><li>zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva</li><li>práce s informačními médii</li></ul>		
Člověk a životní prostředí		
<ul style="list-style-type: none"><li>současné globální problémy a vztahy člověka k prostředí</li><li>možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje</li></ul>		
Občan v demokratické společnosti		
<ul style="list-style-type: none"><li>osobnost a její rozvoj</li><li>komunikace, řešení konfliktů</li><li>společnost, kultura, náboženství</li><li>stát, politický systém, politika, soudobý svět</li><li>masová média</li><li>morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita</li><li>potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život</li></ul>		
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
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Kompetence k učení</li><li>Kompetence k řešení problémů</li><li>Komunikativní kompetence</li><li>Personální a sociální kompetence</li><li>Občanské kompetence a kulturní povědomí</li></ul>	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Digitální kompetence</li><li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
	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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)		
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti		
uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti		
uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem 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	formuluje nebezpečí extremismu a terorismu, jeho	Extremismus a terorismus



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
známém porušení principů nebo zásad demokracie na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	podstatu a představí některé teroristické organizace	
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 na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)	rozpozná znaky politických ideologií, jejich postavení v politickém spektru a vliv na život společnosti, zdůrazní nebezpečí nedemokratických režimů	Politické ideologie
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	přistupuje kriticky k mediálním sdělením	Veřejné mínění, masová média



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
známém porušení principů nebo zásad demokracie		
je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky,...)		
uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran		
uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné		
vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v 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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti	popíše volby jako projev nepřímé demokracie a jejich druhy i znaky	Volby, volební systémy
uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran		
uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti		
uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti	objasní význam ústavy, její postavení v právním řádu, nadřazenost zákonům a strukturu Ústavy ČR	Ústava ČR
	popíše úkol legislativy a představitele zákonodárné moci v ČR	Legislativa ČR
	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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti		
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti	pochopí smysl klíčového principu demokracie – možnost zapojit se do politického života a ovlivňovat ho	Občanská společnost
uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti		
uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti		
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti	objasní význam a úkoly samosprávy	Státní správa a samospráva
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		
<ul style="list-style-type: none"><li>• hlavní oblasti světa práce, charakteristické znaky práce, uplatnění absolventa</li><li>• trh práce, požadavky zaměstnavatelů</li><li>• vyhledávání informací o povoláních</li><li>• písemná i verbální sebe prezentace</li><li>• zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva</li><li>• práce s informačními médii</li></ul>		
Člověk a životní prostředí		
<ul style="list-style-type: none"><li>• současné globální problémy a vztahy člověka k prostředí</li><li>• možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje</li></ul>		
Občan v demokratické společnosti		
<ul style="list-style-type: none"><li>• osobnost a její rozvoj</li><li>• komunikace, řešení konfliktů</li><li>• společnost, kultura, náboženství</li></ul>		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<ul style="list-style-type: none"><li>• stát, politický systém, politika, soudobý svět</li><li>• masová média</li><li>• morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita</li><li>• potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život</li></ul>		
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
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kompetence k učení</li><li>• Kompetence k řešení problémů</li><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li><li>• Digitální kompetence</li><li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
	popíše státní svátky ČR, národní tradice, postavení českého státu	Vývoj české státnosti, státní svátky ČR
	orientuje se v prvních státních útvarech 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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	vysvětlí okolnosti vzniku ČSR, její postavení ve světě, význam T. G. Masaryka a demokratické prvky období „první republiky“	Vznik ČSR
vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích	popíše okolnosti vzniku i nástupu komunismu, fašismu a nacismu, šíření antisemitismu, mezinárodní vztahy, sudetskou otázku a důsledky Mnichovské dohody pro ČSR	Druhá světová válka
vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích	analyzuje příčiny, průběh, fáze, důsledky největšího světového konfliktu, holocaust, u nás Protektorát, domácí i zahraniční odboj, odsun Němců	Druhá světová válka
	popíše nové uspořádání světa, ovlivněné studenou válkou, mocenské bloky	Vývoj v letech 1945-1989
	objasní nástup KSČ (1948), sovětský vliv, politické procesy, znárodnování, přeměna ČSSR	Vývoj v letech 1945-1989
	popíše reformní 60. léta, proces Pražského jara, vojenskou intervenci SSSR v srpnu 1968 a následnou normalizaci, situaci disentu, emigrace, Charty 77	Vývoj v letech 1945-1989
	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	klasifikuje ukazatele vyspělosti a jejich vliv na postavení	Ukazatele vyspělosti zemí



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)	států	
uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)	objasní politické rozdělení (studená válka), ekonomické rozdělení (Sever – Jih), státy G7, rozvojové státy, příčiny chudoby, situaci Afriky	Rozdělení zemí světa
na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace	rozpozná proces globalizace, klasifikuje důsledky, výhody i nevýhody	Globalizace
uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě		
uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)		
uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě	analyzuje globální problémy a jejich dopad na životní podmínky	Globální problémy lidstva
uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)		
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	objasní potřebu OSN, historii, strukturu, úkoly OSN	Organizace spojených národů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
jí z toho plynou závazky		
vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky	objasní vznik a existenci NATO, pojem kolektivní bezpečnosti, členství ČR	Severoatlantická aliance
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	analyzuje členství ČR v mezinárodních organizacích, důsledky	Postavení ČR v Evropě i ve světě
vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky		
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	analyzuje a hodnotí možnosti integrace a možnosti kooperace mezi státy v dnešním světě	Mezinárodní vztahy
uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě		
vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky		
uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě	sumarizuje a analyzuje problémy dnešního světa, ohrožení míru, demokracie a vývoje civilizace	Mezinárodní vztahy
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		
<ul style="list-style-type: none"><li>• hlavní oblasti světa práce, charakteristické znaky práce, uplatnění absolventa</li><li>• trh práce, požadavky zaměstnavatelů</li><li>• vyhledávání informací o povoláních</li><li>• písemná i verbální sebeprezentace</li><li>• zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva</li><li>• práce s informačními médii</li></ul>		
Člověk a životní prostředí		
<ul style="list-style-type: none"><li>• současné globální problémy a vztahy člověka k prostředí</li></ul>		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<ul style="list-style-type: none"><li>možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje</li></ul>		
Občan v demokratické společnosti		
<ul style="list-style-type: none"><li>osobnost a její rozvoj</li><li>komunikace, řešení konfliktů</li><li>společnost, kultura, náboženství</li><li>stát, politický systém, politika, soudobý svět</li><li>masová média</li><li>morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita</li><li>potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život</li></ul>		
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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Chemie
	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.
Způsob hodnocení žáků	Písemné zkoušení dílčí – po krátkých tematických celcích, test, pozorování, diagnostický rozhovor.

Chemie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kompetence k řešení problémů</li><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
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
		- chemické reakce
		- výpočty v chemii



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Chemie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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 - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin	2. Anorganická chemie - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - názvosloví anorganických sloučenin
tvoří chemické vzorce a názvy anorganických sloučenin	- charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	- vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi
vysvětlí vlastnosti anorganických látek	- zná zásady bezpečnosti práce s nebezpečnými látkami	
charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy	- charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty, tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy	3. Organická chemie - 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 - chemické složení živých organismů
charakterizuje nejdůležitější přírodní látky	- charakterizuje nejdůležitější přírodní látky	- přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny a biokatalyzátory
popíše vybrané biochemické děje	- popíše vybrané biochemické děje	
	- 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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Chemie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku – dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých otázkách, hledat kompromisní řešení, orientovat se v masových médiích a odolávat tak možné myšlenkové manipulaci. Žáci si uvědomují zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání, čehož součástí je i chemické vzdělávání.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli, dokázali se orientovat v globálních problémech lidstva, chápali zásady trvale udržitelného rozvoje a uměli aktivně přispívat v jejich uplatnění; měli úctu k živé a neživé přírodě a jedinečnosti života na Zemi, respektovali život jako nejvyšší hodnotu.		
Člověk a digitální svět		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Žák samostatně vyhledává informace v digitálním prostředí, ověřuje jejich pravdivost a hodnotí je z kritického pohledu.</li><li>• Dokáže zvolit vhodné digitální nástroje, strategie a pracovní postupy pro efektivní řešení úkolů.</li><li>• Prezentuje výsledky své práce v různých formátech a aktivně spolupracuje v online prostředí.</li><li>• Využívá digitální nástroje včetně kvízových aplikací pro opakování a upevnění učiva.</li><li>• Pracuje s grafickými programy, aplikacemi a webovými zdroji, které mu umožňují sledovat chemické pokusy, jež by byly obtížně proveditelné v praxi.</li><li>• Zpracovává digitální výstupy, jako jsou prezentace nebo videa, na vybrané chemické téma, přičemž dodržuje správná typografická pravidla pro psaní chemických názvů a vzorců.</li></ul>		

## 6.5 BIOLOGIE

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Biologie
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Cílem předmětu Biologie je znalost základů obecné biologie, biologie člověka, ekologie a ochrany životního prostředí.</p> <p>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.</p>
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"><li>• Biologické a ekologické vzdělávání</li></ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Komunikativní kompetence:</b></p> <p>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>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Biologie
	<p><b>Personální a sociální kompetence:</b> Žáci formulují a obhajují své názory, zvažují a respektují stanoviska druhých. Přijímají hodnocení svých výsledků, radu i kritiku, zvažují návrhy druhých.</p> <p><b>Kompetence k řešení problémů:</b> Žáci dovedou analyzovat a řešit problémy v občanském životě a odborné praxi s ohledem na uplatnění principů přírodních věd. Chápu dodržování hygienických podmínek jako součást péče o zdraví. Při rozhodování zohledňují efektivní nakládání s materiály a odpady.</p> <p><b>Digitální kompetence:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Umí vyhledávat informace v digitálním prostředí, včetně s využitím AI.</li><li>• Dokáže ověřovat důvěryhodnost vyhledaných informací a kriticky je hodnotit.</li><li>• Zvládá prezentovat své poznatky srozumitelně a v různých formátech.</li><li>• Při společné práci a samostudiu komunikuje online, sdílí výsledky své práce, především prostřednictvím vytvořených kurzů.</li><li>• Umí využít digitální nástroje pro zpracování dat z pozorování nebo měření.</li><li>• Dokáže používat odbornou terminologii a zásady vědeckého vyjadřování při tvorbě digitálních výstupů z biologie.</li><li>• Jedná v digitálním prostředí eticky, ohleduplně a s respektem k ostatním.</li></ul>
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"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Kompetence k řešení problémů</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Biologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
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
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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Biologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
popíše způsoby nakládání s odpady	- popíše způsoby nakládání s odpady	- odpady
charakterizuje globální problémy na Zemi	- charakterizuje globální problémy na Zemi	- globální problémy
	- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci	- dopady činností člověka na životní prostředí
uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu	- uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu	- ochrana přírody a krajiny
uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí		
charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí	- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí	- přírodní zdroje energie a surovin
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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.</li></ul>		
Člověk a svět práce		
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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.</li></ul>		
Člověk a životní prostředí		
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Žáci se zaměřují například na udržitelné zacházení se surovinami, šetrné nakládání s vodou, energie a odpady, používání ekologických čisticích prostředků, omezení</li></ul>		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Biologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
jednorázových plastů, podpora lokálních a sezónních produktů.		
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>		
Člověk a digitální svět		
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>Žáci se učí kriticky hodnotit informace o zdraví z online prostředí, posilují svou digitální a zdravotní gramotnost a rozvíjejí schopnost využívat digitální technologie ve prospěch vlastního zdraví a vzdělávání.</li><li>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.</li></ul>		

## 6.6 FYZIKA

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

Název předmětu	Fyzika
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Výuka fyziky přispívá k hlubšímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování vztahu k životnímu prostředí. Cílem je zejména naučit žáky využívat fyzikálních poznatků v profesním a osobním životě.
Obsahové, časové a organizační vymezení	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Přírodovědné vzdělání. Učivo je vybráno ve variantě



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Fyzika
předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>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.</p> <p>Výuka probíhá klasickou frontální metodou, diskusí, při výuce fyziky se používají tabulky, kalkulačka, bude využíváno informační techniky – internetu (simulace fyzikálních jevů).</p>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"><li>Fyzikální vzdělávání</li></ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Komunikační kompetence:</b> 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, navrhnou způsob řešení, zdůvodní jej, ověří správnost zvoleného postupu a dosažených výsledků. Správně používají a převádějí jednotky</p> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</b> Chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje. Vyjadřují se a vystupují v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</p> <p><b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</b> Chápe bezpečnost práce.</p> <p><b>Digitální kompetence:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Používá jednoduché softwarové nástroje a simulace (např. PhET) k lepšímu porozumění fyzikálním jevům.</li><li>Využívá mobilní aplikace pro základní měření</li><li>Zpracovává a analyzuje jednoduchá data pomocí tabulkových procesorů (např. Microsoft Excel)</li><li>Vytváří základní grafy a vizualizace k pochopení vztahů mezi fyzikálními veličinami.</li><li>Spolupracuje online při řešení úkolů a sdílení informací, přičemž jedná eticky a s respektem k ostatním.</li></ul>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Fyzika
Způsob hodnocení žáků	Průběžné ústní zkoušení, po probrání určitých tematických celků písemné testy, pozorování, diagnostický rozhovor.

Fyzika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li><li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Fyzika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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 Teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa
popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů	popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů	Tepelné motory
popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	Struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství
popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj	popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj	3. Elektřina a magnetismus - Elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče
řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona	řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona	Elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče
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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Fyzika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	řeší úlohy na odraz a lom světla	
řeší úlohy na odraz a lom světla	řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami	Zrcadla a čočky, oko
řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami		
vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad	vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad	
popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	Druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření
popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony	popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu	5. Fyzika atomu - Model atomu, laser
popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu		
popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony	Nukleony, radioaktivita, jaderné záření
vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany 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		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Fyzika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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)	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. 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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Matematika
	<p>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 žáku. Lze využít i skupinové vyučování a řešení problémových úloh.</p>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"><li>• Matematické vzdělávání</li></ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Komunikační kompetence:</b> 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><b>Personální a sociální kompetence:</b> Žáci pracují samostatně i v týmu. Formulují a obhajují své názory, zvažují a respektují stanoviska druhých.</p> <p><b>Digitální kompetence:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Využívá matematické aplikace pro výpočty a řešení úloh.</li><li>• Vyhledává informace v digitálním prostředí, ověřuje jejich důvěryhodnost a kriticky je hodnotí.</li><li>• Prezentuje své poznatky srozumitelně a v různých formátech.</li><li>• Spolupracuje a komunikuje online, sdílí výsledky své práce.</li><li>• Jedná v digitálním prostředí eticky, ohleduplně a s respektem k ostatním.</li><li>• Dodržuje typografická pravidla při zapisování matematických výrazů a vztahů</li></ul>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Matematika
	<b>Matematické kompetence:</b> 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.
Způsob hodnocení žáků	Způsob hodnocení žáků: písemné zkoušení dílčí – po krátkých tematických celcích, písemné zkoušení souhrnné – 1 kontrolní práce za pololetí, pozorování, diagnostický rozhovor.

