

Školní vzdělávací program

Food design 2025



**STŘEDNÍ ŠKOLA
HORAŽĎOVICE**

Obsah:

1. Úvodní identifikační údaje	- 3 -
2. Profil absolventa.....	- 4 -
3. Charakteristika školního vzdělávací programu	- 7 -
Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	- 12 -
Vzdělávání mimořádně nadaných a talentovaných žáků	- 13 -
4. Učební plán	- 16 -
5. Transformace RVP do ŠVP.....	- 18 -
6. Učební osnovy	- 19 -
Český jazyk a literatura	- 19 -
Anglický jazyk	- 27 -
Jazyk německý	- 34 -
Občanská nauka.....	- 42 -
Dějepis	- 49 -
Základy přírodních věd	- 52 -
Matematika.....	- 56 -
Tělesná výchova.....	- 63 -
Grafické a informační technologie	- 72 -
Ekonomika a účetnictví	- 77 -
Propagace	- 83 -
Potraviny a výživa.....	- 87 -
Výživové poradenství.....	- 92 -
Stolničení.....	- 95 -
Technologie.....	- 103 -
Zařízení provozoven.....	- 109 -
Administrativa.....	- 112 -
Odborný výcvik.....	- 114 -
7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání	- 124 -
8. Spolupráce se sociálními partnery	- 125 -
9. Inovace ŠVP.....	- 125 -

1. Úvodní identifikační údaje

Název školy: *Střední škola, Horažďovice, Blatenská 313*

Adresa: *Blatenská 313, 341 01 Horažďovice*

Zřizovatel: *Plzeňský kraj, Škroupova 18, 301 00 Plzeň*

Kód a název oboru vzdělání: *65 – 41 – L/01 Gastronomie*

Název školního vzdělávacího programu: *Food design 2025*

Stupeň poskytovaného vzdělání: *střední vzdělávání s maturitní zkouškou*

Délka a forma vzdělávání: *4 roky, denní studium*

Jméno ředitele: *Ing. Vladimír Greger*

Platnost ŠVP: *od 1. 9. 2025*

razítko:

Schválil: **Ing. Vladimír Greger**
ředitel školy:

podpis:

v Horažďovicích dne 24.6.2025

Školní vzdělávací program vznikl podle příručky: „Metodika tvorby školních vzdělávacích programů SOŠ a SOU“ a rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie. Program sestavil kolektiv pracovníků Střední školy Horažďovice, Blatenská 313, 341 01 Horažďovice.

Schváleno školskou radou dne 25. 6. 2025, č.j.: SŠHRD/403/25.

Tento dokument nahrazuje ŠVP ze dne 30. 6. 2022.

Účinnost od 1. 9. 2025

2. Profil absolventa

2.1 Identifikační údaje

Název školy: *Střední škola, Horažďovice, Blatenská 313*

Adresa: *Blatenská 313, 341 01 Horažďovice*

Kód a název oboru vzdělání: *65 – 41 – L/01 Gastronomie*

Název školního vzdělávacího programu: *Food design 2025*

Stupeň poskytovaného vzdělání: *střední vzdělání s maturitní zkouškou*

Délka a forma vzdělávání: *4 roky, denní studium*

2.2 Pracovní uplatnění absolventa

Absolventi školního vzdělávacího programu *Food design* najdou uplatnění ve středních technickohospodářských funkcích v pohostinství, tj. ve stravovacích a ubytovacích zařízeních, v restauracích a dalších provozovnách společného stravování, v penzionech a hotelech doma i v zahraničí. Uplatní se ve vedoucích pozicích jako šéfkuchaři, číšníci – specialisté, dále jako specialisté PR v sítích hotelů, restaurací, gastronomických festivalů či v redakcích food stylingových časopisů. Jsou připraveni vykonávat odborné gastronomické činnosti – provozní, marketingové, reklamní, obchodně podnikatelské a řídicí – v různých pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele. Důraz je kladen na zdravou výživu, kvalitu a estetiku stravování.

2.3 Výsledky vzdělávání

2.3.1 Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi

- připravuje a expeduje pokrmy české a zahraniční kuchyně a pokrmy racionální výživy dle daných technologických postupů a využívá přitom znalosti food stylingu a food artu
- dbá na kvalitu, expedici a uchovávání pokrmů a potravin,
- orientuje se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti,
- bezpečně obsluhuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- aplikuje systém kritických bodů HACCP a dbá na dodržování hygienických předpisů,
- používá vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti,
- dbá na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností,
- sestavuje a graficky zpracovává jídelní lístky a další propagační prostředky pro potřeby gastronomického provozu,
- organizačně zajišťuje gastronomické akce, zásobovací a odbytové činnosti,
- ovládá fotografování potravin a pokrmů
- zpracovává kompletní vizuální identitu restaurací a hotelů
- sestavuje kalkulace výrobků a služeb,
- vede administrativní agendu a evidenci spojenou s činností podniku – využívá k tomu prostředky IKT,
- zajišťuje základní operace personálního charakteru,

- dodržuje hygienické normy a zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v provozu,
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a dodržuje zásady ochrany životního prostředí.

2. 3. 2 Absolvent je veden tak, aby

- znal své reálné odborné a osobnostní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy,
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivně přistupovat k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků,
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, uměl posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání,
- prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji,
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě (bral v úvahu náklady, výnosy a zisk každé činnosti), pracoval hospodárně a snažil se o loajálnost v pozici zaměstnance,
- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce,
- znal pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání,
- pečoval o stroje a zařízení a prováděl jejich běžnou obsluhu a údržbu,
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru.

2. 3. 3 Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě

- čte s porozuměním, naslouchá a vyhodnocuje informace,
- dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledat způsoby jejich řešení,
- vyjadřuje se v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života,
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních činností,
- má základní znalosti v oblasti právního vědomí a fungování multikulturní demokratické společnosti
- má vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovně právních vztazích,
- má základní numerické znalosti,
- zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění,
- využívá zdroje informací a efektivně s nimi pracuje.

2. 3. 4 Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent

- porozuměl, získal a efektivně využil potřebné informace,
- měl aktivní přístup k životu a volil vhodné prostředky a způsoby řešení problémů,
- jednal a komunikoval slušně, odpovědně a věcně,
- pociťoval odpovědnost za své zdraví a pečoval o svůj fyzický a duševní rozvoj,
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě a uznával hodnotu života,

- odpovědně přistupoval k profesní budoucnosti a uvědomoval si význam vzdělání,
- jednal hospodárně v pracovním i osobním životě,
- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech.

Přehled uplatňování stěžejních klíčových kompetencí v předmětech

	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Komunikativní kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní povědomí	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	Matematické kompetence	Digitální kompetence
Český jazyk a literatura	•		•		•			•
Cizí jazyky	•		•	•	•	•		•
Občanská nauka	•			•	•			•
Dějepis	•				•			
Základy přírodních věd	•		•		•		•	
Matematika	•	•	•				•	•
Tělesná výchova	•		•	•				
Grafické a informační technologie	•	•					•	•
Ekonomika a účetnictví	•	•	•	•		•	•	•
Propagace	•	•	•	•	•	•		•
Potraviny a výživa	•	•						
Výživové poradenství	•	•	•	•				
Stolníčení	•	•	•	•		•	•	
Technologie	•	•	•	•		•	•	
Zařízení provozoven	•	•						
Administrativa			•	•		•		•
Odborný výcvik		•	•	•		•		

2. 4 Způsob ukončení vzdělávání, certifikace a možnosti dalšího vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno maturitní zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o maturitní zkoušce. Konání maturitní zkoušky se řídí školským zákonem a příslušným prováděcím právním předpisem.

Profilová část maturitní zkoušky

Ředitel školy určí nabídku povinných zkoušek tak, aby nejméně dvě ze tří zkoušek žák konal ze vzdělávací oblasti odborného vzdělávání. Jedna z povinných zkoušek musí být konána formou praktické zkoušky nebo formou maturitní práce a její obhajoby před zkušební maturitní komisí.