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
změny cen zboží, směna peněz, úrok	- provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik); - určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru; - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem; - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu; - 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)	- slovní úlohy
provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik)		
řeší kvadratické rovnice v R		
řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu		
určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru		
určí řád reálného čísla		
zaokrouhlí reálné číslo		
zapíše 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 součin 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	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 součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
určí definiční obor lomeného výrazu	zdroje informací;	
dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce	Žák: - dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce;	3. Přímá úměrnost a lineární funkce - opakování a prohloubení učiva z RVP ZV
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní;	- pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce
řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání	- 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: 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: - řeší lineární rovnice a nerovnice o jedné neznámé v R;	4. Lineární rovnice, nerovnice, jejich soustavy -opakování a prohloubení učiva z RVP ZV
řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R	- vyjádří neznámou z jednoduchého vzorce;	- úpravy rovnic
řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy	- vyřeší soustavu dvou lineárních rovnic a soustavu nerovnic o jedné neznámé;	- lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou
řeší v R soustavy lineárních rovnic	- užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh;	- rovnice s neznámou ve jmenovateli
užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh	- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	- vyjádření neznámé ze vzorce
vyjádří neznámou ze vzorce		- soustavy lineárních rovnic a nerovnic
	Žák: - vypracuje v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž bude následovat jejich rozbor	- slovní úlohy
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Digitální kompetence</li><li>• Matematické kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	Žák: - užívá pojmy úhel a jeho velikost; - vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$ , $\cos \alpha$ , $\operatorname{tg} \alpha$ ;	1. Goniometrie a trigonometrie - opakování a prohloubení učiva z RVP ZV - goniometrické funkce $\sin \alpha$ , $\cos \alpha$ , $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$
řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku	- určí hodnoty $\sin \alpha$ , $\cos \alpha$ , $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulátoru;	- trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku
určí hodnoty $\sin ?$ , $\cos ?$ , $\operatorname{tg} ?$ pro $0^\circ$	- řeší praktické úlohy s využitím Trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy;	- slovní úlohy
užívá pojmy úhel a jeho velikost	- používá jednotky délky a provádí převody jednotek;	
vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin ?$ , $\cos ?$ , $\operatorname{tg} ?$	- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	
graficky rozdělí úsečku v daném poměru	Žák:	2. Planimetrie



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin užívá a převádí jednotky objemu využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa	- aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělání; - užívá jednotky délky, obsahu a objemu; - provádí převody jednotek; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	
	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 síť - úlohy na výpočet povrchů a objemu těles - výpočet povrchu a objemu složených těles
4. Písemná práce (2)		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li></ul>	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Digitální kompetence</li><li>• Matematické kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce	Žák: - dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce;	1. Nepřímá úměrnost, kvadratická funkce, kvadratická rovnice
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní;	- opakování a prohloubení učiva z RVP ZV
rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot	- rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot;	- pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce
určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic	- určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic;	- vlastnosti funkce
v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak	- v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak;	- druhy funkcí: nepřímá úměrnost, kvadratická funkce
	- řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;	- kvadratické rovnice
	- řeší jednoduché kvadratické rovnice v R	- slovní úlohy
	- 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
určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech	určí pravděpodobnost náhodného jevu při hodu mincí, kostkou či při výběru karty z balíčku;	- náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev
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;	- výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
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
interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a		- opakování a prohloubení učiva z RVP ZV
		- statistický soubor



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
tabulkách	průměr;	- statistická data v grafech a tabulkách
porovnáva soubory dat	- porovnáva 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	- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	
užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr		
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,		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
úvěry, splátky úvěrů		
porovnáva reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly		
porovnáva soubory dat		
používá různé zápisy reálného čísla		
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
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 pravouhlého 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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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 $0^\circ$		
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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		
užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr		
v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak		
vyjádří neznámou ze vzorce		
vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin ?$ , $\cos ?$ , $\operatorname{tg} ?$		
využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa		
zaokrouhlí reálné číslo		
zapiše a znázorní interval		
znázorní reálné číslo na číselné ose		
	- vypracuje v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž bude následovat jejich rozbor	4. Souhrnné opakování s praktickými aplikacemi 5. Písemná práce (2)
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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 – Vzdělávání pro zdraví. Obsahem výuky tělesné výchovy je teoretická a praktická průprava a nácvik vybraných atletických disciplín, sportovních a míčových her, sportovní gymnastiky. Nedílnou součástí jsou pohybové a drobné hry spolu s kondičními, protahovacími, vyrovnávacími,



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Tělesná výchova
	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. Návěk probíhá od jednoduššího ke složitějšímu, důraz je kladen na bezpečnost, dodržování hygienických norem a 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"><li>• Vzdělávání pro zdraví</li></ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<b>Komunikační kompetence:</b> Žáci budou schopni vhodně se vyjadřovat k probraným komunikačním situacím, jsou schopni vyjádřit svůj názor. <b>Personální a sociální kompetence:</b> Správně hodnotit své osobní dispozice, pečovat o svůj tělesný rozvoj. Uznávat autoritu nadřízených, spolupracovat v týmu. <b>Digitální kompetence:</b> 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"><li>• Komunikační kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu	Žák: - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy - poskytne první pomoc sobě a jiným	1. Hygiena a bezpečnost
dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací		
objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví		
popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel		
popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách		
volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
zdůvodní význam zdravého životního stylu		
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	- 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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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	- zlepší se v základních herních činnostech jednotlivce - dává své schopnosti ve prospěch kolektivu	3. Sportovní hry Kopaná - přihrávka, zpracování, střelba Basketbal - dribling, střelba, přihrávka, hra Volejbal - odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra – 3x3 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	- rozliší jednání fair - play - řídí se pravidly vybraných her	
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	- zná základní taktické požadavky her - chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí	
dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání	- uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj - nebojí se konfrontace	
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	- zlepší svůj herní projev ze základní školy	
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

<b>Tělesná výchova</b>	<b>1. ročník</b>	<b>Počet vyučovacích hodin: 32</b>
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 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 -lepší 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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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		
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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 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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

<b>Tělesná výchova</b>	<b>1. ročník</b>	<b>Počet vyučovacích hodin: 32</b>
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		
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,		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	- uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu	7. Tělesná cvičení Pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, kompenzační, relaxační, regenerační, vyrovnávací, zdravotní cvičení.
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	- vnímá pozitivně nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin	
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit	- uvědomuje si důležitost relaxace	
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

<b>Tělesná výchova</b>	<b>1. ročník</b>	<b>Počet vyučovacích hodin: 32</b>
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 - 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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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		
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	<ul style="list-style-type: none"><li>- seznámí se se základy první pomoci</li><li>- ošetření krvácení, zlomenin, omrzlin a dalších drobných poranění</li><li>- kardiopulmolární resuscitace</li><li>- rozdělení mimořádných událostí a schopnost reagovat na vzniklou situaci</li><li>- živelní pohromy, požáry, dopravní nehody, havárie, terorismus</li></ul>	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		
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		
uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

<b>Tělesná výchova</b>	<b>1. ročník</b>	<b>Počet vyučovacích hodin: 32</b>
zdůvodní význam zdravého životního stylu		
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		
orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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).		

<b>Tělesná výchova</b>	<b>2. ročník</b>	<b>Počet vyučovacích hodin: 32</b>
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Komunikativní kompetence</li></ul>	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

<b>Tělesná výchova</b>	<b>2. ročník</b>	<b>Počet vyučovacích hodin: 32</b>
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 Volejbal - odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra – 3x3 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 rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	- nebojí se konfrontace	
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	2. 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			
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	<ul style="list-style-type: none"><li>- koordinuje své pohyby</li><li>- zná zásady dopomoci a záchrany, poskytne ji</li><li>- sestaví náročnější pohybové vazby</li><li>- zlepšuje prostorovou orientaci</li><li>- zlepší rytmické a hudební vnímání</li><li>- lidové a národní tradice</li></ul>	4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou cvičení na náradí - 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			



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	<p>- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti - chápe důležitost týmové práce</p>	<p>5. Pohybové hry drobné, závodivé, motivační, štafetové, netradiční</p>
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 rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců		
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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		
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 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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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	<ul style="list-style-type: none"><li>- chápe odlišnost podmínek v horském prostředí</li><li>- zná zásady bezpečného chování, zásady první pomoci</li><li>- zvládne základní lyžařské a snb dovednosti nebo se v nich zdokonalí</li></ul>	7. Lyžování Lyžařský a snowboardový kurz - základy lyžování a snowboardingu Chování v horském prostředí. Běžecké 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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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, zařízením, 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	8. Testování tělesné zdatnosti
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	- zhodnotí svoji zdatnost	
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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		
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
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
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, zařízením, 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 - ovládá pravidla atletických disciplín	Speciální běžecká cvičení, běžecká abeceda, odrazová cvičení Nízký start, běh 60m Vytrvalost - fartlek, 800m(D), 1500m(H)



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit	<ul style="list-style-type: none"><li>- zná své běžecko-skokansko-vrhačské limity</li><li>- porozumí škodlivosti používání dopingu</li><li>- zlepšuje své absolutní i relativní výkony</li></ul>	Vrhy a hody - koule 4 kg, 6kg, míček, granát
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání		
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		
uplatňuje zásady sportovního tréninku		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	<ul style="list-style-type: none"><li>-lepší se a zdokonalí v základních herních činnostech jednotlivce</li><li>- dává své schopnosti ve prospěch kolektivu</li><li>- rozliší jednání fair - play</li><li>- řídí se pravidly vybraných her</li><li>- zná základní taktické požadavky her</li><li>- chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí</li><li>- uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj</li><li>- nebojí se konfrontace</li></ul>	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		
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,		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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 zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	- koordinuje své pohyby - zná zásady dopomoci a záchrany, poskytne ji - sestaví náročnější pohybové vazby	4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou Cvičení na náradí - hrazda, přeskok, kladina, kruhy, malá trampolína Akrobacie Šplh - tyč, lano Aerobik, lidové a country tance
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit	- zlepšuje prostorovou orientaci - zlepší rytmické a hudební vnímání	
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým	- lidové a národní tradice	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

<b>Tělesná výchova</b>	<b>3. ročník</b>	<b>Počet vyučovacích hodin: 32</b>
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		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
	- vnímá pozitivně nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin - uvědomuje si důležitost relaxace	5. Posilovací cvičení - fitness pravidelné cvičení v posilovně – posilování všech svalových skupin



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none"><li>- dokáže sestavit tréninkový plán</li><li>- seznámí se s cvičením na posilovacích strojích a s činkami</li><li>- orientuje se v problematice výživy</li></ul>	
dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	<ul style="list-style-type: none"><li>- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti</li><li>- chápe důležitost týmové práce</li></ul>	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 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		
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,		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	- uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu	7. Tělesná cvičení pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, kompenzační, relaxační, regenerační, vyrovnávací, zdravotní cvičení.
dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	- vnímá pozitivně nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin	
dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit	- uvědomuje si důležitost relaxace	
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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 činnosti vzhledem k poruše svého zdraví		
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	<ul style="list-style-type: none"><li>- chápe odlišnost podmínek v horském prostředí</li><li>- zná zásady bezpečného chování, zásady první pomoci</li><li>- zvládne základní lyžařské a snb dovednosti nebo se v nich zdokonalí</li></ul>	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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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		
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
činnostem		
dovede rozlišit jednání fair play od nesporného jednání		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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		
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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Informační a komunikační technologie
Charakteristika předmětu	<p>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.</p> <p>Neméně důležitou část zaměření představuje práce s počítačovou grafikou na uživatelské úrovni.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Předmět pokrývá vzdělávací oblast Vzdělávání v ICT podle požadavků uvedených v RVP.</p> <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"><li>- u žáků je podporováno algoritmické myšlení při práci s programy,</li><li>- žáci zpracovávají samostatně práce, využívají nápovědu programů, řeší problémové situace,</li><li>- žáci využívají interaktivní formy vzdělávání na internetu a intranetu, využívají e-learningové systémy,</li><li>- 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.).</li><li>- 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),</li><li>- žáci mají povědomí o autorských právech a jiných zákonech spojených s využíváním informačních technologií,</li><li>- při řešení některých úloh žáci vzájemně spolupracují, společně sbírají a vyhodnocují data, rozdělují si kompetence a úkoly.</li></ul> <p>Učitel:</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Informační a komunikační technologie
	<ul style="list-style-type: none"><li>- vede žáky k algoritmickému myšlení při řešení úloh,</li><li>- zaměřuje pozornost žáků nejen na výsledek, ale i na postup řešení a jeho srozumitelný popis,</li><li>- zadává úkoly spočívající v analýze a porovnání různých informačních zdrojů,</li><li>- při hodnocení posuzuje a porovnává i jiné alternativy postupu řešení,</li><li>- 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 vyhotovení a odevzdání.</li></ul>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"><li>• Informatické vzdělávání</li></ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k řešení problémů:</b> Žáci jsou schopni porozumět jádru problému a při jeho řešení využívat vědomosti a zkušenosti získané dříve.</p> <p><b>Personální a sociální kompetence:</b> U žáků jsou rozvíjeny tyto kompetence zejména na základě práce v týmu, ověřováním získaných poznatků a korekcemi postojů a jednání.</p> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b> 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><b>Matematické kompetence:</b> Žáci jsou vedeni k matematickému uvažování při řešení každodenních úkolů a k efektivnímu využívání výpočetní techniky při řešení matematických problémů.</p> <p><b>Digitální kompetence:</b> 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	<p>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.</p> <p>Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu SŠGS.</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	bezpečně využívá různá uživatelská prostředí; - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;	- NEZkreslena věda II. - opocitacich.cz; - learningapps.org; - AI (Chatgpt.com, Copilot, Sciobot.cz, aidetem.cz, 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;
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	Práce v aplikačním softwaru - žák - ovládá běžné práce s textovým editorem; - zvládne vytvořit souvislý dokument;	Práce v aplikačním softwaru Textový editor - význam a využití programu v praxi; - zásady psaní a editace textu;
na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí	- 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,	- formátování písma; - formátování odstavce; - základní formátování stránky;