3. Charakteristika školního vzdělávací programu

3. 2 Popis celkového pojetí vzdělání v daném programu

3. 2. 1 Pojetí a cíle ŠVP

Školní vzdělávací program *Food design* byl vypracován na základě RVP pro obor vzdělání 64-41-L/01 Gastronomie státem schváleného pedagogického dokumentu, dle něhož v konečné fázi budou vytvořeny optimální předpoklady pro lepší uplatnění absolventů středního odborného vzdělávání na trhu práce a jejich připravenost pro další vzdělávání. Cíle ŠVP vyjadřují společenské požadavky na vzdělanostní a osobnostní rozvoj žáků. Pro jejich uskutečňování je podstatným aspektem vzdělávání v daném programu, propojení teoretických a praktických znalostí, dovedností a návyků v reálném provozu. V procesu vzdělávání je kladen důraz na rozvoj komunikativních dovedností, schopnost řešit problémové situace, na využívání informačních technologií a odborných znalostí a dovedností. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Metody a postupy ve výuce odpovídají odborné úrovni pedagogů. Jejich užití je blíže konkretizováno na úrovni vyučovacích předmětů.

3. 2. 2 Charakteristika vzdělávacích strategií ve vztahu k oboru vzdělávání

Vzhledem ke specifitě oboru Gastronomie a uplatnění absolventa v praxi je třeba posilovat tyto kompetence:

Kompetence k učení – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, s porozuměním poslouchat mluvené projevy a pořizovat si poznámky, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímat hodnocení výsledků od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů – porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu, volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit.

Komunikativní kompetence – formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, přehledně a jazykově správně, účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje, zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, vyjadřovat se a vystupovat se zásadami kultury projevu a chování, dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace.

Personální a sociální kompetence – posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování, přijímat radu i kritiku, ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí, mít odpovědný vztah ke svému zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie, uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život, 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.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a vzdělávání, mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Matematické kompetence – správně používat a převádět běžné jednotky, provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, číst a vytvářet různé formy grafického znázornění, efektivně aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

Digitální kompetence - efektivně využívat digitální technologie k získávání, zpracování a prezentaci informací, ovládat práci s digitálními zařízeními, používat běžné i specializované softwarové nástroje, aplikace i on-line služby, včetně umělé inteligence, komunikovat prostřednictvím elektronických médií, kriticky hodnotit informace z různých zdrojů a uvědomovat si důležitost jejich důvěryhodnosti, vyrovnat se s proměnlivostí digitálních technologií, posoudit vliv jejich vývoje na společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažovat rizika a přínosy, předcházet situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, vlastní tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních, jednat v digitálním prostředí eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

3. 2. 3 Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout a možnosti vybavení učeben. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu.

V teoretickém vyučování je ve větší míře kladen důraz na využívání moderních metod výuky pomocí nových didaktických pomůcek a moderní techniky (dataprojektory, vizualizéry, interaktivní tabule, tablety), která společně se stávající technikou usnadní žákům pochopit učivo. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních a písemných prací, praktických cvičení, soutěží, simulačních metod apod. Příklady jsou vybírány tak, aby řešily konkrétní úkol týkající se problematiky odborných předmětů. Důraz je také kladen na podporování samostatné práce žáků, referáty, prezentace, seminární práce a jiné. Vytvářením mezipředmětových vazeb se rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav a koncertů, odborné exkurze, soutěže a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Odborný výcvik umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění zadaného úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační

dovednosti, estetické cítění, sociální cítění a upevňování pracovních návyků. Tyto metody jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy a instruktáže vedoucí k rozšíření odborných dovedností žáků. Žáci se podílejí na přípravě rautů a banketů pořádaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

3. 2. 4 Začlenění průřezových témat (popis průřezových témat – Příloha 1)

Občan v dem. společnosti /DS – (1-8)/																		
	ČJ	AJ	JN	ON	DĚ	ZPV	MA	TV	GIT	EaU	PRO	PV	VP	STOL	TECH	ZP	ADM	OV
DS 1		1,2,3,4	1,3,4	1													2	1
DS 2	1,2,3,4	1,2,3,4	1,2,3,4,5	1				1,2,3,4					3	1,4				1
DS 3	1,2,3,4	1,2,3,4	1,2,3,4,5	1,3										4				
DS 4	1,3,4	2,3,4		2	1						3,4			1				
DS 5		1,2,3,4		2,3,4						1								
DS 6	3	1,2,3,4		3							2,3,4		3					
DS 7		1,2,4		1,3,4				1,2,3,4		1	3,4				1			
DS 8		2,4		3					1	1								
Člověk a životní prostředí /ŽP – (1-3)/																		
	ČJ	AJ	JN	ON	DĚ	ZPV	MA	TV	IKT	EKU		PV		STOL	TECH	ZP	ADM	OV
ŽP 1		2				1		1,2,3,4				4				1		
ŽP 2		2		4		2			1		2,3,4	1,2,3,4	3,4		4			1
ŽP 3		2				2					4	4				1		
Člověk a svět práce /SP – (1-4)/																		
	ČJ	AJ	JN	ON	DĚ	ZPV	MA	TV	IKT	EKU		PV		STOL	TECH	ZP	ADM	OV
SP 1	2,4	3	4							3	2			2,3			2	1,4
SP 2		3		3			1,3						4	2				1,4
SP 3		3		3										1,2,3,4				
SP 4				4						3								
Člověk a digitální svět /ČDS/																		
	ČJ	ČJ	JN	ON	DĚ	ZPV	MA	TV	IKT	EKU		PV		STOL	TECH	ZP	ADM	OV
ČSD							2,3		1,2,3,4								2	

3.3 Organizace teoretické a praktické výuky

Studium je organizováno jako čtyřleté denní studium. Výuka probíhá v týdenních cyklech A a B. Každý týden mají žáci v prvních dvou letech den praktického vyučování a ve zbývajících dvou letech čtyři dny za 14 dní.

Profilace studentů oboru Gastronomie bude probíhat zejména v předmětech *Technologie, Stolničení, Výživové poradenství, Propagace, Grafické a informační technologie, Odborný výcvik*. Odborný výcvik bude probíhat v odborných učebnách ve škole a na smluvních pracovištích. Smluvní zajištění odborného výcviku žáků oboru *Gastronomie* je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na 1 školní rok.

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována zástupcem ředitele pro odborný výcvik nebo pověřeným pracovníkem. Zástupci smluvních pracovišť jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám.

3.4 Způsoby hodnocení žáků

Základ pro hodnocení chování a prospěchu ve výuce tvoří platná legislativa a pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve střední škole, které sjednocují požadavky z teoretického i praktického vyučování. Různé formy hodnocení – písemné, ústní, spolu s různým způsobem hodnocení – známkování, slovní hodnocení, směřují k posouzení zvládnutí základních kompetencí.

Hodnocení ve všeobecně vzdělávacích předmětech a v teoretické výuce odborných předmětů se provádí formou ústní a písemnou. Kromě faktických znalostí se hodnotí forma vyjadřování a vystupování, výkon žáka v průběhu sledovaného období, aktivita při vyučování a připravenost na vyučování. U písemných prací se zohledňuje i grafická stránka. Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost.

Při praktickém vyučování se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa. Součástí hodnocení je hodnocení chování, vystupování a výsledky žáků při soutěžích apod.

Hodnocení klíčových kompetencí se provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech. Jedná se o komplexnější posouzení a hodnocení toho, jak žák komunikuje, jak je schopen sociálně kooperovat v kolektivu, jaký má vztah k práci, jak řeší problémové situace, jak využívá prostředky informačních technologií a numerických znalostí a jak je schopen své znalosti a dovednosti prezentovat. Při hodnocení používá učitel také prostředky sebehodnocení a kolektivního hodnocení. Hodnocení učitele ukazuje žákům smysl jejich práce. Základem pro hodnocení je partnerský, komunikativní přístup k žákům; respektování práva žáka na individuální rozvoj; učitel není jen ten, kdo stále určuje a hodnotí, ale vede na cestě poznání, inspiruje a pomáhá; chyba již není pokládána za nežádoucí jev, ale za přirozený, průvodní znak poznávání.

Kritéria pro hodnocení žáků jsou uvedena v příloze 4.

3. 5 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Škola vytváří podmínky pro zpřístupňování vzdělávání nejen z hlediska srovnatelných možností pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, ale i z hlediska postupu, jak žáka motivovat a vtáhnout do aktivní účasti na vzdělávání.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami jsou k uplatnění nebo užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními poskytnuta podpůrná opatření. Podpůrnými opatřeními se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách odpovídající zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáka. Tyto podmínky jsou poskytovány žákům bezplatně školou a školským zařízením.

Podpůrná opatření prvního stupně představují minimální úpravu metod, organizace a hodnocení vzdělávání a jsou poskytována žákovi, u kterého se projevuje potřeba úprav ve vzdělávání nebo školských službách a zapojení v kolektivu. Podpůrná opatření prvního stupně nemají normovanou finanční náročnost. Pokud by k naplnění vzdělávacích potřeb žáka nepostačovalo poskytování podpůrných opatření prvního stupně, doporučí škola nebo školské zařízení žákovi využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení za účelem posouzení jeho speciálních vzdělávacích potřeb. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně se poskytují na základě doporučení školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Podpůrná opatření se poskytují samostatně nebo v kombinacích různých druhů a stupňů v souladu se zjištěnými speciálními vzdělávacími potřebami žáka. Konkrétní druh podpůrného opatření lze poskytovat pouze v jednom stupni.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami vychází z legislativních norem, zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů, a vyhlášky MŠMT č. 27/2016 Sb., o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných, ve znění pozdějších předpisů.

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami je ve škole poskytována individuální péče v rámci jejich potřeb. Při zajištění individuální péče a speciálních potřeb žáka spolupracují vychovatelé se zákonnými zástupci a s výchovnými poradci škol.

Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním souvisí především se znalostí rodinného zázemí žáků. U těchto žáků se může jednat o rizikové chování, nízký zájem o vzdělávání, předčasné odchody ze vzdělávacího procesu a u cizinců nebo příslušníků národnostních menšin atd. Lze očekávat i jiné kulturní, náboženské, rodinné a etnické normy a hodnoty. Pedagogičtí pracovníci, ale i ostatní žáci se seznamují se sociálně kulturními zvláštnostmi žáků, aby byli schopni pochopit jejich projevy a problémy a volit vhodné vyučovací metody a společenský přístup k nim. Prostředkem pro zvýšení aktivity ve vzdělávání je motivace k učení a pozitivní klima ve škole i v domově mládeže. Zvýšenou pozornost je nutné věnovat prevenci rizikového chování žáků. K prevenci rizikového chování žáků slouží na domově mládeže nabídka volnočasových aktivit.

Práce se žáky ze sociálně znevýhodněného prostředí spočívá především v jejich motivování k učení a vzdělávání a ke školní úspěšnosti prostřednictvím diferencovaného, individuálního přístupu všech pedagogických pracovníků domova mládeže.

Vzdělávání mimořádně nadaných a talentovaných žáků

Podpora mimořádně nadaných a talentovaných žáků je dána §17 školského zákona. Individuální přístup k talentovaným a nadaným žákům je žádoucí nejen pro žáky samotné, ale má zásadní význam i pro společnost. Mezi mimořádně nadané žáky nepatří pouze žáci s mimořádnými schopnostmi uměleckými i pohybovými, ale i žáci s mimořádně vysokou úrovní výkonu ve všech nebo pouze v určitých oblastech vzdělávání, projevující se vysokou motivací, cílevědomostí a kreativitou individuální péče a speciálních potřeb žáka spolupracují vychovatelé se zákonnými zástupci a s výchovnými poradci škol.

Mimořádně nadaní žáci se projevují jako výrazné osobnosti, mohou mít ale problémy v komunikaci, v sebehodnocení, jsou často citliví na kritiku a hodnocení druhých. Ve vzdělávání je vhodné využívat náročnější metody a postupy, problémové a projektové vyučování, samostudium, práci s ICT aj. Žáci by měli být vhodně zapojováni do týmové práce. Problémem je identifikace nadaných žáků, zvláště těch intelektově nadaných a je to především úkolem školy. Intelektově nadané žáky je třeba motivovat a zapojovat do zájmových útvarů, podpořit účast na příležitostných akcích, žákovských projektů, účasti v přehlídkách a soutěžích, kde je důležitou součástí i získání veřejného ocenění jejich úspěchů.

3. 6 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Problematika bezpečnosti, hygieny a požární ochrany se řídí následujícím metodickým pokynem.

Metodická osnova vstupního školení a doškolování žáků střední školy

1. Seznámení žáků s prostory, kde probíhá praktická i teoretická výuka.
2. Seznámení žáků se sociálním zázemím střední školy.
3. Význam a zásady osobní hygieny a hygieny práce.
4. Seznámení žáků se školním řádem.
5. Postup žáků při nahlašování školních a pracovních úrazů žáků.
6. Seznámení žáků s požárními a poplachovými směrnicemi a požárním a evakuačním plánem budovy školy.
7. Seznámení s rozmístěním a používáním ručních hasících přístrojů, včetně nahlašování požárů a ohlašování požárů.
8. Seznámení žáků se zákazem manipulace a oprav elektrického zařízení, strojů a přístrojů v majetku střední školy.
9. Zákaz otevírání oken žáky střední školy bez souhlasu odpovědného výchovného pracovníka, sedání na parapety otevřených oken a vyklánění se z oken.
10. Omlouvání a nahlašování neúčasti žáka na teoretické a praktické výuce a zdůraznění jeho významu.
11. Seznámení žáků se zákazem donášení a požívání alkoholických nápojů, psychotropních látek, jedů, hořlavých látek, střelných zbraní, řezných a bodných zbraní, zvířat, včetně všech předmětů ohrožujících zdraví spolužáků.

O vstupním školení provede odpovědný pedagogický pracovník prokazatelný zápis s uvedenou osnovou školení a podpisy přítomných žáků vždy v prvním vyučovacím týdnu školního roku a tuto skutečnost zapíše do třídní knihy nebo do deníku evidence odborného výcviku.

3.7 Prevence rizikového chování

Škola má zpracovaný minimální program prevence rizikového chování a výchovní pracovníci se řídí pokyny příslušné vyhlášky. V případě podezření může školní protidrogový preventista provést test na přítomnost alkoholu nebo na přítomnost OPL (zkouška ze slin). Primární však zůstává preventivní působení, které je realizováno při výchovném procesu a formou přednášek akreditovaných lektorů.

3.8 Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

- úspěšné ukončení základního vzdělávání
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením)
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění.

3.9 Způsob ukončování vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje maturitní zkouškou podle platných právních norem. Maturitní zkouška se skládá ze společné a profilové části.

Společná část maturitní zkoušky – 2 povinné zkoušky a 2 nepovinné zkoušky

Povinné zkoušky:

Český jazyk a literatura - zkouška proběhne formou didaktického testu.

Cizí jazyk - zkouška proběhne formou didaktického testu.

nebo Matematika - zkouška proběhne formou didaktického testu.

Nepovinné zkoušky: *Cizí jazyk, Matematika*

Profilová část maturitní zkoušky – 3 povinné zkoušky a 2 nepovinné zkoušky

Povinné zkoušky:

Praktická zkouška, která zahrnuje komplexní ověření teoretických znalostí a praktických dovedností. Zadáání bude vycházet z předmětů Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, Ekonomika a účetnictví, Výživové poradenství, Odborný výcvik. Zkouška bude dvoudenní.

V rámci povinných zkoušek profilové části maturitní zkoušky budou žáci konat písemné zkoušky:

Český jazyk a literatura

Cizí jazyk

ústní zkoušky:

Český jazyk a literatura

Cizí jazyk

Ekonomika a účetnictví, která zahrnuje ekonomiku a účetnictví a propagaci.

Gastronomie, která zahrnuje otázky z předmětu Stolničení a Technologie a otázky z předmětů Potraviny a výživa a Výživové poradenství.