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	řádek, sloupec; - umí upravit tabulku pomocí příslušných funkcí - pochopí princip tvorby jednoduchých vzorců, ovládá základní funkce;	- grafické prvky (obrázky, textové pole SmartArt aj.); - MS Word (možné alternativy); Tabulkový editor - význam a využití programu v praxi; - soubor, složka, typ, uložení; - tabulka, základní formátování; - ohraničení buněk, obarvení buněk, písma; - jednoduché funkce; - MS EXCEL (možné alternativy);
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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"><li>• Kompetence k řešení problémů</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zná pravidla práce v počítačové učebně;</li><li>- dokáže se přihlásit do školního e learningového prostředí Moodle a najít informace, úkoly a testy potřebné pro samostudium i práci ve škole;</li><li>- dokáže se přihlásit ke svému účtu Office365 a používat aplikace Office365;</li><li>- dokáže se přihlásit k programu BAKALÁŘ a najít potřebné informace;</li><li>- je seznámen s provozním řádem počítačové učebny, s dodržováním pravidel BOZP a PO v učebně;</li></ul>	<p>Prvotní přihlášení do e-learningu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pravidla provozu učebny;</li><li>- přihlášení do počítače,</li><li>- přihlášení do Moodle,</li><li>- aktualizace školního profilu.</li><li>- práce v síti;</li><li>- pravidla práce v počítačové síti, výhody práce v počítačové síti, intranet;</li><li>- Moodle (alternativy);</li><li>- Bakalari;</li><li>- Office365 (alternativy);</li></ul>
formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém	<p>Informační systémy - žák</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí, co je informační systém</li><li>a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury</li><li>a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru;</li></ul>	<p>Informační systémy</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- účel a jeho role ve společnosti;</li><li>- data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů;</li><li>- informační systémy využívané ve v oboru;</li><li>- informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů;</li><li>- hromadné zpracování dat;</li><li>- návrh a tvorba evidence dat s využitím dostupných aplikací;</li><li>- tabulka, její struktura-data, hlavička a legenda;</li><li>- návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník;</li><li>- Tabulkový editor;</li><li>- Databáze;</li></ul>
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	Digitální technologie - žák	Digitální technologie



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

<b>Informační a komunikační technologie</b>	<b>2. ročník</b>	<b>Počet vyučovacích hodin: 32</b>
efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový	- porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna;	Počítačové sítě a síťové služby - typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí; - principy fungování webu a cloudových služeb;
rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat	- rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat;	- opocitacich.cz; - umimeinformatiku.cz;
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;	Data, informace, modelování - data a informace, interpretace dat;
porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna	- posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů;	- informace a množství informace v datech;
porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace	- vysvětlí proces a úskalí digitalizace;	- chyby v datech;
posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů	- formuluje problém a požadavky na jeho řešení;	- kódování informací a dat;
převéde data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému	- 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;	- záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě;
uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru		- datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video);
	Práce v aplikačním softwaru - žák - je seznámen se SW, který se v této oblasti používá bude	- model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa); - CANVA; - Minecraft EE; - umimeinformatiku.cz; - Affinity Photo; - Bobřík informatiky; - AI;
		Práce v aplikačním softwaru Tabulkový editor



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<p>schopen pracovat s tabulkovým editorem na základní, uživatelské úrovni;</p> <p>- je seznámen s tím, k čemu je program vhodný, umí vysvětlit pojmy sešit, list, tabulka, buňka, řádek, sloupec</p> <p>- pochopí princip tvorby jednoduchých vzorců základní funkce, umí vytvořit jednoduchý graf;</p>	<p>- význam a použití programu;</p> <p>- popis prostředí;</p> <p>- vysvětlení základních pojmů;</p> <p>- formátování tabulky;</p> <p>- tvorba jednoduchých vzorců;</p> <p>- jednoduché funkce;</p> <p>- tvorba grafů;</p> <p>- řazení a filtrování dat;</p> <p>- MS Excel (možné alternativy);</p>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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"><li>• Kompetence k řešení problémů</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li><li>• Matematické kompetence</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Informační a komunikační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zná pravidla práce v počítačové učebně;</li><li>- dokáže se přihlásit do školního e learningového prostředí Moodle a najít informace, úkoly a testy potřebné pro samostudium i práci ve škole;</li><li>- dokáže se přihlásit ke svému účtu Office365 a používat aplikace Office365;</li><li>- dokáže se přihlásit k programu BAKALÁŘ a najít potřebné informace;</li><li>- je seznámen s provozním řádem počítačové učebny, s dodržováním pravidel BOZP a PO v učebně;</li></ul>	<p>Prvotní přihlášení do e-learningu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pravidla provozu učebny;</li><li>- přihlášení do počítače,</li><li>- přihlášení do Moodle,</li><li>- aktualizace školního profilu.</li><li>- práce v síti;</li><li>- pravidla práce v počítačové síti, výhody práce v počítačové síti, intranet;</li><li>- Moodle (alternativy);</li><li>- Bakalari;</li><li>- Office365 (alternativy);</li></ul>
	<p>Práce v aplikačním softwaru - žák</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;</li><li>- využívá aplikační software pro odborné činnosti;</li></ul>	<p>Práce v aplikačním softwaru</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti;</li><li>- textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací;</li><li>- grafický software</li><li>- Moodle;</li><li>- Office365;</li><li>- Tabulkový procesor;</li><li>- CANVA;</li><li>- 3D Sweet Home;</li><li>- Minecraft EE;</li><li>- 3D tisk;</li><li>- TinkerCAD;</li><li>- Gravírování;</li></ul>
hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešený problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska	Tvorba, testování a provoz softwaru - žák	Tvorba, testování a provoz softwaru
používá základní programové konstrukce	<ul style="list-style-type: none"><li>- určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program;</li><li>- rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení;</li><li>- rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování;</li></ul>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Informační a komunikační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému	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;	- pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů; - zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk);
sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje	- hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešený problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska;	- základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly);
určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program	- sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje;	- volba nástroje podle zadání úlohy;
vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty	- používá základní programové konstrukce;	- návrh programu;
zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu	- 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;	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;
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Informační a komunikační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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.		

## 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.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Ekonomika
	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)	<p>Obsah vychází z obsahových okruhů RVP – Ekonomické vzdělávání a Společenskovědní vzdělávání.</p> <p>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 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"><li>- Výklad s využitím dostupných technických pomůcek</li><li>- Diskuse</li><li>- Individuální samostatná práce v hodině i v rámci domácí přípravy</li><li>- Práce ve skupinách</li></ul> <p>Pro výuku budou použity tyto místnosti a vybavení:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Obyčejná učebna</li></ul>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Ekonomika
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Interaktivní tabule, projektor a PC s připojením k internetu podle potřeby a možností</li><li>- Učebna vybavená PC pro každého žáka podle potřeby a možností</li></ul> Výuka bude realizována s využitím různých pomůcek: <ul style="list-style-type: none"><li>- Vlastní informační zdroje pocházející ze společné práce učitelů ekonomických předmětů v elektronické i tištěné podobě</li><li>- Připravené soubory jako zadání pro zpracování samostatných prací</li><li>- Tiskopisy a formuláře v elektronické popř. tištěné podobě</li><li>- Informační zdroje na internetu</li><li>- Školní systém pro e-learning</li></ul>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ekonomické vzdělávání</li><li>• Společenskovědní vzdělávání</li></ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k učení:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li><li>- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</li><li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky</li><li>- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí</li><li>- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí</li></ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li><li>- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li></ul> <p><b>Komunikativní kompetence:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li><li>- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</li></ul>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Ekonomika
	<ul style="list-style-type: none"><li>- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje</li><li>- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty</li><li>- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí</li><li>- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li></ul> <p><b>Personální a sociální kompetence:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li><li>- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí</li><li>- 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</li><li>- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností</li><li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li></ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí</li><li>- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie</li><li>- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě</li><li>- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li><li>- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.</li></ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání</li><li>- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám</li><li>- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li><li>- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</li><li>- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních,</li></ul>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Ekonomika
	<p>osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi</li></ul>
	<p><b>Matematické kompetence:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- správně používat peněžní a jiné jednotky</li><li>- číst a různé formy znázornění ekonomických veličin v tabulkách a grafech</li><li>- aplikovat matematické postupy v základních ekonomických výpočtech</li></ul>
	<p><b>Digitální kompetence:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- účinně používat AI u všech vhodných úkolů</li><li>- efektivně vyhledávat relevantní ekonomické informace a data online, což zahrnuje schopnost používat různé vyhledávače, databáze a AI</li><li>- kriticky hodnotit nalezené informace, ověřovat jejich důvěryhodnost a relevanci, správně citovat zdroje a respektovat autorská práva</li><li>- analyzovat a interpretovat ekonomická data z různých zdrojů pro informované rozhodování v ekonomických otázkách</li><li>- efektivně používat různé digitální nástroje a software, jako jsou tabulkové procesory ekonomické výpočty a vytváření a interpretaci tabulek a grafů</li><li>- používat prezentační software pro tvorbu profesionálních prezentací ekonomických dat a analýz</li><li>- vyplňovat různé digitální formuláře a komunikovat se státní správou prostřednictvím elektronických systémů</li><li>- mít základní dovednosti v grafických programech pro tvorbu firemních log a dalších vizuálních materiálů</li></ul>
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"><li>• Kompetence k učení</li><li>• Kompetence k řešení problémů</li></ul>	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Ekonomika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li><li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li><li>• Matematické kompetence</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období vysvětlí, co má vliv na cenu zboží	Žák: - správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - vysvětlí, co má vliv na cenu zboží	1. Základy tržní ekonomiky - základní ekonomické pojmy - potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň, výroba, výrobní faktory, hospodářský cyklus, národní hospodářství, ekonomický systém, sektory a odvětví - trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena
na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky	2. Podnikání
rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky	- vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet	- podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích
vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	- na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	- podnikatelský záměr
vysvětlí zásady daňové evidence	- vysvětlí zásady daňové evidence	- zakladatelský rozpočet
vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet	- vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	- povinnosti podnikatele
		- zásady daňové evidence
		- daňové a účetní doklady
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře</li><li>• 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</li></ul>		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Ekonomika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none"><li>rozvíjeli základní dovednosti v grafických programech pro tvorbu vizuálních materiálů, jako jsou firemní loga a jiné vizuální materiály</li></ul>	

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Kompetence k učení</li><li>Kompetence k řešení problémů</li><li>Komunikativní kompetence</li><li>Personální a sociální kompetence</li><li>Občanské kompetence a kulturní povědomí</li><li>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li><li>Matematické kompetence</li><li>Digitální kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
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	- struktura a zdroje krytí majetku - dlouhodobý majetek, jeho rozdělení, pořizování, vyřazování, oceňování a odpisování



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

<b>Ekonomika</b>	<b>2. ročník</b>	<b>Počet vyučovacích hodin: 32</b>
	- vypočítá výsledek hospodaření	- oběžný majetek, jeho druhy - náklady, výnosy, zisk/ztráta
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
<b>Člověk a svět práce</b>		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře</li><li>• 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</li><li>• uměli vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech a o vzdělávací nabídce</li><li>• se dokázali písemně i verbálně prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority</li><li>• znali základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání a příslušné právními předpisy</li><li>• se dokázali orientovat v nabídce úřadů práce a řešit životní situaci spojenou s hledáním zaměstnání</li></ul>		
<b>Člověk a životní prostředí</b>		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• pochopili souvislosti mezi ekonomickými aktivitami a lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy se životním prostředím</li><li>• porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji a respektovali jeho principy</li><li>• získali přehled o používání ekonomických nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje</li><li>• pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů</li></ul>		
<b>Občan v demokratické společnosti</b>		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• hledali kompromisy mezi osobní svobodou, která je základem tržní ekonomiky a sociální odpovědností nezbytnou v některých odvětvích národního hospodářství</li><li>• se dovedli orientovat v mediálních obsazích, rozuměli ekonomickým argumentům používaným jako základ různých tvrzení a odolávali myšlenkové manipulaci</li><li>• dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení</li><li>• byli připraveni nejen na možnost soukromého podnikání ve vlastní prospěch, ale chápali i nutnost činností ve veřejné sféře ve prospěch všech občanů</li><li>• přidali ekonomický pohled k vnímání materiálních a duchovních hodnot a životního prostředí</li></ul>		
<b>Člověk a digitální svět</b>		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• účinně používali AI při všech činnostech spojených s digitálními dovednostmi</li><li>• efektivně vyhledávali a kriticky hodnotili informace z různých digitálních zdrojů, včetně internetu, specializovaných databází a AI</li><li>• používali digitální nástroje a software jako jsou tabulkové procesory pro ekonomické výpočty a analýzy</li><li>• využívali prezentační software pro tvorbu prezentací ekonomických dat a analýz</li><li>• respektovali zásady digitální bezpečnosti a etiky, včetně ochrany osobních údajů a autorských práv</li><li>• komunikovali a spolupracovali prostřednictvím digitálních platforem</li><li>• vyplňovali digitální formuláře a komunikovali se státní správou prostřednictvím elektronických systémů</li><li>• rozvíjeli základní dovednosti v grafických programech pro tvorbu vizuálních materiálů, jako jsou firemní loga a jiné vizuální materiály</li></ul>		

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kompetence k učení</li><li>• Matematické kompetence</li><li>• Kompetence k řešení problémů</li><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li><li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
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
		- inflace
		- služby peněžních ústavů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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	úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům	- pojištění, pojistné produkty - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům
orientuje se v platebním styku a směni peníze podle kurzovního lístku	- dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné	
orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	- dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu	
vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti	- vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti	
vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům	- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	
vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu	- orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby;	
vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory	- 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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• hledali kompromisy mezi osobní svobodou, která je základem tržní ekonomiky a sociální odpovědností nezbytnou v některých odvětvích národního hospodářství</li><li>• se dovedli orientovat v mediálních obsazích, rozuměli ekonomickým argumentům používaným jako základ různých tvrzení a odolávali myšlenkové manipulaci</li><li>• dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení</li><li>• byli připraveni nejen na možnost soukromého podnikání ve vlastní prospěch, ale chápali i nutnost činností ve veřejné sféře ve prospěch všech občanů</li><li>• přidali ekonomický pohled k vnímání materiálních a duchovních hodnot a životního prostředí</li></ul>		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• pochopili souvislosti mezi ekonomickými aktivitami a lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy se životním prostředím</li><li>• porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji a respektovali jeho principy</li><li>• získali přehled o používání ekonomických nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje</li><li>• pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů</li></ul>		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře</li><li>• 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</li><li>• uměli vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech a o vzdělávací nabídce</li><li>• se dokázali písemně i verbálně prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority</li><li>• znali základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání a příslušné právními předpisy</li><li>• se dokázali orientovat v nabídce úřadů práce a řešit životní situaci spojenou s hledáním zaměstnání</li></ul>		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• účinně používali AI při všech činnostech spojených s digitálními dovednostmi</li></ul>		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

<b>Ekonomika</b>	<b>3. ročník</b>	<b>Počet vyučovacích hodin: 32</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• efektivně vyhledávali a kriticky hodnotili informace z různých digitálních zdrojů, včetně internetu, specializovaných databází a AI</li><li>• používali digitální nástroje a software jako jsou tabulkové procesory pro ekonomické výpočty a analýzy</li><li>• využívali prezentační software pro tvorbu prezentací ekonomických dat a analýz</li><li>• respektovali zásady digitální bezpečnosti a etiky, včetně ochrany osobních údajů a autorských práv</li><li>• komunikovali a spolupracovali prostřednictvím digitálních platforem</li><li>• vyplňovali digitální formuláře a komunikovali se státní správou prostřednictvím elektronických systémů</li><li>• rozvíjeli základní dovednosti v grafických programech pro tvorbu vizuálních materiálů, jako jsou firemní loga a jiné vizuální materiály</li></ul>		

## 6.11 TECHNOLOGIE

<b>Počet vyučovacích hodin za týden</b>			<b>Celkem</b>
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	1.5	1.5	5
Povinný	Povinný	Povinný	

<b>Název předmětu</b>	<b>Technologie</b>
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<ul style="list-style-type: none"><li>- zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvádění do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin</li><li>- seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, naučit je pracovat s odbornou literaturou a recepturami pokrmů</li><li>- poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin</li></ul>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Technologie
	- 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.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"><li>• Výroba pokrmů</li></ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Komunikativní kompetence:</b> 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><b>Personální a sociální kompetence:</b> 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><b>Digitální kompetence:</b> 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)



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Technologie
	jsou zohledňováni. Výsledky učení jsou průběžně kontrolovány. Kriteria hodnocení korespondují s klasifikačním řádem školy.

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		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 Příprava výrobních středisek před zahájením a po skončení provozu
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
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 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 kulinářské umění- kulinářské techniky
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
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 konvenicí 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 kulinářské umění- kulinářské techniky
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
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		
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, alergeny 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		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
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		
Žáci jsou vedeni k:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• zapojení se do občanského života pomocí digitálních technologií,</li><li>• kritickému posuzování vývoje technologií a jejich vlivu na život člověka, společnost a životní prostředí,</li><li>• využívání digitálních technologií k naplnění svých potřeb,</li><li>• vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji pomocí digitálních technologií,</li><li>• vyjadřování se pomocí digitálních prostředků a tvorbě digitálního obsahu,</li><li>• získávání a kritickému hodnocení dat a informací z digitálního prostředí,</li><li>• komunikaci a spolupráci prostřednictvím digitálních technologií.</li></ul>		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	<ul style="list-style-type: none"><li>- zná předběžnou přípravu a základní úpravy jídel z masa podle technologických požadavků přípravy dotyčného pokrmu při použití příslušné metody kuchyňské úpravy</li><li>- umí připravit a dohotovit pokrmy z jatečných mas, ryb, drůbeže, zvěřiny a mletých mas</li><li>- umí dohotovovat a expedovat pokrmy</li><li>- zná příslušné metody konečné úpravy jídel při dodržení požadavků na servírování</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Základy technologie přípravy pokrmů z jatečných mas</li><li>Příprava a předběžná úprava pokrmů z hovězího masa vařením, dušením, pečením a úprava vnitřností</li><li>Tepelné úpravy pokrmů z telecího masa</li><li>Tepelné úpravy pokrmů z vepřového masa, uzeného masa a slaniny</li><li>Tepelné úpravy pokrmů skopového, jehněčího, kůzlečího masa</li><li>Tepelné úpravy pokrmů ostatních druhů mas- králíčího, pštrosího</li></ul>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
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 zvyklostí		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	- zná úpravy jídel z drůbeže všemi tepelnými úpravami - umí dokončovat základní jídla z drůbeže tak, aby to odpovídalo požadavkům na kvalitu pokrmu a při servírování	Základy technologie přípravy pokrmů z jatečních mas Příprava a předběžná úprava pokrmů z hovězího masa vařením, dušením, pečením a úprava vnitřností Tepelné úpravy pokrmů z telecího masa Tepelné úpravy pokrmů z vepřového masa, uzeného masa a slaniny Tepelné úpravy pokrmů skopového, jehněčího, kůzlečího masa Tepelné úpravy pokrmů ostatních druhů mas- králíčího, pštrosího
charakterizuje alimentární nákazy		. Základní technologie přípravy pokrmů z drůbeže Předběžná příprava, vykostování, porcování Technologické postupy úpravy pokrmů drůbeže vařením,



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		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		
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
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"><li>- zná úpravy rybích jídel všemi tepelnými úpravami</li><li>- umí dokončovat základní rybí jídla tak, aby to odpovídalo požadavkům na kvalitu pokrmu</li><li>- dovede používat konečné úpravy rybích jídel</li></ul>	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
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
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		
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	- 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, 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 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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
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		
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	- zná úpravy pokrmů z mletých mas tak, aby to odpovídalo	Základy technologie přípravy pokrmů z jatečních mas



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
pokrmů	požadavkům na kvalitu pokrmu	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- králičího, pštrosího
charakterizuje alimentární nákazy		Základy technologie přípravy pokrmů z mletého masa Masové kašoviny, směsi- salmi, salpikon, ragú, krokety
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
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 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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		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
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
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 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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
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		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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.		
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		
Žáci jsou vedeni k: <ul style="list-style-type: none"><li>• zapojení se do občanského života pomocí digitálních technologií,</li><li>• kritickému posuzování vývoje technologií a jejich vlivu na život člověka, společnost a životní prostředí,</li><li>• využívání digitálních technologií k naplnění svých potřeb,</li><li>• vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji pomocí digitálních technologií,</li><li>• vyjadřování se pomocí digitálních prostředků a tvorbě digitálního obsahu,</li><li>• získávání a kritickému hodnocení dat a informací z digitálního prostředí,</li><li>• komunikaci a spolupráci prostřednictvím digitálních technologií.</li></ul>		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
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
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		Práce s odbornou literaturou



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
jejich využití a podávání z různých hledisek		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 Moučníky z kynutého a litého těsta Moučníky z plundrového a listového těsta Moučníky z piškotového těsta Moučníky 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 Příprava pokrmů a moučníků
vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin		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 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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		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 Teplé nápoje- káva, kakao, čaj, grog, punč
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet		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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
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
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		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 podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	Orientuje se v přípravě pokrmů na objednávku	kulinářské umění- kulinářské techniky
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		Příprava pokrmů na objednávku Druhy a části masa vhodných na přípravu pokrmů na objednávku
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		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
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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		
Žáci jsou vedeni k: <ul style="list-style-type: none"><li>• zapojení se do občanského života pomocí digitálních technologií,</li><li>• kritickému posuzování vývoje technologií a jejich vlivu na život člověka, společnost a životní prostředí,</li><li>• využívání digitálních technologií k naplnění svých potřeb,</li><li>• vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji pomocí digitálních technologií,</li><li>• vyjadřování se pomocí digitálních prostředků a tvorbě digitálního obsahu,</li><li>• získávání a kritickému hodnocení dat a informací z digitálního prostředí,</li><li>• komunikaci a spolupráci prostřednictvím digitálních technologií.</li></ul>		



## 6.12 SPECIÁLNÍ TECHNOLOGIE

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

Název předmětu	Speciální technologie
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<ul style="list-style-type: none"><li>- žáci se seznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování, předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy přípravy příloh, polévek, bezmasých a masitých pokrmů, moučníků a moučných pokrmů</li><li>- je zařazeno učivo o přípravě pokrmů na objednávku, studené kuchyně, teplých předkrmů, pokrmů zahraničních kuchyní, moučníků, teplých nápojů, dietních pokrmů a pokrmů diferencované stravy</li><li>- obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech Potraviny a výživa, Odborný výcvik a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů</li></ul>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<ul style="list-style-type: none"><li>- zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvádění do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin</li><li>- seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, naučit je pracovat s odbornou literaturou a recepturami pokrmů</li><li>- poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin</li><li>- dbát na moderní technologické postupy přípravy pokrmů, jejich expedici</li></ul> vést žáky k hospodárnému využití potravin a k dodržování zásad racionální výživy
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"><li>• Výroba pokrmů</li></ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné	<b>Komunikační kompetence:</b>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Speciální technologie
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><b>Personální a sociální kompetence:</b> 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><b>Digitální kompetence:</b> 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	<p>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. Doporučené jsou pro žáky kurzy zaměřující se na rozvoj, .</p> <p><b>KURZ VYŘEZÁVÁNÍ OVOCE A ZELENINY</b> <b>KURZ ZÁŽITKOVÉ GASTRONOMIE</b> <b>KURZ STUDENÉ KUCHYNĚ</b></p>
Způsob hodnocení žáků	Ústní, numerické zkoušení, domácí úkoly, samostatné referáty, kontrolní listy, hodnocení přístupu k zadaným úkolům, seminární práce (dle zaměření), frontální zkoušení, on line testy. Žáci se specifickými poruchami učení



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Speciální technologie
	(dysfunkce) jsou zohledňováni. Výsledky učení jsou průběžně kontrolovány. Kritéria hodnocení korespondují s klasifikačním řádem školy.

Speciální technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
charakterizuje alimentární nákazy	zná požadavky na hygienu v gastronomii	Hygiena a bezpečnost práce Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	- zná bezpečnostní předpisy a předpisy požární ochrany	
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
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 jednotlivých druhů potravin a nápojů		
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování,		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
popíše organizaci práce ve výrobním středisku	rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - zná organizaci práce ve výrobním středisku - zná způsob přepočtu surovinových norem, vypočítává množství surovin pro přípravu pokrmů	Výrobní středisko Členění výrobního střediska Pracovníci ve výrobním středisku
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		Základ administrativy Normování, žádanky na materiál, výdejky
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
dohotovuje a expeduje pokrmy	zná způsoby předběžné přípravy potravin, - využívá znalosti o potravinách a výživě - charakterizuje tepelné úpravy, vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a umí je využít	Předběžná a tepelná příprava potravin tepelná úprava Vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení, ostatní tepelné úpravy nové trendy v gastronomii
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	zná technologické postupy běžně připravovaných omáček, bere zřetel na tradiční českou kuchyň - charakterizuje základní omáčky	Příprava omáček Význam, druhy omáček Klasické omáčky české kuchyně v moderní úpravě:
dohotovuje a expeduje pokrmy		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		Základní omáčky hrubé a jemné
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		Sezónnost a vhodnost kombinace omáček v mezinárodní kuchyni
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	zná technologické postupy běžně připravovaných příloh - vhodně kombinuje suroviny z hlediska racionální výživy	Příprava příloh v moderní gastronomii
dohotovuje a expeduje pokrmy		Význam, rozdělení, podávání
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		Přílohy z brambor, mouky, obilovin, těstovin, luštěnin, zeleniny
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
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	dokáže využívat sezónní suroviny - preferuje tradice české kuchyně - charakterizuje pokrmy z hlediska racionální výživy - zná požadavky na ošetřování a skladování potravin	Příprava příloh v moderní gastronomii
charakterizuje alimentární nákazy		Význam, rozdělení, podávání
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		Přílohy z brambor, mouky, obilovin, těstovin, luštěnin, zeleniny
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a		Příprava bezmasých pokrmů
		Pokrmy z brambor, zeleniny, luštěnin, obilovin, vaječ, sýrů, hub
		Trendy bezmasých pokrmů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
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		
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 způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
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		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
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		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	zná technologické postupy běžně připravovaných polévek - orientuje se ve všech druzích polévek k zvláštní příležitosti - využívá vhodné suroviny k přípravě polévek z hlediska racionální výživy	Příprava polévek Význam, rozdělení polévek Vývary – druhy, příprava, zesilování, čištění Hnědé polévky – zavářky a vločky Bílé polévky, přesnídávkové polévky Zařízení pro uchování pokrmů a výdej polévek Moderní úprava na talíři a současné trendy v přípravě polévek.
dohotovuje a expeduje pokrmy		
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		
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	orientuje se současné moderní a zážitkové gastronomii.	Výrobní středisko Členění výrobního střediska Pracovníci ve výrobním středisku



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		Předběžná a tepelná příprava potravin tepelná úprava Vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení, ostatní tepelné úpravy nové trendy v gastronomii
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů		Příprava polévek Význam, rozdělení polévek Vývary – druhy, příprava, zesilování, čištění Hnědé polévky – zavářky a vločky Bílé polévky, přesnídávkové polévky Zařízení pro uchování pokrmů a výdej polévek Moderní úprava na talíři a současné trendy v přípravě polévek.
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet		Příprava omáček Význam, druhy omáček Klasické omáčky české kuchyně v moderní úpravě: espuma Základní omáčky hrubé a jemné Sezónnost a vhodnost kombinace omáček v mezinárodní kuchyni
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		Příprava příloh v moderní gastronomii Význam, rozdělení, podávání Přílohy z brambor, mouky, obilovin, těstovin, luštěnin, zeleniny
dohotovuje a expeduje pokrmy		Příprava bezmasých pokrmů Pokrmy z brambor, zeleniny, luštěnin, obilovin, vajec, sýrů, hub Trendy bezmasých pokrmů
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		
vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
typy léčebných diet		
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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.		
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		
Žáci jsou vedeni k:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• zapojení se do občanského života pomocí digitálních technologií,</li><li>• kritickému posuzování vývoje technologií a jejich vlivu na život člověka, společnost a životní prostředí,</li><li>• využívání digitálních technologií k naplnění svých potřeb,</li><li>• vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji pomocí digitálních technologií,</li><li>• vyjadřování se pomocí digitálních prostředků a tvorbě digitálního obsahu,</li><li>• získávání a kritickému hodnocení dat a informací z digitálního prostředí,</li><li>• komunikaci a spolupráci prostřednictvím digitálních technologií.</li></ul>		