Nepovinné zkoušky: *Druhý cizí jazyk, Základy přírodních věd*

3.10 Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporující záměr školy

Pro naše žáky pořádáme další vzdělávací kurzy a semináře, které rozvíjejí jejich klíčové a odborné kompetence. V plánu práce je zařazeno velké množství exkurzí, které doplňují teoretické znalosti daných oborů. Stupeň osvojení teoretických znalostí a úroveň praktických dovedností si mohou žáci porovnat na různých soutěžích, přehlídkách, kterých se naše škola pravidelně zúčastňuje. Dovednosti našich žáků také prezentujeme při návštěvách základních škol, kde seznamujeme budoucí absolventy se strukturou našich oborů. Domov mládeže připravuje pro ubytované žáky širokou nabídku zájmových kroužků a sportovních aktivit, o které je poměrně velký zájem. V rámci začleňování školy do života města se žáci aktivně zapojují do společenských akcí pořádaných městským úřadem. Velmi důležitá je spolupráce se sociálními partnery naší školy. Jedná se zejména o pracoviště odborného a praktického vyučování a regionální firmy. Každoročně prezentujeme odbornou úroveň a výsledky své práce v gastronomických dovednostech na dnech otevřených dveří, které jsou přístupny i široké veřejnosti

4. Učební plán

2. 1 Identifikační údaje

Název školy: Střední škola, Horažďovice, Blatenská 313

Adresa: Blatenská 313, 341 01 Horažďovice

Kód a název oboru vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie

Název školního vzdělávacího programu: Food design 2025

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů		Počet týdenních vyučovacích předmětů				
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	Celkem
Povinné vyučovací předměty						
Český jazyk a literatura	ČJ	2	3	2	2,5	9,5
Anglický jazyk	AJ	2	2	2	2	8
Jazyk německý	JN	2	2	2	2	8
Občanská nauka	ON	1	1	1	0,5	3,5
Dějepis	Dě	2	0	0	0	2
Základy přírodních věd	ZPV	2	2	0	0	4
Matematika	MA	3	2	3	2	10
Tělesná výchova	TV	2	2	2	2	8
Grafické a informační technologie	GIT	1	1	1	1	4
Ekonomika a účetnictví	EaU	2	2	2	2	8
Propagace	Pro	0	1	1	1	3
Potraviny a výživa	PV	1,5	1,5	1	1	5
Výživové poradenství	VP	0	0	1	1	2
Stolníčení	Stol	2	2	1	1	6
Technologie	Tech	2	2	1	1	6
Zařízení provozoven	ZP	1	0	0	0	1
Administrativa	Adm	0	1	0	0	1
Odborný výcvik	OdV	6	7	14	14	41
Celkem		31,5	31,5	34	33	130
Odborná praxe – týdny		1	1	2	1	5

4. 2 Poznámky

Předmět *Český jazyk a literatura* vznikl integrací vzdělávacího obsahu oblastí Jazykové vzdělávání a Estetické vzdělávání.

Předmět *Občanská nauka* vznikl integrací vzdělávacího obsahu oblastí Společenskovední vzdělávání, Estetické vzdělávání a Vzdělávání pro zdraví.

Předmět *Občanská nauka* vznikl integrací vzdělávacího obsahu oblastí Společenskovední vzdělávání, Estetické vzdělávání a Vzdělávání pro zdraví.

Odborný výcvik vznikl integrací vzdělávacího obsahu oblastí Výživa, Výroba a odbyt v gastronomii a Komunikace ve službách.

Vyučování je organizováno v týdnech A a B. V obou týdnech mají žáci v prvních dvou letech den praktického vyučování, který probíhá na pracovištích školy pod vedením učitele praktického vyučování. Ve 3. a 4. ročníku žáci absolvují odborný výcvik dva dny v týdnu s možností sloučení do čtrnáctidenního cyklu.

4.3 Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	1.ročník	2.ročník	3.ročník	4.ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33	30
Odborná praxe	1	1	2	1
Maturitní zkouška	0	0	0	2
Časová rezerva	6	6	5	4
Celkem týdnů	40	40	40	37

5. Transformace RVP do ŠVP

Škola	Střední škola, Horažďovice, Blatenská 313				ŠVP			
	Kód a název RVP				Počet vyučovacích hodin za studium			
Název ŠVP	65-41-H/01 Gastronomie				Počet vyučovacích hodin za studium			
	Food design 2025				Počet vyučovacích hodin za studium			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	RVP				ŠVP			
	Minimální počet vyuč. hodin za studium				Počet vyučovacích hodin za studium			
	týdenních				týdenních			
	celkový				disp.			
Jazykové vzdělávání								
český jazyk	5		160		ČJ	Český jazyk a literatura	5	160
cizí jazyky	16		512		AJ	Anglický jazyk	8	258
					JN	Jazyk německý	8	258
Společenskovědní vzdělávání	5		160		ON	Občanská nauka	3	94
					Dě	Dějepis	2	66
Přirodovědné vzdělávání	4		128		ZPV	Základy přírodních věd	4	132
Matematické vzdělávání	10		320		Ma	Matematika	10	324
Estetické vzdělávání	5		160		ČJ	Český jazyk a literatura	4,5	146
					ON	Občanská nauka	0,5	16
Vzdělávání pro zdraví	8		256		TV	Tělesná výchova	8	258
					ON	Občanská nauka	4	4
Informatické vzdělávání	4		128		GIT	Grafické a inf. technologie	4	129
Ekonomické vzdělávání	10		320		EaU	Ekonomika a účetnictví	8	258
					Pro	Propagace	2	63
Výživa	8		256		PV	Potraviny a výživa	5	162
					VP	Výživové poradenství	2	63
					PrV	Odborný výcvik	1	33
Výroba a odbyt v gastronomii	25		800		Stol	Stolníčení	4	195
					Tech	Technologie	4	195
					ZP	Zařízení provozoven	1	33
					Kurzy	Kurzy	x	
Komunikace ve službách	3		96		PrV	Odborný výcvik	17	1245
					Adm	Administrativa	1	33
					Pro	Propagace	1	33
					PrV	Odborný výcvik	1	33
Disponibilní hodiny	25		800				25	
Celkem	128		4096				130	4191
Odborný výcvik							18	1311
Odborná praxe						Odborná praxe	22	1311
							5 týdnů	

6. Učební osnovy

Obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie

Název ŠVP: Food design 2025

Počet hodin celkem: 306

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělávání: denní

Učební osnova předmětu

Český jazyk a literatura

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami řešit základní životní a pracovní situace, vyjadřovat své myšlenky, zážitky, názory a postoje, vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, používat je a předávat. Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci chápali funkci spisovného mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy a kategorie (s ohledem na výuku cizích jazyků), chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním. Aby dokázali využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznatých uměleckých děl, byli tolerantní k názoru druhých, naučili se pracovat samostatně i v týmu, rozvíjeli své vyjadřovací dovednosti a schopnosti, porozuměli odbornému i uměleckému textu a interpretovali jej, rozvíjeli své čtenářské dovednosti, využívali poznatků z literární historie a teorie literatury.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Vzdělávání a komunikace v českém jazyce, Estetické vzdělávání</i> . Učivo je rozvrženo do tří oblastí. Oblast mluvnice navazuje na znalosti základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje je, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou normou. Žáci pracují s jazykovými příručkami, Pravidly českého pravopisu. Oblast slohu se věnuje sestavení jednoduchého vypravování a dalších slohových útvarů, zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích, zdokonalování komunikativních dovedností. Žáci si prohlubují kulturnost vyjadřování a vystupování s ohledem na zvolený studijní obor. Oblast literatury je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby ukázek, upevňování znalostí o významných dílech naší i světové literatury od nejstarších dob do současnosti. Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty <i>občanská nauka, cizí jazyk a dějepis</i> .
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Výuka českého jazyka a literatury směřuje k tomu, aby žáci jednali v souladu s humanitou, byli kriticky tolerantní a solidární, byli ochotni angažovat se nejen pro vlastní prospěch. Nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní názor. Byli schopni se kriticky dívat na výsledky své práce a vážili si kvalitní práce jiných lidí.
Výukové strategie:	Žáci se naučí pracovat formou samostatné a skupinové práce, pravopis budou procvičovat převážně doplňovacími testy. Na konci každého vyučovacího bloku proběhne frontální opakování. Žáci jsou vedeni k výkladu, je u nich rozvíjena schopnost vést řízený rozhovor. V oblasti literatury žáci pracují s jednotlivými literárními díly, čtou je a interpretují. V rámci hodin i mimoškolní činnosti jsou vedeni k plnohodnotnému kulturnímu životu, tj. návštěva místní knihovny a muzea, filmových a divadelních představení.
Hodnocení žáků:	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý rok, a to slovně i numericky. Hodnocena je práce jednotlivců i skupiny. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností. Hodnoceny jsou diktáty a doplňovací cvičení, při nichž probíhá hlavně kontrola pravopisných jevů. V každém ročníku je napsána slohová práce, ve které se hodnotí jazykové i slohové dovednosti. Na konci každého literárního tematického celku je předložen vědomostní test. Žáci jsou hodnoceni na základě kritického myšlení, dovednosti práce s literárními i ostatními texty, dovednosti výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat. Hodnotíme i kulturu vystupování při hodinách, kultivovanost připravených i nepřipravených mluvených projevů. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojenými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> - žáci se budou schopni efektivně učit, získají pozitivní vztah k učení a vzdělání. Vytvoří si vhodný studijní režim, budou vyhledávat a zpracovávat informace v různých informačních zdrojích. Naučí se přijímat hodnocení od jiných lidí. <i>Komunikativní kompetence</i> - žáci formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně. Zpracovávají administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata. Dosáhnou jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace. <i>Občanská kompetence a kulturní povědomí</i> – žáci uznávají hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržují je. Jednají v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování. Uznávají tradice a hodnoty svého národa, chápou jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu. <i>Digitální kompetence</i> - žáci se učí orientovat v digitálním prostředí a bezpečně, kriticky i tvořivě využívat digitální technologie při učení a práci. Využívají digitální zařízení, aplikace a on-line služby, včetně nástrojů umělé inteligence. Pracují s informacemi z různých zdrojů a médií, učí se je vyhledávat, ověřovat, hodnotit jejich důvěryhodnost a dále je zpracovávat, sdílet a prezentovat s ohledem na komunikační situaci a zamýšleného příjemce. Rozvíjejí schopnost vytvářet, propojovat a sdílet digitální obsah a vyjadřovat se prostřednictvím digitálních prostředků. Využívají digitální technologie k rozvoji jazykových a komunikačních dovedností, čtenářské a mediální gramotnosti, ke komunikaci i k porozumění společenským souvislostem současného světa. Pracují s digitálními texty, multimediálními materiály a on-line nástroji pro tvorbu, úpravu a sdílení obsahu. Učí se rozpoznávat dezinformace, manipulativní techniky a neetické jazykové prostředky. Žáci jsou vedeni k etickému a zodpovědnému chování v digitálním prostředí. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> - žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií. Váží si materiálních i duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snaží se je chránit a zachovat pro budoucí generace. Dovedou jednat s lidmi, diskutují o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledají kompromisní řešení. <i>Člověk a svět práce</i> – žáci si uvědomí význam vzdělání a celoživotního učení pro život. Jsou motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře. Naučí se písemně a verbálně prezentovat při nejrůznějších jednáních.
---	---

Ročník: 1.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: v písemném projevu uplatňuje znalosti z mluvnice	1.	<u>Mluvnice</u> Jazykové vědomosti a dovednosti průběžné upevňování pravidel pravopisu	
- vysvětlí význam jazyka - popíše jednotlivé lingvistické disciplíny - rozlišuje spisovné a nespisovné útvary národního jazyka – dialekty, profesní mluva, slang, argot - rozpoznává stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci	2.	Obecný výklad o jazyce - Jazyk jako nástroj dorozumívání - Jazykověda a její disciplíny - Národní jazyk a jeho útvary	3
- vymezí pojem hláska a písmeno - objasní zásady spisovné výslovnosti a řídí se jimi	3.	Základy hláskosloví - Hláska, písmeno - Soustava českých hlásek - Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka	2
- rozeznává jazyky z indoevropské jazykové rodiny - vysvětlí zákonitosti vývoje češtiny	4.	Původ češtiny a její postavení mezi ostatními evropskými jazyky - Základní skupiny jazyků v Evropě - Vývojové tendence spisovné češtiny	3

pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	5.	Jazykové příručky a jejich používání - Základní jazykové příručky - Práce s konkrétními jazykovými příručkami ve fyzické i elektronické podobě	2
vysvětlí funkci slohotvorných činitelů	1.	<u>Stylistika</u> Podstata slohu, slohotvorní činitelé Slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní	2
- objasní zásady spisovné výslovnosti a řídí se jimi - adekvátně se vyjadřuje na dané téma - kulturně a vhodně vystupuje nejen před třídou	2.	Jazyková a řečová kultura - Kultura osobního projevu - Principy a normy kulturního vyjadřování - Principy a normy kulturního vystupování PT–DS2	2
- rozlišuje textu daných funkčních stylů - rozeznává slohové postupy a útvary - blíže specifikuje prostěsdělovací styl – lexikum, syntax, použití daných komunikátů - uvede náležitosti dopisu	3.	Funkční styly - Dělení a stručná charakteristika - Slohové postupy a útvary - Styl prostěsdělovací - Dopis PT–DS2	4
- vyjadřuje své myšlenky, názory a postoje - prokazuje a zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti	4.	Slohová písemná práce Dopis	2
- klasifikuje literární druhy a žánry - získané vědomosti aplikuje při rozboru uměleckých textů	1.	<u>Literatura</u> Základy teorie literatury - Podstata a funkce literatury - Literární druhy a žánry - Tropy a figury, druhy rýmu	3
- uvede konkrétní literární památky jednotlivých literatur - vysvětlí nejznámější biblické příběhy - charakterizuje období antiky - popíše zásady starořeckého dramatu - na konkrétních uměleckých textech aplikuje své znalosti z literární teorie	2.	Nejstarší literární památky světa - Sumerské písemnictví – Epos o Gilgamešovi - Indické písemnictví - Arabské písemnictví – Korán - Hebrejské písemnictví – Bible - Antické písemnictví – řecká literatura – Homér, Anakreon, Ezop, starořecké drama, mytologie; římská literatura – Plautus, Vergilius, Ovidius PT–DS3	10
- charakterizuje znaky středověké literatury - vysvětlí pojmy hrdinská, rytířská epika, dvorská lyrika - popíše nejznámější světové eposy	3.	Literatura středověku v Evropě - Charakteristika období - Hrdinská, rytířská epika – Píseň o Rolandovi - Dvorská lyrika	3
- objasní význam Cyrilometodějské mise - vysvětlí význam staroslověnských památek - popíše význam prvních legend - porovná Kosmovu a Dalimilovu kroniku - rozlišuje žánrově rozmanitou literaturu v období vlády Karla IV. - vysvětlí význam práce Jana Husa - na konkrétních uměleckých textech aplikuje své znalosti z literární teorie	4.	Středověká literatura v Čechách a na Moravě - Staroslověnské písemnictví – památky VM, staroslověnské legendy - Latinské památky – legendy, Kosmova kronika - Počátky česky psané literatury – Alexandreida, Dalimilova kronika - Literatura v období vlády Karla IV – Legenda o sv. Kateřině, drama, žakovská poezie, sociální satira, - Literatura v době husitské – Husovi předchůdci, Jan Hus, Vavřinec z Brezové, Petr Chelčický PT–DS3,4	12
- charakterizuje období renesance a humanismu - při rozboru uměleckých textů aplikuje teoretické poučení o daném období - vyjmenuje významné představitele renesance a humanismu a popíše jejich dílo - na konkrétních uměleckých textech aplikuje své znalosti z literární teorie	5.	Renesance a humanismus - Renesance v Evropě – Itálie – Dante, Boccaccio, Petrarca; Francie – Villon; Španělsko – Cervantes, Vega; Anglie – Shakespeare - Humanismus v Čechách – latinský a český PT–DS 3	7
- charakterizuje rysy baroka - objasní pokrokovost pedagogických názorů J.	6.	Baroko Charakteristika období	5