Speciální technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li></ul>	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
charakterizuje alimentární nákazy	<ul style="list-style-type: none"><li>- zná technologické postupy běžně a moderně připravovaných pokrmů z hovězího masa včetně vnitřností</li><li>- zná technologické postupy běžně připravovaných pokrmů z telecího masa a vnitřností</li><li>- z hlediska racionální výživy vhodně navrhuje kombinaci surovin a tepelné úpravy</li><li>- charakterizuje vepřové maso podle jednotlivých částí</li><li>- zná technologické postupy běžně připravovaných pokrmů z vepřového masa a vnitřností, včetně výrobků-vepřových hodů</li><li>- preferuje tradice a sezónnost české kuchyně s ohledem na racionální výživu</li><li>- zná hygienické a bezpečnostní předpisy při přípravě pokrmů</li></ul>	Příprava pokrmů z jatečného masa hovězího masa
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		Příprava masa před tepelnou úpravou Vlastnosti, rozdělení a použití hovězího masa
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		Příprava základů
dohotovuje a expeduje pokrmy		Tepelné úpravy hovězího masa, vnitřností
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		Příprava pokrmů z telecího masa
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		Vlastnosti, rozdělení a použití telecího masa
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		Tepelné úpravy telecího masa, vnitřností
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		Příprava pokrmů z vepřového masa
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		Vlastnosti, rozdělení a použití vepřového masa
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		Tepelné úpravy vepřového masa, vnitřností
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		Použití uzeného masa, slaniny – zpracování v kuchyni
vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet		Pokrmů vepřových hodů – zabijačka
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		Používání moderních úprav masa v gastronomii
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	Příprava pokrmů z jatečného masa hovězího masa	
	Příprava masa před tepelnou úpravou Vlastnosti, rozdělení a použití hovězího masa	
	Příprava základů	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		Tepelné úpravy hovězího masa, vnitřností Příprava pokrmů z telecího masa Vlastnosti, rozdělení a použití telecího masa Tepelné úpravy telecího masa, vnitřností Příprava pokrmů z vepřového masa Vlastnosti, rozdělení a použití vepřového masa Tepelné úpravy vepřového masa, vnitřností Použití uzeného masa, slaniny – zpracování v kuchyni Pokrmy vepřových hodů – zabijačka Používání moderních úprav masa v gastronomii
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		Příprava pokrmů z mletého masa
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů		Příprava masa před tepelnou úpravou, vhodné doplňky
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		Tepelné úpravy pokrmů z jednoho druhu a směsi mletých mas
dohotovuje a expeduje pokrmy		Vhodnost použití mletého masa jako doplňku
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		
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	charakterizuje rybí maso - zná předběžnou přípravu rybího masa - zná technologické postupy běžně připravovaných pokrmů z rybího masa v návaznosti na racionální výživu - orientuje se v přípravě pokrmů z mořských plodů	Příprava pokrmů z ryb, mořských plodů Tepelné úpravy pokrmů z ryb sladkovodních, mořských, vnitřností Konzumace tepelně neupravených ryb a jejich úprava Tepelné úpravy korýšů, měkkýšů, obojživelníků Trendy využití ryb v zážitkové gastronomii
charakterizuje alimentární nákazy		
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		
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		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
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		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu	charakterizuje drůbeží maso	Příprava pokrmů z drůbeže v moderní gastronomii



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
pokrmů	- zná technologické postupy běžně připravovaných pokrmů z drůbežího masa v návaznosti na racionální výživu	Vlastnosti, použití drůbežího masa Příprava drůbežího masa před tepelnou úpravou Tepelné úpravy drůbežího masa, vnitřnosti Používání moderních úprav masa v gastronomii 5. Příprava pokrmů ze zvěřiny Vlastnosti, použití masa ze zvěřiny Příprava zvěřiny před tepelnou úpravou –odležení, nakládání Tepelné úpravy masa ze zvěřiny Používání moderních úprav masa v gastronomii s využitím sezónnosti
charakterizuje alimentární nákazy		
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		
dohotovuje a expeduje pokrmy		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		
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 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		
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	zná technologické postupy běžně připravovaných pokrmů ze zvěřiny	Příprava pokrmů ze zvěřiny
charakterizuje alimentární nákazy	- charakterizuje pokrmy a porovnává je s přípravou pokrmů z ostatních druhů mas	Vlastnosti, použití masa ze zvěřiny
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	- navrhuje vhodné přílohy k jednotlivým pokrmům	Příprava zvěřiny před tepelnou úpravou –odležení, nakládání
dohotovuje a expeduje pokrmy		Tepelné úpravy masa ze zvěřiny
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		Používání moderních úprav masa v gastronomii s využitím sezónnosti
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
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 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	charakterizuje maso skopové a maso králičí	Příprava pokrmů z masa skopového a z masa králíků
charakterizuje alimentární nákazy	- zná technologické postupy běžně připravovaných pokrmů z těchto mas	Vlastnosti, použití masa skopového a masa králíčího
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	- porovnává přípravu pokrmů z masa skopového s přípravou pokrmů z ostatních druhů mas	Příprava masa před tepelnou úpravou
dohotovuje a expeduje pokrmy		Tepelné úpravy masa skopového a králičího
vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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	orientuje se současné moderní a zážitkové gastronomii.	Příprava pokrmů z jatečného masa hovězího masa Příprava masa před tepelnou úpravou Vlastnosti, rozdělení a použití hovězího masa Příprava základů Tepelné úpravy hovězího masa, vnitřností Příprava pokrmů z telecího masa Vlastnosti, rozdělení a použití telecího masa Tepelné úpravy telecího masa, vnitřností Příprava pokrmů z vepřového masa Vlastnosti, rozdělení a použití vepřového masa Tepelné úpravy vepřového masa, vnitřností Použití uzeného masa, slaniny – zpracování v kuchyni Pokrmy vepřových hodů – zabijačka Používání moderních úprav masa v gastronomii
charakterizuje alimentární nákazy		Příprava pokrmů z mletého masa Příprava masa před tepelnou úpravou, vhodné doplňky Tepelné úpravy pokrmů z jednoho druhu a směsi mletých mas Vhodnost použití mletého masa jako doplňků
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		Příprava pokrmů z ryb, mořských plodů Tepelné úpravy pokrmů z ryb sladkovodních, mořských, vnitřností Konzumace tepelně neupravených ryb a jejich úprava



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		Tepelné úpravy korýšů, měkkýšů, obojživelníků Trendy využití ryb v zážitkové gastronomii
dohotovuje a expeduje pokrmy		Příprava pokrmů z drůbeže v moderní gastronomii Vlastnosti, použití drůbežího masa Příprava drůbežího masa před tepelnou úpravou Tepelné úpravy drůbežího masa, vnitřností Používání moderních úprav masa v gastronomii 5. Příprava pokrmů ze zvěřiny Vlastnosti, použití masa ze zvěřiny Příprava zvěřiny před tepelnou úpravou –odležení, nakládání Tepelné úpravy masa ze zvěřiny Používání moderních úprav masa v gastronomii s využitím sezónnosti
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		Příprava pokrmů z masa skopového a z masa králíků Vlastnosti, použití masa skopového a masa králíčího Příprava masa před tepelnou úpravou Tepelné úpravy masa skopového a králíčího
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		Příprava pokrmů ze zvěřiny Vlastnosti, použití masa ze zvěřiny
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		Příprava zvěřiny před tepelnou úpravou –odležení, nakládání Tepelné úpravy masa ze zvěřiny
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		Používání moderních úprav masa v gastronomii s využitím sezónnosti
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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 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		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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		
Žáci jsou vedeni k:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• zapojení se do občanského života pomocí digitálních technologií,</li></ul>		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<ul style="list-style-type: none"><li>• kritickému posuzování vývoje technologií a jejich vlivu na život člověka, společnost a životní prostředí,</li><li>• využívání digitálních technologií k naplnění svých potřeb,</li><li>• vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji pomocí digitálních technologií,</li><li>• vyjadřování se pomocí digitálních prostředků a tvorbě digitálního obsahu,</li><li>• získávání a kritickému hodnocení dat a informací z digitálního prostředí,</li><li>• komunikaci a spolupráci prostřednictvím digitálních technologií.</li></ul>		

Speciální technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	- zná koncepci sestavování výrobku studené kuchyně a dokáže je kombinovat. - orientuje se v surovinách pro studenou kuchyni a zná technologické návaznosti dokáže vhodně zařadit předkrm dle gastronomických pravidel - charakterizuje jednotlivé druhy předkrmů - využívá znalosti z předcházejícího učiva	Příprava pokrmů studené kuchyně Charakteristika výrobků studené kuchyně, rozdělení Základní výrobky studené kuchyně – majonézy, aspiky, marinády, pěny, pomazánky, saláty, paštiky, galantiny, huspeniny, výrobky v aspiku, obložená a plněná vejce, plněná zelenina a ovoce, předkrmové koktejly, obložené chlebičky, mísy, chuťovky, výrobky z těsta, výrobky ze sýrů Dekorace a kompozice výrobků při servise
charakterizuje alimentární nákazy		Příprava předkrmů v moderní gastronomii
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		Význam předkrmů, rozdělení, podávání
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		Předkrmů studené kuchyně
dohotovuje a expeduje pokrmy		Předkrmů teplé kuchyně
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
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		
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		
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 jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
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	využívá znalosti o mase	Příprava pokrmů na objednávku v moderní gastronomii
charakterizuje alimentární nákazy	- charakterizuje tepelné úpravy	Druhy a části masa vhodných na přípravu pokrmů na objednávku
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	- navrhuje vhodné kombinace masa a dalších surovin na tepelné úpravy, včetně příloh a doplňků	Příprava masa před tepelnou úpravou, příprava pracoviště
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů	- zná technologické postupy běžně připravovaných pokrmů na objednávku	Vhodné tepelné úpravy, příprava šťávy
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	- orientuje se v moderní přípravě pokrmů	Vhodné přílohy a doplňky
dohotovuje a expeduje pokrmy	- zná technologické postupy běžně připravovaných pokrmů studené kuchyně	Příprava pokrmů z jatečného masa
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě	- uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost, detail	Příprava pokrmů z ostatních druhů mas
popíše organizaci práce ve výrobním středisku	- využívá sezónní suroviny	Moderní úprava pokrmů a dekorace na talíři
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek		
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování,		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
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		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	zná základní druhy těst - charakterizuje druhy moučníků, způsob přípravy	Příprava moučníků a nápojů Význam, rozdělení podávání
charakterizuje alimentární nákazy	- uplatňuje zásady racionální výživy, vhodně doplňuje moučníky o ovoce, tvaroh, jogurt	Základní suroviny k přípravě těst
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet	- zná běžné úpravy teplých nápojů	Základní druhy těst, jejich charakteristika, použití, tepelné úpravy
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		Jednoduché moučníky
dohotovuje a expeduje pokrmy		Složité moučníky
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		Studené a teplé nápoje
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		Trendy moučnicku v současné gastronomii s přihlédnutím k tradici a sezónnosti
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 – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
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		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů	Příprava pokrmů cizích kuchyní
charakterizuje alimentární nákazy	- sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí	Krajové speciality
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů	- ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář	Stravovací zvyklosti cizích národů
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		Zvláštnosti při přípravě pokrmů cizích kuchyní
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		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
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		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
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		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů - charakterizuje stravování jednotlivých skupin – děti, těhotné ženy, sportovci, pracující v různých podmínkách	Dietní stravování Požadavky na dietní stravu – vhodné suroviny, vhodné tepelné úpravy a technologické postupy při přípravě Diferencovaná strava – požadavky Moderní směry ve výživě aplikované do praxe
charakterizuje alimentární nákazy		
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		
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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
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 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		
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		
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	orientuje se současné moderní a zážitkové gastronomii.	Příprava pokrmů na objednávku v moderní gastronomii Druhy a části masa vhodných na přípravu pokrmů na



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		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 a dekorace na talíři
charakterizuje alimentární nákazy		Příprava pokrmů studené kuchyně Charakteristika výrobků studené kuchyně, rozdělení Základní výrobky studené kuchyně – majonézy, aspiky, marinády, pěny, pomazánky, saláty, paštiky, galantiny, huspeniny, výrobky v aspiku, obložená a plněná vejce, plněná zelenina a ovoce, předkrmové koktejly, obložené chlebíčky, mísy, chuťovky, výrobky z těsta, výrobky ze sýrů Dekorace a kompozice výrobků při servise
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		Příprava předkrmů v moderní gastronomii Význam předkrmů, rozdělení, podávání Předkrmy studené kuchyně Předkrmy teplé kuchyně
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů		Příprava moučnicků a nápojů Význam, rozdělení podávání Základní suroviny k přípravě těst Základní druhy těst, jejich charakteristika, použití, tepelné úpravy Jednoduché moučnický Složitě moučnický Studené a teplé nápoje Trendy moučnicku v současné gastronomii s přihlédnutím



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet		k tradici a sezónnosti
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		Příprava pokrmů cizích kuchyní
dohotovuje a expeduje pokrmy		Krajové speciality
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		Stravovací zvyklosti cizích národů
popíše organizaci práce ve výrobním středisku		Zvláštnosti při přípravě pokrmů cizích kuchyní
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		Dietní stravování
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		Požadavky na dietní stravu – vhodné suroviny, vhodné tepelné úpravy a technologické postupy při přípravě
připravuje teplé a studené nápoje		Diferencovaná strava – požadavky
rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek		Moderní směry ve výživě aplikované do praxe
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 s platnými předpisy		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
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		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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,		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Speciální technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
kariéru 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		
Žáci jsou vedeni k:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• zapojení se do občanského života pomocí digitálních technologií,</li><li>• kritickému posuzování vývoje technologií a jejich vlivu na život člověka, společnost a životní prostředí,</li><li>• využívání digitálních technologií k naplnění svých potřeb,</li><li>• vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji pomocí digitálních technologií,</li><li>• vyjadřování se pomocí digitálních prostředků a tvorbě digitálního obsahu,</li><li>• získávání a kritickému hodnocení dat a informací z digitálního prostředí,</li><li>• komunikaci a spolupráci prostřednictvím digitálních technologií.</li></ul>		