A. Komenského		• Domácí a exulantská literatura – J. A. Komenský, Balbín, Bridel	
• vysvětlí význam ústní lidové slovesnosti		• Lidová a pololidová tvorba	
• objasní charakteristické rysy klasicismu, preromantismu	7.	Klasicismus, Preromantismus	1
• charakterizuje dílo nejvýznamnějších představitelů daných období		• Charakteristika klasicismu	
		• Molière, Goldoni	
		• Charakteristika preromantismu	
		• Goethe	
• vysvětlí význam NO	8.	Literatura Národního obrození	5
• objasní přínos jazykovědců daného období		• Charakteristika NO	
• vymezí význam RKZ		• Nejvýznamnější osobnosti – Dobrovský, Jungmann, FLČ	
• popíše vývoj českého divadla se zaměřením na ND		• Rukopisné boje	
		• Vývoj českého divadla	
		PT–DS4	

Ročník: 2.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 99**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák:		<u>Mluvnice</u>	
• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje	1.	Hlavní principy českého pravopisu	9
• používá nejnovější normativní příručky českého jazyka		• y/i po obojetných souhláskách	
		• Pravopis ú/ů	
		• Pravopis skupin bě, vě, pě/bje, vje	
		• Pravopis skupin mě/mně	
		• Pravopis předpon s-, z-, vz-	
		• Pravopis předložek s (e), z (e)	
		• Velká písmena	
		• Pravidla českého pravopisu a práce s informacemi	
• rozliší vrstvy slovní zásoby	2.	Slovo a slovní zásoba	10
• rozpozná sousloví a volné spojení slov		• Lexikologie	
• vysvětlí význam frazémů		• Rozvrstvení slovní zásoby – jádro, periferie, aktivní, pasivní	
• rozliší slova podle původu		• Slovo a jeho význam – význam slovní, mluvnický; pojmenování jednoslovná, sousloví, frazémy	
• rozezná homonymii a polysémii		• Slova dle původu – značková, popisná	
• rozděluje slova podle příznaků		• Polysémie, homonymie, paronyma, synonyma, antonyma	
• v textu vyhledá obrazná pojmenování a vysvětlí jejich význam		• Vrstvy slovní zásoby – příznaky	
• rozlišuje druhy slovníků		• Obohacování slovní zásoby – změny významu slov – metafora, metonymie	
		• Slovníky	
		PT–DS2	
• rozlišuje druhy morfémů	3.	Slovotvorba	10
• provádí morfematický rozbor slova		• Struktura slova – typy morfémů	
• provádí slovotvorný rozbor slova		• Morfematický rozbor	
• aplikuje své poznatky při pravopisném výcviku		• Slovotvorný rozbor	
		• Slovotvorné způsoby – odvozování, skládání, zkracování	
• provádí rozbor odborných komunikátů	1.	<u>Sloh</u>	4
• samostatně vyhledává, porovnává a vyhodnocuje mediální, odborné aj. informace		• Odborný styl – funkce, útvary, specifikum lexika a syntaxe	
		• anotace a resumé	

- vysvětlí funkci inzerátu - vysvětlí význam běžně užívaných zkratk v inzerátu - volí vhodné jazykové prostředky	2.	Práce s inzerátem - Význam zkratk - Odpověď na inzerát - Korektura textu PT–SP1	3
aplikuje teoretické znalosti při tvorbě vlastních textů	3.	Písemná práce - Charakteristika - Líčení	3
- charakterizuje znaky romantismu - vyjmenuje představitele světového romantismu a analyzuje jejich dílo - objasní význam KHM - vymezí přínos KJT pro vývoj divadla - popíše sběratelskou činnost KJE - na konkrétních uměleckých textech aplikuje své znalosti z literární teorie	1.	<u>Literatura</u> Romantismus v Evropě - Charakteristika, Hugo, Stendhal, Puškin - Romantismus v Čechách – KHM, KJT, KJE	10
- zhodnotí význam B. Němcové - vysvětlí přínos KHB pro žurnalistiku - na konkrétních uměleckých textech aplikuje své znalosti z literární teorie	2.	Počátky realismu v Čechách B. Němcová, KHB	5
- charakterizuje realismus - vyjmenuje představitele světového realismu - vysvětlí pojem naturalismus - na konkrétních uměleckých textech aplikuje své znalosti z literární teorie	3.	Realismus ve světové literatuře - Charakteristické znaky realismu - Ruský realismus – Gogol, Dostojevskij, Tolstoj, Čechov - Francouzský realismus – Balzac, Flaubert - Naturalismus – Zola, Maupassant - Anglický realismus - Dickens	13
- charakterizuje principi tvorby jednotlivých básnických škol - zařadí autory k příslušným básnickým skupinám a charakterizuje jejich dílo	4.	Básnické generace 2. pol. 19. století - Májovci – charakteristika, Světlá, Neruda, Hálek - Ruchovci – charakteristika – Čech - Lumírovci – charakteristika, Vrchlický, Zeyer, Sládek PT–DS 3	12
- rozdělí českou realistickou prózu na dva proudy - charakterizuje dílo venkovských autorů - charakterizuje historický realismus - popíše znaky realistického dramatu - na konkrétních uměleckých textech aplikuje své znalosti z literární teorie	5.	Realismus v českých zemích - Venkovská próza – Rais, Stašek, regionální autoři – Baar, Klostermann - Historická próza – Svátek, Jirásek, Winter - Realistické drama – Mrštík, Stroupežnický	10
- vysvětlí znaky jednotlivých moderních uměleckých směrů - na konkrétních uměleckých textech aplikuje své znalosti z literární teorie	6.	Nové umělecké směry - Impresionismus, symbolismus, dekadence, - prokletí básníci, O. Wilde, E. A. Poe PT–DS3	5
- vysvětlí pojem Česká moderna - přiřadí jednotlivé autory k daným uměleckým směrům - na konkrétních uměleckých textech aplikuje své znalosti z literární teorie	7.	Česká moderna J. S. Machar, O. Březina, A. Sova, K. Hlaváček	5

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák:		<u>Mluvnice</u>	2
• zdůvodňuje použití gramatických norem • v textu vymezuje jednotlivé slovní druhy • určuje mluvnické kategorie • rozlišuje druhy podstatných jmen, přídavných jmen, zájmen, číslovek, sloves • správně píše spojení několika číslovek • rozeznává slovnědruhové přechody	1.	Hlavní principy českého pravopisu	12
	2.	Morfologie • rozdělení slovních druhů • podstatná jména – mluvnické kategorie, druhy podstatných jmen • přídavná jména – druhy, stupňování • zájmena – druhy • číslovky – druhy, pravidla psaní • slovesa – druhy, mluvnické kategorie • neohebné slovní druhy • slovnědruhové přechody	
• rozlišuje věty podle postoje mluvčího • třídí věty jednočlenné, dvojčlenné a větné ekvivalenty • určuje větné členy • zdůvodní psaní čárky ve větě jednoduché • popíše zvláštnosti větné skladby	3.	Základy skladby – věta jednoduchá • věty podle postoje mluvčího • věta jednočlenná, dvojčlenná, větný ekvivalent • větné členy – podmět, přísudek, předmět, přívlastek, příslovečná určení, doplňk • několikanásobné větné členy • čárka ve větě jednoduché • zvláštnosti větné skladby	12
• analyzuje publicistické texty • objasní specifické lexikum publicistických textů • rozeznává základní útvary publicistického stylu • na příkladech doloží druhy mediálních produktů • rozlišuje typy mediálních sdělení a jejich funkci, identifikuje typické postupy a jazykové prostředky • uvede příklady vlivu médií na každodenní komunikaci • uvede základní média v regionu • kriticky přistupuje k informacím i internetových zdrojů a ověřuje si jejich hodnověrnost	1.	<u>Sloh</u> Publicistický styl • funkce a charakteristika • specifické lexikum – automatizace, multiverbizace, univerbizace • útvary publicistického stylu • média a mediální sdělení, jejich účinky PT–DS6	4
• funkce a charakteristika • kompozice a jazykové prostředky • útvary administrativního stylu	2.	Administrativní styl • funkce a charakteristika • kompozice a jazykové prostředky • útvary administrativního stylu	4
• objasní funkci úvahy, její charakteristické znaky • sestaví úvahu	3.	Úvaha • funkce a charakteristika • kompozice a jazykové prostředky	2
• ovládá techniku mluveného slova • přednese projev připravený i nepřipravený • vhodně se prezentuje, umí argumentovat a obhajovat svá stanoviska	4.	Vyjadřování • Přímé i zprostředkované technickými prostředky • Monologické a dialogické • Formální i neformální • Připravené i nepřipravené PT–DS2	3
• prokazuje a zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti • napíše slohovou práci slohovým útvarem úvaha či výklad	5.	Slohová písemná práce	2
• charakterizuje básnickou generaci • na konkrétních uměleckých textech aplikuje své znalosti z literární teorie	1.	<u>Literatura</u> Generace buřičů • Charakteristika • Bezruč, Gellner, Šrámek, Dyk, S. K. Neumann, Toman	4