## 6.13 POTRAVINY A VÝŽIVA

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Potraviny a výživa
	asertivní chování. <b>Digitální kompetence:</b> 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.
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
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		2. Potravin význam pro lidský organismus, rozdělení, jednotlivé složky potravin, konvenience 3. Potravin rostlinného původu ovoce, zelenina, brambory, luštěniny, obiloviny, mlýnské výrobky, houby, sladidla-složení, rozdělení, význam, použití 4. Pochutiny koření, káva, čaj, kávoviny-rozdělení, druhy, význam, použití 5. Ostatní druhy pochutin sůl, ocet, pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření, kypřící prostředky 6. Potravin živočišného původu mléko, mléčné výrobky, vejce- význam, složení, druhy, jakost, nákazy z vajec
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 - 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	1. Trávicí soustava jednotlivé části, fungování a proces trávení
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce	zařízení skladů, eviduje zásoby a jejich pohyb - dokáže vysvětlit význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení	2. Potravin význam pro lidský organismus, rozdělení, jednotlivé složky potravin, konvenience 3. Potravin rostlinného původu ovoce, zelenina, brambory, luštěniny, obiloviny, mlýnské výrobky, houby, sladidla-složení, rozdělení, význam, použití 4. Pochutiny koření, káva, čaj, kávoviny-rozdělení, druhy, význam, použití 5. Ostatní druhy pochutin sůl, ocet, pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření, kypřící prostředky



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		6. Potraviny živočišného původu mléko, mléčné výrobky, vejce- význam, složení, druhy, jakost, náklady z vajec
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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, 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 digitální svět		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně používali digitální nástroje vhodné pro odbornou praxi.</li><li>• Vyhledávali informace souvisejících s probíranou látkou, například v oblasti surovin, výživových hodnot či preferencí spotřebitelů.</li><li>• Díky analýze dat tak mohli nabídnout různé typy stravy, které jsou přizpůsobené individuálním potřebám a zdravotním stavům spotřebitelů.</li></ul>		

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	
RVP výstupy	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
	- 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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
	- 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 drůbežího 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
	- 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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
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, alergenů 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
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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		
<ul style="list-style-type: none"><li>Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně používali digitální nástroje vhodné pro odbornou praxi.</li></ul>		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
	<ul style="list-style-type: none"><li>Vyhledávali informace souvisejících s probíranou látkou, například v oblasti surovin, výživových hodnot či preferencí spotřebitelů.</li><li>Díky analýze dat tak mohli nabídnout různé typy stravy, které jsou přizpůsobené individuálním potřebám a zdravotním stavům spotřebitelů.</li></ul>	

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Komunikativní kompetence</li><li>Personální a sociální kompetence</li><li>Digitální kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
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
		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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
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 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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
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
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 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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potravin a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
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 5. Opakování k ZZ
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	- dovede samostatně uplatnit získané poznatky při zpracování úkolů a vhodně je prezentovat	Progresivní příprava jídel Směry ve výživě, stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií, sestavování jídelníčků pro různé skupiny obyvatel na základě zvláštních požadavků 5. Opakování k ZZ
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů		
dozrhuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a 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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti		
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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"><li>• Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně používali digitální nástroje vhodné pro odbornou praxi.</li><li>• Vyhledávali informace souvisejících s probíranou látkou, například v oblasti surovin, nápojů, výživových hodnot či preferencí spotřebitelů.</li><li>• Díky analýze dat tak mohli nabídnout různé typy stravy, které jsou přizpůsobené individuálním potřebám a zdravotním stavům spotřebitelů.</li></ul>		



## 6.14 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"><li>• Odbyt a obsluha</li></ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<b>Komunikativní kompetence:</b> 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. <b>Personální a sociální kompetence:</b> 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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Technika obsluhy a služeb
	<p>adekvátní reakce na ně, umět přijmout radu i kritiku, mít zájem se dále vzdělávat, pečovat o svou duševní i fyzickou svěžest.</p> <p>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><b>Digitální kompetence:</b></p> <p>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 řádem školy.

Technika obsluhy a služeb	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
	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 respektuje společenská pravidla	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
respektuje společenská pravidla	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
	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	Žáci znají zásady hygieny a bezpečnosti při práci.	2. Zásady hygieny a bezpečnosti



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
zásob		- 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 - 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	Žáci znají jednotlivé druhy inventáře včetně použití a	4. Vybavení a zařízení na úseku obsluhy



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
rozlišuje malý a velký stolní inventář	ošetřování.	- 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 - 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 - rozdělení inventáře - drobný stolní inventář - stolový a sedací inventář - restaurační prádlo - inventář na pokrmy - inventář na nápoje - pomocný inventář - zařízení na úseku obsluhy - opakování
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žáci se seznámí s hlavními zásadami obsluhy, pravidly a	5. Základy obsluhy



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	technikou obsluhy.	- 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 odbytovém středisku	Žáci umí komplexně připravit restauraci na provoz.	5. Základy obsluhy - hlavní zásady obsluhy - základní pravidla a technika obsluhy - příprava restaurace na provoz - práce po skončení provozu, vyúčtování tržeb - opakování
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žáci znají povinnosti obsluhujících týkající se péče o pracoviště během provozu, úklidové práce a systém odvodu tržeb.	5. Základy obsluhy - hlavní zásady obsluhy - základní pravidla a technika obsluhy - příprava restaurace na provoz - práce po skončení provozu, vyúčtování tržeb - opakování
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy		
uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem,		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku		
vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt		
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	Žáci uvedou náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit podle gastronomických pravidel.	6. Gastronomická pravidla - zásady výživy a gastronomická pravidla - jídelní lístek - nápojový lístek - restaurační menu - opakování
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti		
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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		- 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 - 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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		- práce po skončení provozu - opakování
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném 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
rozlišuje druhy obytných 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
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku	Žáci umí popsat narážení, způsob čepování včetně ošetřování piva.	10. Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů - pivní sklep – charakteristika



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		<ul style="list-style-type: none"><li>- pivní zařízení a jeho údržba</li><li>- narážení, čepování a ošetřování piva</li><li>- skladování a ošetřování nealkoholických nápojů</li><li>- opakování</li></ul>
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku	Žáci znají požadavky pro skladování nápojů.	10. Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů <ul style="list-style-type: none"><li>- pivní sklep – charakteristika</li><li>- pivní zařízení a jeho údržba</li><li>- narážení, čepování a ošetřování piva</li><li>- skladování a ošetřování nealkoholických nápojů</li><li>- opakování</li></ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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, 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, kariéernímu úspěchu, schopnosti verbální i písemné prezentace se zaměstnavateli, obchodními partnery, umí formulovat svá očekávání i priority.		
Člověk a digitální svět		
Žáci jsou vedeni k práci s oblastí technických dovedností, které zahrnují schopnost efektivně používat různé digitální nástroje a software relevantní pro obsluhu a služby. Komunikační dovednosti jsou také nezbytné, proto budou žáci vedeni k digitální komunikaci, která zahrnuje schopnost komunikovat prostřednictvím digitálních platforem, jako jsou e-maily, sociální sítě a profesionální komunikační nástroje. Žáci by měli být schopni vytvářet a prezentovat digitální obsah, například prezentace, grafy a dokumenty. Kritické myšlení je další důležitou kompetencí, která zahrnuje schopnost kriticky hodnotit informace získané z digitálních zdrojů a rozlišovat mezi spolehlivými a nespolehlivými informacemi. Žáci by měli být schopni využívat digitální technologie k řešení praktických problémů v obsluze a službách. Etické a sociální aspekty digitálního světa jsou také klíčové. Digitální etika zahrnuje porozumění etickým otázkám spojeným s používáním digitálních technologií, jako jsou ochrana soukromí, autorská práva a digitální občanství. Žáci by měli být schopni reflektovat sociální dopady digitálních technologií na společnost a pracovní prostředí.		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
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 - 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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		<ul style="list-style-type: none"><li>- obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů</li><li>- servis studených a teplých nápojů</li><li>- večeře</li><li>- práce po skončení provozu</li><li>- opakování</li></ul>
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	Žáci umí vysvětlit význam podávání snídaní.	<ul style="list-style-type: none"><li>2. Složitá obsluha – základní forma</li><li>- charakteristika základní formy složitě obsluhy a její uplatnění</li><li>- snídaně, snídaňový nabídkový lístek</li><li>- obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů</li><li>- servis studených a teplých nápojů</li><li>- večeře</li><li>- práce po skončení provozu</li><li>- opakování</li></ul>
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žáci umí popsat přípravu pracoviště.	<ul style="list-style-type: none"><li>2. Složitá obsluha – základní forma</li><li>- charakteristika základní formy složitě obsluhy a její uplatnění</li><li>- snídaně, snídaňový nabídkový lístek</li><li>- obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů</li><li>- servis studených a teplých nápojů</li><li>- večeře</li><li>- práce po skončení provozu</li><li>- opakování</li></ul>
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žáci znají sortiment pokrmů, nápojů včetně servisu.	<ul style="list-style-type: none"><li>2. Složitá obsluha – základní forma</li><li>- charakteristika základní formy složitě obsluhy a její uplatnění</li><li>- snídaně, snídaňový nabídkový lístek</li></ul>
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		<ul style="list-style-type: none"><li>- obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů</li><li>- servis studených a teplých nápojů</li><li>- večeře</li><li>- práce po skončení provozu</li><li>- opakování</li></ul>
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žáci umí popsat servis jednotlivých druhů pokrmů.	<p>2. Složitá obsluha – základní forma</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění</li><li>- snídaně, snídaňový nabídkový lístek</li><li>- obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů</li><li>- servis studených a teplých nápojů</li><li>- večeře</li><li>- práce po skončení provozu</li><li>- opakování</li></ul>
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.	<p>2. Složitá obsluha – základní forma</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění</li><li>- snídaně, snídaňový nabídkový lístek</li><li>- obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů</li><li>- servis studených a teplých nápojů</li><li>- večeře</li><li>- práce po skončení provozu</li><li>- opakování</li></ul>
rozlišuje malý a velký stolní inventář	Žáci znají inventář pro podávání studených nápojů i způsob servisu.	<p>2. Složitá obsluha – základní forma</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění</li><li>- snídaně, snídaňový nabídkový lístek</li></ul>
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		<ul style="list-style-type: none"><li>- obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů</li><li>- servis studených a teplých nápojů</li><li>- večeře</li><li>- práce po skončení provozu</li><li>- opakování</li></ul>
rozlišuje malý a velký stolní inventář	Žáci se orientují v druzích inventáře pro servis teplých nápojů včetně servisu.	<p>2. Složitá obsluha – základní forma</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění</li><li>- snídaně, snídaňový nabídkový lístek</li><li>- obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů</li><li>- servis studených a teplých nápojů</li><li>- večeře</li><li>- práce po skončení provozu</li><li>- opakování</li></ul>
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku	Žáci umí popsat přípravu pracoviště pro podávání večeří.	<p>2. Složitá obsluha – základní forma</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění</li><li>- snídaně, snídaňový nabídkový lístek</li><li>- obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů</li><li>- servis studených a teplých nápojů</li><li>- večeře</li><li>- práce po skončení provozu</li><li>- opakování</li></ul>
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku	Žáci znají obsah prací po skončení provozu.	<p>2. Složitá obsluha – základní forma</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- charakteristika základní formy složité obsluhy a její uplatnění</li><li>- snídaně, snídaňový nabídkový lístek</li></ul>
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		<ul style="list-style-type: none"><li>- obědy – příprava pracoviště, servis jednotlivých druhů pokrmů</li><li>- servis studených a teplých nápojů</li><li>- večeře</li><li>- práce po skončení provozu</li><li>- opakování</li></ul>
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy	Žáci umí charakterizovat vyšší formu složité obsluhy.	3. Složitá obsluha – vyšší forma <ul style="list-style-type: none"><li>- zásady přípravy pokrmů u stolu hosta</li><li>- míchání salátů, tatarského bifteku</li><li>- zjemňování a dochucování omáček</li><li>- flambování masa, moučnicků, ovoce</li><li>- dranžírování masa</li><li>- vykostování ryb</li><li>- úprava specialit u stolu hosta</li><li>- fondue, barbecue</li><li>- příprava teplých nápojů u stolu hosta</li><li>- opakování</li></ul>
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žáci znají zásady přípravy pokrmů u stolu hosta.	3. Složitá obsluha – vyšší forma <ul style="list-style-type: none"><li>- zásady přípravy pokrmů u stolu hosta</li><li>- míchání salátů, tatarského bifteku</li><li>- zjemňování a dochucování omáček</li><li>- flambování masa, moučnicků, ovoce</li><li>- dranžírování masa</li><li>- vykostování ryb</li><li>- úprava specialit u stolu hosta</li><li>- fondue, barbecue</li><li>- příprava teplých nápojů u stolu hosta</li><li>- opakování</li></ul>
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i	Žáci dovedou popsat postup při míchání salátů.	3. Složitá obsluha – vyšší forma <ul style="list-style-type: none"><li>- zásady přípravy pokrmů u stolu hosta</li></ul>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	Žáci osvojili si úpravy speciálních pokrmů.	- opakování 3. Složitá obsluha – vyšší forma - 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 druhy inventáře i postup přípravy běžně podávaných teplých nápojů.	3. Složitá obsluha – vyšší forma - 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
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žáci znají zásady obsluhy v dopravních prostředcích.	4. Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha v jídelních vozech - obsluha v letadle - obsluha na lodi - opakování
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a životní prostředí		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
	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	
	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.	