		PT-DS3	
- objasní situaci daného období - vyjmenuje představitele světové literatury a charakterizuje jejich dílo - provede rozbor lit. díla Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války	2.	1. sv. válka a její odraz v literatuře - charakteristika období - Světová literatura – Rolland, Hemingway, Remarque, Exupéry - Česká literatura – legionářská literatura, Jaroslav Hašek PT-DS4	4
- vysvětlí pojmy proletářská literatura, poetismus, surrealismus - vymezí dílo J. Wolkera - na konkrétních uměleckých textech aplikuje své znalosti z literární teorie	3.	Česká literatura po roce 1918 Avantgarda, Devětsil - Proletářská literatura – rysy, J. Wolkera, J. Hora - Poetismus – rysy, V. Nevzal, K. Biebl - Surrealismus – charakteristika PT-DS3,4	3
- popíše dílo básníků Halase a Holana - na konkrétních uměleckých textech aplikuje své znalosti z literární teorie	4.	Velikáni české poezie F. Halas – Torzo naděje V. Holan	2
- charakterizuje rysy jednotlivých literárních směrů - přiřadí autory k jednotlivým literárním směrům - na konkrétních uměleckých textech aplikuje své znalosti z literární teorie	5.	Meziválečná literatura - Katolický proud – Zahradníček, Durych - Expresionismus – Klíma, Weiner, Weiss - Ruralismus – Martínek, - Demokratický proud – Čapkové, Poláček, Bass, Peroutka - Imaginativní próza - Vančura - Próza levicově orientovaných autorů - Olbracht - Psychologická próza – Glazarová, Hostovský, Havlíček PT-DS4	10
- text interpretuje a debatuje o něm - konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů	6.	Četba a interpretace literárního textu PT-DS3	Průběžně

Ročník: 4.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 75**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - uplatňuje mluvnické a pravopisné znalosti z předešlých ročníků - ověřuje a upevňuje si poznatky získané v předešlých ročnících - vysvětlí zákonitosti vývoje češtiny - řídí se zásadami správné výslovnosti - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - využívá poznatků z tvarosloví, hláskosloví - používá adekvátní terminologii	1.	Mluvnice Opakování učiva předešlých ročníků poznatky z jednotlivých jazykovědných disciplín	10
- určuje druh vedlejších vět - rozeznává souvětí souřadná a podřadná - rozlišuje větu řídící a závislou - odhalí nedostatky větné skladby a odstraní je - určuje poměry mezi souřadně spojenými větami	2.	Skladba – souvětí - druhy vedlejších vět - souvětí podřadné, souřadné - významový poměr mezi souřadně spojenými větami - odchylky od větné skladby - složitá souvětí	10

• zdokonaluje kulturu osobního projevu • osvojuje si principy a normy kultivovaného vyjadřování a vystupování • využívá znalosti o slohových postupech a útvarech, tyto znalosti aplikuje na vlastní komunikáty • dodržuje zásady spisovnosti	1.	<u>Sloh</u> Funkční styly • Shrnutí poznatků – nácvik různých slohových postupů a slohových útvarů – příprava k písemné části maturitní zkoušky • Volba vhodných jazykových prostředků PT–DS2	5
• sestaví životopis • vyjadřuje se věcně, správně, jasně a srozumitelně	2.	Životopis, motivační dopis • Struktura • Volba vhodných jazykových prostředků PT–SP1	2
• analyzuje neumělecké texty • charakterizuje texty všech funkčních stylů, slohových postupů a útvarů • adekvátně argumentuje • správně používá citace a bibliografické údaje, dodržuje autorská práva	3.	Charakteristické znaky různých druhů textů • Analýza neuměleckých textů – příprava k ústní části maturitní zkoušky • Charakteristika jednotlivých funkčních stylů, slohových postupů a útvarů PT–DS2	6
• volí vhodné jazykové prostředky • dodržuje zásady pravopisu • vhodně argumentuje • třídí své myšlenky, názory a postoje	4.	Písemná práce • Vypravování • Volný slohový útvar	2
• pracuje s textem • analyzuje jeho obsah • adekvátně reaguje na položené	5.	Práce s textem • Didaktické testy – rozbor – příprava k maturitní zkoušce	5
• charakterizuje jednotlivé umělecké směry • přiřadí autory k jednotlivým uměleckým směrům • charakterizují dílo jednotlivých autorů • získané vědomosti aplikuje při rozboru uměleckých textů	1.	<u>Literatura</u> Světová literatura 2. pol. 20. století • Existencialismus – Camus, Sartre, Kafka • Neorealismus – Moravia • Beatnici – Ginsberg, Kerouac • Rozhňevaní mladí muži – Amis • Absurdní drama – Beckett, Havel • Postmoderna a magický realismus – Eco, Márquez • Četba a interpretace textu PT–DS3	10
• charakterizuje jednotlivá literární díla • získané vědomosti aplikuje při rozboru uměleckých textů	2.	Světová literatura s tematikou 2. světové války • Styron – Sophiina volba • Heller – Hlava XXII • Četba a interpretace textu PT–DS4	4
• charakterizují dílo jednotlivých autorů • postihne alegorickou rovinu díla 1984, Farma zvířat • získané vědomosti aplikuje při rozboru uměleckých textů • provede rozbor lit. díla Jeden den Ivana Denisoviče	3.	Obraz totalitní společnosti • Orwell – 1984, Farma zvířat • Solženicyn – Jeden den Ivana Denisoviče • Četba a interpretace textu PT–DS4	4
• charakterizuje principy jednotlivých básnických skupin • zařadí jednotlivé sbírky k daným uměleckým směrům/skupinám, svou volbu zdůvodní • postihne význam textů	4.	Česká poezie po roce 1945 • Skupina 42 – Blatný, Kolář, Kainar • Skupina Ra • Skupina Ohnice – Orten • Květnáci • Jaroslav Seifert, František Hrubín • Četba a interpretace textu PT–DS3	7
• dokáže vysvětlit pojmy oficiální literatura, samizdatová a exilová • jednotlivé autory zařadí časově i z hlediska uměleckého směru • získané vědomosti aplikuje při rozboru	5.	Česká literatura 2. poloviny 20. století • charakteristika období – literatura samizdatová, exilová • Válečná tematika – Lustig, Otčenášek, Drda • Velikáni české literatury – Škvorecký, Vaculík,	10

uměleckých textů		Kundera, Fuks, Pavel, Páral, Hrabal, Kohout	
• charakterizuje umělecké texty		- Literatura 90. let 20. století – Viewegh, Urban - Vývoj divadla – Semafor, Husa na provázku, Sklep - Četba a interpretace textu	
		PT– DS3,4	

Obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie
Název ŠVP: Food Design 2025
Počet hodin celkem: 258