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		- opakování
	Žáci znají druhy kaváren a umí popsat zařízení kaváren.	1. Kavárny - 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 - 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 - 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 - druhy vináren - zařízení vináren - nabídka a servis vín - obsluha ve vinárně - opakování



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
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 - opakování
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Žáci si osvojí význam míchaných nápojů.	3. Bary a míchané nápoje - historie míchaných nápojů, vznik barů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		<ul style="list-style-type: none"><li>- rozdělení míchaných nápojů</li><li>- základní povinnosti barmana, pracovní oblečení barmana</li><li>- vybavení baru</li><li>- barový inventář</li><li>- suroviny pro přípravu</li><li>- druhy míchaných nápojů</li><li>- opakování</li></ul>
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Žáci ví, co patří mezi povinnosti barmana.	<p>3. Bary a míchané nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- historie míchaných nápojů, vznik barů</li><li>- rozdělení míchaných nápojů</li><li>- základní povinnosti barmana, pracovní oblečení barmana</li><li>- vybavení baru</li><li>- barový inventář</li><li>- suroviny pro přípravu</li><li>- druhy míchaných nápojů</li><li>- opakování</li></ul>
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Žáci umí popsat vybavení baru.	<p>3. Bary a míchané nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- historie míchaných nápojů, vznik barů</li><li>- rozdělení míchaných nápojů</li><li>- základní povinnosti barmana, pracovní oblečení barmana</li><li>- vybavení baru</li><li>- barový inventář</li><li>- suroviny pro přípravu</li><li>- druhy míchaných nápojů</li><li>- opakování</li></ul>
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti	Žáci mají přehled o druzích i použití.	<p>3. Bary a míchané nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- historie míchaných nápojů, vznik barů</li></ul>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů		<ul style="list-style-type: none"><li>- rozdělení míchaných nápojů</li><li>- základní povinnosti barmana, pracovní oblečení barmana</li><li>- vybavení baru</li><li>- barový inventář</li><li>- suroviny pro přípravu</li><li>- druhy míchaných nápojů</li><li>- opakování</li></ul>
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žáci znají druhy používaných surovin.	<ul style="list-style-type: none"><li>3. Bary a míchané nápoje</li><li>- historie míchaných nápojů, vznik barů</li><li>- rozdělení míchaných nápojů</li><li>- základní povinnosti barmana, pracovní oblečení barmana</li><li>- vybavení baru</li><li>- barový inventář</li><li>- suroviny pro přípravu</li><li>- druhy míchaných nápojů</li><li>- opakování</li></ul>
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Žáci si osvojí pravidla přípravy.	<ul style="list-style-type: none"><li>3. Bary a míchané nápoje</li><li>- historie míchaných nápojů, vznik barů</li><li>- rozdělení míchaných nápojů</li><li>- základní povinnosti barmana, pracovní oblečení barmana</li><li>- vybavení baru</li><li>- barový inventář</li><li>- suroviny pro přípravu</li><li>- druhy míchaných nápojů</li><li>- opakování</li></ul>
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	Žáci umí charakterizovat probírané skupiny míchaných nápojů včetně způsobu přípravy a servisu.	<ul style="list-style-type: none"><li>3. Bary a míchané nápoje</li><li>- historie míchaných nápojů, vznik barů</li></ul>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku		- rozdělení míchaných nápojů - základní povinnosti barmana, pracovní oblečení barmana - vybavení baru - barový inventář - suroviny pro přípravu - druhy míchaných nápojů - opakování
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		
použije vhodné nástroje na podporu prodeje	Žáci umí charakterizovat ostatní druhy společensko-zábavních středisek.	4. Ostatní společenská a zábavní střediska - druhy – varieté, koliby, salaše - charakteristika, nabízené služby zásady obsluhy - opakování
rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku		
použije vhodné nástroje na podporu prodeje	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 odbytových středisek, jejich vybavení		
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku		
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 - opakování
rozlišuje druhy slavnostních hostin	Žáci vyjmou druhy hostin a znají náležitosti objednávky.	6. Slavnostní hostiny - význam slavnostních hostin



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		<ul style="list-style-type: none"><li>- druhy hostin</li><li>- objednávka slavnostní hostiny</li><li>- slavnostní menu</li><li>- příprava slavnostní tabule</li><li>- banketní obsluha</li><li>- práce po skončení hostiny</li><li>- slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - raut, číše vína, koktejl párty</li><li>- opakování</li></ul>
rozlišuje druhy slavnostních hostin	Žáci rozumí pojmům pracovní příkaz, organizační zajištění hostiny.	<p>6. Slavnostní hostiny</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- význam slavnostních hostin</li><li>- druhy hostin</li><li>- objednávka slavnostní hostiny</li><li>- slavnostní menu</li><li>- příprava slavnostní tabule</li><li>- banketní obsluha</li><li>- práce po skončení hostiny</li><li>- slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - raut, číše vína, koktejl párty</li><li>- opakování</li></ul> <p>7. Hotel</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zásady práce v ubytovacích zařízeních</li><li>- obsluha v hotelové hale</li><li>- etážový způsob obsluhy</li><li>- organizace práce v odbytových střediscích</li><li>- řídicí činnost na jednotlivých úsecích</li><li>- opakování k ZZ</li></ul>
rozlišuje druhy slavnostních hostin sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žáci umí sestavit slavnostní menu s přihlédnutím k příležitosti.	<p>6. Slavnostní hostiny</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- význam slavnostních hostin</li><li>- druhy hostin</li></ul>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		<ul style="list-style-type: none"><li>- objednávka slavnostní hostiny</li><li>- slavnostní menu</li><li>- příprava slavnostní tabule</li><li>- banketní obsluha</li><li>- práce po skončení hostiny</li><li>- slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - raut, číše vína, koktejl párty</li><li>- opakování</li></ul>
rozlišuje druhy slavnostních hostin	Žáci znají zásady přípravy slavnostní tabule včetně zakládání inventáře.	<p>6. Slavnostní hostiny</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- význam slavnostních hostin</li><li>- druhy hostin</li><li>- objednávka slavnostní hostiny</li><li>- slavnostní menu</li><li>- příprava slavnostní tabule</li><li>- banketní obsluha</li><li>- práce po skončení hostiny</li><li>- slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - raut, číše vína, koktejl párty</li><li>- opakování</li></ul>
charakterizuje způsoby a systémy obsluhy rozlišuje druhy slavnostních hostin	Žáci umí charakterizovat způsob obsluhy.	<p>6. Slavnostní hostiny</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- význam slavnostních hostin</li><li>- druhy hostin</li><li>- objednávka slavnostní hostiny</li><li>- slavnostní menu</li><li>- příprava slavnostní tabule</li><li>- banketní obsluha</li><li>- práce po skončení hostiny</li><li>- slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - raut, číše vína, koktejl párty</li><li>- opakování</li></ul>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
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, koktejl párty - opakování
sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy	Žáci sestavují pod vedením krok za krokem jednotlivé části	5. Samostatná odborná práce - praktický úkol



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce	dokumentační práce.	- objednávka, potvrzení objednávky - slavnostní menu - žádanka na inventář - způsob obsluhy - charakteristiky pokrmů, nápojů
vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob	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 a úkoly pracovníků v obytném středisku vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob	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 a úkoly pracovníků v obytném středisku vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob	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
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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.		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Technika obsluhy a služeb	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
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 digitální svět		
Žáci jsou vedeni k práci s oblastí technických dovedností, které zahrnují schopnost efektivně používat různé digitální nástroje a software relevantní pro obsluhu a služby. Komunikační dovednosti jsou také nezbytné, proto budou žáci vedeni k digitální komunikaci, která zahrnuje schopnost komunikovat prostřednictvím digitálních platform, jako jsou e-maily, sociální sítě a profesionální komunikační nástroje. Žáci by měli být schopni vytvářet a prezentovat digitální obsah, například prezentace, grafy a dokumenty. Kritické myšlení je další důležitou kompetencí, která zahrnuje schopnost kriticky hodnotit informace získané z digitálních zdrojů a rozlišovat mezi spolehlivými a nespolehlivými informacemi. Žáci by měli být schopni využívat digitální technologie k řešení praktických problémů v obsluze a službách. Etické a sociální aspekty digitálního světa jsou také klíčové. Digitální etika zahrnuje porozumění etickým otázkám spojeným s používáním digitálních technologií, jako jsou ochrana soukromí, autorská práva a digitální občanství. Žáci by měli být schopni reflektovat sociální dopady digitálních technologií na společnost a pracovní prostředí.		

## 6.15 PSYCHOLOGIE

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

Název předmětu	Psychologie
Oblast	Odborné vzdělávání



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Psychologie
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"><li>• Komunikace ve službách</li></ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Komunikativní kompetence:</b> 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><b>Personální a sociální kompetence:</b> 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><b>Digitální kompetence:</b> Absolventi jsou schopni kombinovat praktické a teoretické znalosti digitálních technologií a aplikovat je do příslušného předmětu.</p>
Způsob hodnocení žáků	Vzhledem k pojetí předmětu je hodnocen aktivní přístup žáka k výuce, zpracování a prezentace zadaných úkolů,



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Psychologie
	hodnocena samostatnost, kreativita, úroveň vyjadřování a vystupování žáka. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SŠGS.

Psychologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
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
	objasní pojem osobnost, pochopí význam lidské individuality	Osobnost a její struktura



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Psychologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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
vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Psychologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	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 zvláštnosti hosta		
rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Psychologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
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		
uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí		
dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o	uvědomí si důležitost péče o svůj zevnějšek	Vliv estetiky na psychiku



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Psychologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
získání stálých zákazníků		
pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev		
uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
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"><li>• Umí vyhledávat informace v digitálním prostředí, včetně využití AI.</li><li>• Dokáže ověřovat důvěryhodnost vyhledaných informací a kriticky je hodnotit.</li><li>• Při společné práci a samostudiu využívá vhodné prostředky online a offline komunikace.</li></ul>		



## 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"><li>• Komunikace ve službách</li></ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<b>Komunikativní kompetence:</b> Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu: <ul style="list-style-type: none"><li>- se vyjadřuje přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje</li><li>- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li></ul>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Korespondence
	<ul style="list-style-type: none"><li>- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně</li></ul>
	<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b> Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu: <ul style="list-style-type: none"><li>- vyhotovuje typické písemnosti obchodní korespondence v normalizované úpravě</li><li>- dokáže sestavit písemnosti při organizaci a řízení podniku, některé základní personální písemnosti a jednoduché právní písemnosti a dokáže sestavit osobní dopis</li><li>- je schopen pracovat s příslušnou odbornou literaturou</li></ul>
	<b>Digitální kompetence:</b> 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
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li><li>• Digitální kompetence</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách	<ul style="list-style-type: none"><li>- píše desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené přesnosti a rychlosti</li><li>- zná funkce osobního počítače</li><li>- dodržuje ergonomické zásady</li><li>- zná základní příkazy práce s textovým editorem</li><li>- dokáže graficky upravit text</li><li>- vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání v</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>1. Návčik desetiprstové hmatové metody</li><li>Seznámení s obsluhou a funkcemi kancelářské techniky</li><li>Pokyny pro hmatovou metodu Bezpečnost při psaní</li><li>Ergonomické zásady</li><li>Návčik psaní na střední řadě</li><li>Návčik psaní na horní řadě</li><li>Návčik psaní na dolní řadě</li></ul>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Korespondence	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	oboru - využívá telekomunikační prostředky v souladu se společenskými zásadami	Nácvik psaní na číselné řadě Velká písmena, interpunkce Nácvik úpravy textu, tabulky Zvyšování přesnosti a rychlosti psaní - průběžně
vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách	- chápe význam obchodních písemností - rozumí organizaci písemného styku	2. Obchodní písemnosti Pojem, význam, členění Hlavní zásady psaní a sestavování Odesílání, příjem, evidence, vyřazování a skartace písemností
vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	- pro vyhotovení obchodních a dalších písemností používá normy - je schopen pracovat s předtisky pro obchodní dopisy - vyjadřuje se písemně věcně správně, jasně, srozumitelně a odborně - Orientuje se v ČSN 01 6910	3. Normalizovaná úprava a zásady stylizace obchodních písemností Normalizace písemností, formáty papírů a obálek Normalizovaná úprava adres na obálkách Náležitosti jednotných předtisků obchodních dopisů Struktura obchodního dopisu Zásady stylizace obchodního dopisu
vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	- dovede sestavit tematický obchodní dopis - písemnosti vyhotoví věcně, jazykově a formálně správně v souladu s ČSN	4. Komunikace v obchodním styku Poptávka, nabídka, objednávka Písemnosti při plnění obchodních smluv Písemnosti při nepravdělném plnění obchodních smluv Reklamační, urgence, upomínky
	- 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
komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní	- uvědomuje si reprezentační význam písemného projevu	7. Osobní dopisy



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

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



## 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	<p>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 profese v gastronomických oborech.</p> <p>Učivo zahrnuje BOZP, organizování pracovního procesu, ekonomické zacházení s potravinami, jejich úpravu, dodržování všech povinností a zákonů v gastronomii, hygieně včetně dodržování ekologických norem.</p> <p>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.</p> <p>Cílem je připravit žáky k výkonu služeb v gastronomických oborech a tím uplatnit získané dovednosti z odborných předmětů včetně odborného výcviku. Žáci si osvojí vědomosti a dovednosti z oblasti příslušné legislativy, BOZP a realizačních postupů nutných k práci v gastronomii. Předpokladem je vedení žáků k základním pravidlům profesního vystupování a dodržování etikety, estetiky a kochraně životního prostředí včetně ekonomického chování. Nezbytné je vedení k odpovědnému plnění profesních povinností a dodržování technologických postupů.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Odborný výcvik
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"><li>• Výroba pokrmů</li><li>• Odbyt a obsluha</li></ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k učení:</b> Absolvent si uvědomuje význam vzdělávání; vzhledem ke stále narůstajícímu penzu nových poznatků a požadavků na pracovní síly jej bere jako celoživotní proces nezbytný pro udržení si zaměstnání. Ovládá různé techniky učení a dokáže si vybírat podle požadavků tak, aby je co nejeefektivněji využil. Uplatňuje různé formy práce s textem, vyhledává a zpracovává různé informace ze všech dostupných zdrojů (knihovna, internet, tisk apod.), ověřuje si přitom jejich věrohodnost. Absolvent se orientuje i v mluveném projevu a je schopen vystihnout podstatné myšlenky a dělat si poznámky. Kriticky dokáže zhodnotit své výsledky, svůj pokrok a přijmout i kritické hodnocení od jiných osob. Absolvent zná možnosti svého uplatnění v oboru a možnosti dalšího vzdělávání jak v oboru, tak mimo něj. Umí si stanovit cíle svého dalšího vzdělávání.</p> <p><b>Kompetence k řešení problémů:</b> Absolvent dokáže určit podstatu problému, získat potřebné informace z různých zdrojů k jeho řešení, navrhnout různé postupy a varianty řešení i se zdůvodněním, zvolit prostředky a způsoby pro plnění jednotlivých kroků a po vyřešení problému je schopen analyzovat zvolený postup s ohledem na výsledek. Při řešení problému umí pracovat v týmu. Tímto způsobem je schopen řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy.</p> <p><b>Komunikativní kompetence:</b> Absolvent komunikuje s lidmi v písemné i ústní podobě jazykově správně. Formuluje myšlenky tak, aby komunikace byla srozumitelná, souvislá a přiměřená účelu a komunikační situaci. Během diskuze se aktivně zapojuje a dokáže obhájit své názory a postoje. Dokáže vystihnout podstatné myšlenky mluveného i psaného slova a dělat si poznámky, zpracovává administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i odborné texty při dodržování norem a odborné terminologie. Pro své uplatnění si uvědomuje potřebu aktivní znalosti alespoň jednoho cizího jazyka a pasivní znalosti dalšího jazyka. V cizím jazyce ovládá odbornou terminologii v písemné i ústní podobě.</p> <p><b>Personální a sociální kompetence:</b> Absolvent zná své reálné možnosti jak fyzické tak duševní, podle nich si stanovuje své cíle a priority.</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Odborný výcvik
	<p>Odhaduje důsledky svého jednání, chování a vystupování a reaguje přiměřeným způsobem na jeho hodnocení okolím. Kriticky dokáže zvážit názory, postoje a jednání jiných lidí, přijímá radu i kritiku. Přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, předchází osobním konfliktům, nepodléhá předsudkům.</p> <p>Jako součást svého života si uvědomuje potřebu adaptovat se na měnící se podmínky pracovní, osobní, sociální a ekonomické a je schopen je řešit. Dovede pracovat v týmu a plnit svěřené úkoly i navrhnout vlastní řešení, nezaujatě posuzovat názory ostatních členů týmu.</p> <p>Absolvent má zodpovědný vztah ke svému zdraví, je si vědom důsledků závislostí a významu zdravého životního stylu.</p> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</b></p> <p>Absolvent uznává a dodržuje hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti. Jedná nejen v zájmu svém, ale i v zájmu veřejnosti. Dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost ostatních, vystupuje proti xenofobii a diskriminaci. Zajímá se o politické dění u nás i ve světě. Jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování. Uvědomuje si vlastní kulturní a národní identitu, tradice a hodnoty, je tolerantní i k identitě a hodnotám druhých. K hodnotám místní, národní i světové kultury má pozitivní vztah a podporuje je. Chápe minulost i současnost svého národa v evropském i světovém kontextu. Uvědomuje si hodnotu života a zodpovědnost za něj i spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních. Chápe význam životního prostředí.</p> <p>Při každé příležitosti je žák veden k tomu, aby naslouchal druhým, účastnil se diskusí, aby uměl formulovat a zdůvodnit své názory, postoje a návrhy, aby byl schopen vyslechnout názory druhých a uměl na ně vhodně reagovat.</p> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</b></p> <p>Pro úspěšné uplatnění na trhu práce využívá absolvent své osobnostní a odborné předpoklady. Má odpovědný postoj ke vzdělávání, vnímá ho jako celoživotní záležitost, je připraven reagovat na měnící se podmínky. Má reálné představy o možnosti uplatnění se na trhu práce, o pracovních, platových a dalších podmínkách, o právech a povinnostech zaměstnanců i zaměstnavatelů, o požadavcích zaměstnavatelů. Dokáže využívat různých služeb z oblasti světa práce a dalšího vzdělávání. S potenciálními zaměstnavateli dokáže komunikovat jak v písemné, tak v ústní formě, dokáže prezentovat své schopnosti. Dokáže reálně vyhodnocovat podnikatelské příležitosti.</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Odborný výcvik
	<p>Během učební i odborné praxe na odborných pracovištích – hotelech a restauracích nejen v tuzemsku, ale i v zahraničí, se naučí žák adaptovat se na jiná pracovní prostředí, nové požadavky, přijímá a plní svěřené úkoly, pracuje samostatně i v týmu, získává pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity, uvědomuje si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost.</p> <p><b>Matematické kompetence:</b> Absolvent využívá matematické dovednosti v různých oblastech života. Dovede provádět reálný odhad výsledku, umí používat různé postupy pro dosažení řešení. Nachází vztahy mezi předměty a jevy, čte a vytváří různé formy grafického znázornění, aplikuje znalosti o tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze. Absolvent je finančně gramotný - znamená to, že dokáže uplatnit poznatky z matematiky v běžných životních situacích - dokáže sestavit rodinný rozpočet, vypočítat směnný kurz, navrhuje způsoby využití volných finančních prostředků, umí zvolit nejvýhodnější úvěrový a pojistný a spořicí produkt, umí vypočítat úrokové sazby, kalkulovat cenu, je schopen posoudit vliv inflace</p> <p><b>Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích:</b> Absolvent se orientuje v současných poznatcích, které se týkají znalostí v oblasti výživy a potravin. Je schopen popsat současné trendy ve výživě včetně stravovacích zvyklostí a návyků, výživová doporučení s ohledem na současné poznatky a požadavky na moderní způsoby přípravy pokrmů se zachováním prvků racionální výživy a preferencí potravin prospěšných zdraví člověka, v rámci nových poznatků a výzkumů v oblasti potravin a nápojů.</p> <p><b>Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad:</b> Absolvent má pevně zažitě základní znalosti v oblasti hygienických předpisů a standartů při práci se surovinami, od přejímky zboží přes předběžnou úpravu surovin, samotné zpracování a technologickou přípravu, až po expedici pokrmů. Orientuje se v problematice HACCP, umí popsat systém kontrolních bodů a s ním spojenou administrativu a v praxi systém aplikuje do jednotlivých kroků. Ovládá přípravu pokrmů, využívá jednotlivé technologické postupy v souladu s trendy a současnými požadavky na využití moderních trendů a postupů při přípravě pokrmů.</p> <p><b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</b> Absolvent zná zásady BOZP, které nabyl nejen při periodických školeních v průběhu studia, ale také získal vlastními poznatky na pracovištích odborného výcviku pod vedením zkušených učitelů či instruktorů. Dodržuje</p>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Název předmětu	Odborný výcvik
	<p>pokyny a zásady bezpečné práce při obsluze strojů a zařízení. Dokáže popsat rizika a správnými postupy a chováním je eliminovat.</p> <p><b>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:</b> Absolvent je motivovaný a je si vědom požadavku na co nejvyšší kvalitu odvedené práce, na kterou je v oblasti služeb a v oboru gastronomie značný tlak. Kvalita celkově odvedené práce a výrobků se projevuje jak ve finanční odměně zaměstnance, tak na celkovém vnímání zaměstnance a celé provozovny v povědomí zákazníků, což je zásadní při úspěchu v tak konkurenčním prostředí, jakým služby nepochybně jsou.</p> <p><b>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:</b> Absolvent má alespoň základní povědomí o strategii trvale udržitelného rozvoje, který můžeme zjednodušeně charakterizovat jako hospodářský a společenský pokrok v souladu se zachováním životního prostředí. V oboru gastronomie jde konkrétně o zabránění plýtvání surovinami, úsporu energií nutných k provozu pracoviště a hledání nových postupů a řešení vedoucích ke snížení spotřeby materiálů, surovin a energií potřebných k této činnosti.</p>
Způsob hodnocení žáků	<p>Hodnocení žáků je numerické, slovní, ústní zkoušení, praktické dovednosti, samostatná práce. Výsledky učení jsou kontrolovány průběžně. Do hodnocení se zahrnuje také přístup žáka k plnění zadaných úkolů. Nejdůležitější při celkovém hodnocení žáka je úroveň zvládnutí praktických dovedností a současné dodržování veškerých zásad a povinností v oblasti bezpečnosti práce a hygienických standartů.</p> <p>Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SŠGS.</p>

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 480
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kompetence k učení</li><li>• Kompetence k řešení problémů</li><li>• Komunikativní kompetence</li><li>• Personální a sociální kompetence</li><li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li><li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</li></ul>	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 480
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Matematické kompetence</li><li>• Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích</li><li>• Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad</li><li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li><li>• Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</li><li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje</li></ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
charakterizuje alimentární nákazy	Žák:	1. Úvod
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Má osvojeny technologické postupy a organizaci práce	Prostupuje všemi tematickými celky
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	Má osvojeno dodržování předpisů o hygieně, BOZP včetně zásad poskytnutí první pomoci při úrazu, požární prevenci a ochraně spotřebitele	Seznámení s provozem
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	Je seznámen s provozem	BOZP, hygiena a povinnosti
uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	Je připraven organizovat práci ve VS	2. Výrobní středisko
popíše organizaci práce ve výrobním středisku	Pracuje se zařízením a spotřebiči ve výrobním středisku	Nácvik pracovních činností spojených s výrobním střediskem
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	Má základní přehled o surovinách, je seznámen s problematikou HACCP	Základní druhy surovin
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	Ovládá předběžnou úpravu potravin	Předběžná příprava surovin
rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce		
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 480
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		
využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob		
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	Umí normovat suroviny, připravit žádanku Ovládá technologické postupy přípravy	3. Základní tepelné úpravy Normování Příprava polévek
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy		
dohotovuje a expeduje pokrmy	Ovládá technologické postupy přípravy	4. Příprava omáček Základy Základní omáčky Hrubé, jemné omáčky Studené omáčky
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		5. Přílohy, doplňky, saláty Z brambor, rýže, mouky Zelenina, luštěniny
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít		6. Příprava bezmasých jídel Jídla z brambor, zeleniny, luštěnin hub, rýže, těstovin, vajec a sýrů Moučná jídla a moučníky



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	Ovládá technologické postupy přípravy	Praktické procvičování získaných dovedností z 1.ročníku Instruktáž o dodržování předpisů BOZP na pracovišti,hygienických,protipožárních předpisů Vykonávání prací, které umožní postupné procvičování všech získaných dovedností z 1.ročníku tematický plán 1.ročníku-normování,vážení,měření základní tepelné úpravy,polévky příprava omáček příprava příloh
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě		Praktické procvičování získaných dovedností z 1.ročníku jednoduché saláty jídla z brambor,rýže,těstovin jídla z vajec,sýrů jídla z hub,zeleniny jídla ze zeleniny
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů		Příprava pokrmů z hovězího masa Rozdělení, použití, porcování Základy Vhodné tepelné úpravy pro úpravu Praktické procvičování získaných dovedností
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet		Příprava pokrmů z telecího masa Rozdělení, použití, porcování Základy Vhodné tepelné úpravy pro úpravu Praktické procvičování získaných dovedností
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců		Příprava pokrmů z vepřového masa Rozdělení, použití, porcování



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
		Základy Vhodné tepelné úpravy pro úpravu Praktické procvičování získaných dovedností
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králičího masa Rozdělení, použití, porcování Základy Vhodné tepelné úpravy pro úpravu Praktické procvičování získaných dovedností
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		Příprava pokrmů z ryb a darů moře, netradiční druhy masa Vhodné tepelné úpravy pro úpravu Praktické procvičování získaných dovedností
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		Příprava pokrmů z drůbeže, zvěřiny a mletého masa Předběžná příprava
rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin		Příprava pokrmů a praktické procvičování
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 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		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
pracovišti		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob		
vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin		
vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
charakterizuje alimentární nákazy	1. Proškolení BOZP, zásady hygieny, systém HACCP.	
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		
pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti		
vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace		
	2. Praktické procvičování učiva 1. a 2. ročníku.	
	Příprava polévek, omáček, příloh.	- Rozdělení polévek - vložky a zavářky do polévek



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
		- rozdělní omáček
		- přílohy z brambor, mouky, zeleniny, luštěnin
	Tepelná příprava jatečného masa, ryb, drůbeže a zvěřiny.	- úprava hovězího, telecího a vepřového masa pečením, vařením, dušením
		- úprava ryb vařením, dušením, pečením
		- úprava drůbeže vařením, dušením, pečením
		- úprava zvěřiny vařením, dušením, pečením
	3. Příprava pokrmů na objednávku. Vhodné druhy masa. Příprava minulek z jednotlivých druhů masa.	- minutky z hovězího, telecího a vepřového masa, vhodný výběr masa
		- minutky z ryb
		- minutky ze zvěřiny
		- minutky z drůbeže
		- minutky z mletých mas
		- minutky z vnitřností
		- příprava omáček k minutkovým masům, vhodné doplňky
		- grilování masa
		- flambování masa
	4. Pokrmy studené kuchyně.	
	Studené předkrmy.	- masové rolády
		- masové galantiny
		- anglický roastbeef, svíčková
	Studené omáčky.	- majonéza, jogurt, zakysaná smetana, vinaigrette
	Pěny, paštiky, galantiny.	- masové pěny, uzeninové pěny, rybí pěny, drůbeží galantiny



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
	Saláty, chlebíčky, chuťovky.	- saláty s majonézou, zeleninové saláty, ovocné saláty - masové, bezmasé, zeleninové
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Příprava studených mís a nářezů.	- masové rolády, drůbeží galantiny, uzenářské výrobky, šunka, sýry, sušené maso
	5. Teplé předkrmy (mezichod).	
	Z vajec a sýrů.	- z vajec a sýrů
	Z jatečného masa.	- z jatečného masa, vnitřností
	Z drůbeže.	- z drůbeže a ryb
	Z ryb.	- z drůbeže a ryb
	Z vnitřností.	
	Ze zeleniny.	- ze zeleniny a ovoce
	6. Příprava teplých pokrmů.	
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů	Zahraniční kuchyně.	- francouzská, italská, španělská, balkánská, anglická, japonská kuchyně
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců		
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		
charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů	Krajové kuchyně.	- valašská, slovenská, hanácká kuchyně
je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců		
sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM – Kuchař se zaměřením na zážitkovou gastronomii 2025 - od 1. ročníku

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet	Dietní jídla.	- druhy diet, vhodnost pokrmů a teplených úprav
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu		
uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti		
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	Veganská kuchyně.	- veganská kuchyně
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		- raw strava
charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	Vegetariánská kuchyně.	- vegetariánská kuchyně
objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě		
rozlišuje druhy slavnostních hostin	Sestavování jídelního lístku.	- sestava menu, slavnostní menu
uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti		- vlastní kalkulace, kalkulační list
zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce		
určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	Vlastní kalkulace. Potravinové alergyeny.	- vlastní kalkulace, kalkulační list
vysvětlí označení potravin a nápojů, alergyeny v potravinách		- rozdělení a značení potravinových alergenů



## 7 ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY

### Popis materiálního zajištění výuky

#### Materiální podmínky

Na škole jsou 2 počítačové učebny vybavené moderními počítači s LCD monitory. Třídy jsou vybaveny interaktivními tabulemi a dataprojektory a PC včetně monitoru..

K dispozici je využití kopírky pro žáky i vyučující.

Vyučující mají pro svou práci k dispozici počítače umístěné v kabinetech a také mohou využívat počítačovou učebnu.

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 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 a bloková praxe probíhají na SOP Bečva a na základě uzavřených smluv u fyzických nebo právnických osob v tuzemsku i v zahraničí.

### Popis personálního zajištění výuky

#### Personální podmínky

Výuka je plně zajištěna kvalifikovanými učiteli. Vyučující se zapojují do dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků. Vybírají si podle svého uvážení z nabídky seminářů a kurzů pořádaných různými vzdělávacími institucemi. Učitelé odborných předmětů mají možnost účastnit se kurzů pořádaných firmami v daném oboru, kde se seznámí s novinkami v oboru a pak s nimi seznámí žáky.



## 8 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE

### 8.1 SPOLUPRÁCE S DALŠÍMI INSTITUCEMI

Škola spolupracuje s následujícími institucemi:

místní a regionální instituce

možnost praxe u firem

obec/město

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.