Platnost: od 1. 9. 2025
Forma vzdělání: denní

Učební osnova předmětu

Anglický jazyk

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Vzdělávání v anglickém jazyce umožňuje komunikaci v multikulturní společnosti, vede žáky k získání jak obecných, tak komunikativních kompetencí v různých situacích každodenního pracovního, osobního a veřejného života a to v projevech mluvených i psaných, na všechna všeobecná i profesní odborná témata. Zvyšuje se efektivita práce s cizojazyčným textem, k získávání informací o světě, především o anglicky mluvících zemích, využití internetu, médií, slovníků, příruček a dalších anglicky psaných pomůcek. Pomáhá v dovednosti při obchodní komunikaci. Vede k poznání, chápání a respektování odlišných sociálních a kulturních hodnot jiných národů v souladu se zásadami demokracie.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Jazykové vzdělávání</i> . Obsah učiva je rozdělen do čtyř kategorií daných v RVP/Řečové dovednosti, Jazykové prostředky, Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce, Poznatky o zemích/. Tyto kategorie jsou rozpracovány do učebního plánu dle učebnice angličtiny. Učební plány jsou zpracovány pro stupeň náročnosti pokročilí, odpovídající úrovni vzdělání B1. Jednotlivé okruhy jsou složeny z části obecné, odborné a gramatické.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Výuka cizího jazyka směřuje k tomu, aby žáci měli vhodnou míru sebevědomí, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání, byli přiměřeně sebekritičtí. Vážili si demokracie a svobody a byli schopni spolupracovat mezi sebou i s občany jiných národů. Žáci se učí vytvářet vlastní názor a nenechat sebou manipulovat, vážit si vlastního života a zdraví a chránit životní prostředí dle svých možností.
Výukové strategie:	Při výuce jsou především uplatňovány slovní metody monologické a dialogické. Práce s textem je realizována četbou a překladem textů z učebnic, časopisů a odborných publikací. Slovní zásoba a gramatika je pravidelně prověřována formou písemných testů a ústního zkoušení. Probrané okruhy jsou zakončeny kontrolní písemnou prací. Při výuce je používán datový projektor a různé typy digitálních médií.
Hodnocení žáků:	Žáci jsou průběžně hodnoceni slovně a numericky. Hodnotí se výslovnost, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na plynulost, srozumitelnost a plynulost. V písemném projevu se hodnotí grafická stránka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na srozumitelnost. Na závěr každého tematického celku se píše kontrolní písemná práce. Součástí hodnocení jsou i samostatné domácí práce a celkový přístup žáka k povinnostem. Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a dílčí písemné práce. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> – žáci se učí mít pozitivní vztah k učení, vyzkouší si různé techniky učení a vyberou si pro sebe tu nejeefektivnější, uplatní různé způsoby práce s textem a mluveným projevem, využívají k učení všechny možné současné zdroje, naučí se sebehodnocení svých výsledků a znají další možnosti vzdělávání ve svém oboru. Jsou schopni sledovat a hodnotit pokrok při dosahování svých cílů. <i>Komunikativní kompetence</i> – žáci se vyjadřují srozumitelně v písemné a ústní formě v různých situacích, obhájí své názory a postoje, diskutují o svém oboru, dodržují jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii, dosáhnou jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění ve svém oboru. Pochopí výhody znalosti cizích jazyků pro životní a pracovní uplatnění. <i>Personální a sociální kompetence</i> – absolventi posoudí reálně své fyzické a duševní možnosti, stanoví si cíle a priority podle svých osobních schopností a životních podmínek. Reagují přiměřeně na kritiku, dokáží přijmout radu, zvažují postoje a názory jiných lidí, mají odpovědný vztah ke svému zdraví, naučí se spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, snaží se předcházet konfliktům. <i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i> – žáci poznají tradice a současnost svého národa, zajímají se o současné společenské a politické dění, seznámí se s ostatními evropskými a světovými kulturami a národy, především s národy anglicky mluvícími. Uvědomí si pluralitu a multikulturní soužití a vlastní osobnostní identitu. Chápou význam životního prostředí a snaží se ho ochraňovat a mají pozitivní vztah ke své zemi. <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i> – absolvent má přehled o možnostech, jak se uplatnit na trhu práce, především v ČR a anglicky mluvících zemích, umí si vyhledat informace o pracovních příležitostech v zahraničí, má reálnou představu o pracovních a platových podmínkách ve svém oboru. Zná práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců. Má představu o právních, ekonomických a osobních předpokladech pro soukromé podnikání. <i>Digitální kompetence</i> - žáci si osvojují dovednosti potřebné k efektivnímu používání digitálních zařízení, aplikací a on-line služeb, včetně nástrojů umělé inteligence. Pracují s informacemi v cizím jazyce z různých zdrojů a médií. Učí se je vyhledávat, ověřovat, dále je zpracovávat, sdílet a prezentovat s ohledem na komunikační situaci a zamýšleného příjemce. Rozvíjejí schopnost vytvářet, propojovat a sdílet digitální obsah a vyjadřovat se prostřednictvím digitálních prostředků. Využívají digitální technologie k rozvoji jazykových a komunikačních dovedností, ke komunikaci v cizím jazyce. Pracují s digitálními texty, multimediálními materiály a on-line nástroji pro tvorbu, úpravu a sdílení obsahu. Žáci jsou vedeni k etickému a zodpovědnému chování v digitálním prostředí. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – žák dovede diskutovat v anglickém jazyce a hledat kompromisní řešení, dovede se orientovat v masových médiích a dokáže je vhodně využívat pro svoji potřebu. Žák dále najde vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a morálky. <i>Člověk a životní prostředí</i> – žák pozná současné problémy životního prostředí a jejich význam pro zdraví lidí. Jde především o klimatické změny, ničení ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry lidskou činností. Vše dokáže vyjádřit v cizím jazyce. <i>Člověk a svět práce</i> – žák pozná soustavu vzdělání v ČR, UK, USA, možnosti dalšího vzdělání, včetně rekvalifikací, možnosti studia v zahraničí. Naučí se vyhledat možného budoucího zaměstnavatele, napíše žádost, životopis a nacvičí si pracovní pohovor.
--	--

Ročník: 1.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - vhodně používá základní oslovení a obraty k zahájení a ukončení komunikace - osvojí si anglickou abecedu a procvičuje hláskování a vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka a dodržuje základní pravopisné normy - počítá a rozlišuje mezi základními a řadovými číslovkami - napiše datum, určí čas, vyjmenuje měsíce a dny v týdnu - časuje sloveso to be a to have - používá přivlastňovací zájmena a přivlastňovací pád - tvoří množné číslo - vyjmenuje členy užší a širší rodiny - popíše vlastní rodinu a její zájmy a povolání - sestaví větu	1.	Interpersonal relationship - Představení se - Výslovnost, spelling - Fráze pro komunikaci - Číslovky – základní, řadové - Datum, čas, roční období, měsíce, dny v týdnu - Sloveso to be, to have - Přivlastňovací zájmena a přivlastňovací pád - Množné číslo - Rodina, kamarádi - Stavba věty PT–DS1, PT–DS2	8
- popíše svou osobnost a osobnost ostatních lidí - definuje svoje volnočasové aktivity a zájmy - rozlišuje a užívá přítomný čas prostý a průběhový - rozlišuje slovesné vazby s infinitivem nebo –ing formou	2.	All about you - Charakteristika - Volnočasové aktivity - Přítomný čas prostý a průběhový - Sloveso + infinitiv/ -ing forma PT–DS1, PT–DS2, PT–DS3	8
- informuje o svých koníčcích a zájmech - sestaví svůj osobnostní profil - používá příslovce míry	3.	Exchanging opinions - Výměna informací o koníčcích, zájmech - Osobnostní profil - Příslovce míry PT–DS1, PT–DS2, PT–DS7	4
- vyjmenuje různé druhy sportu a sportovního vybavení - dokáže hovořit o extrémních a populárních sportech - diskutuje sporty v ČR a anglicky mluvících zemích - demonstruje rozdíly mezi minulým časem prostým a průběhovým	4.	Winning and losing - Druhy sportu - Sportovní vybavení - Extrémní, populární sporty - Národní sporty v ČR a v anglicky mluvících zemích - Minulý čas prostý a průběhový PT–DS3	8
- popíše událost v minulosti - konverzuje v minulém čase - napiše neformální dopis	5.	Talking about the past - Popis události v minulosti - Konverzace s použitím minulého času - Neformální dopis PT–DS2	4
- popíše městskou a venkovskou krajinu - popíše svůj domov - srovná bydlení ve městě a na venkově - používá správně výrazy some/any, much/many, a lot of/ a little/ a few ve větách - používá ve větě správně člen určitý a neurčitý	6.	House and home - Městská a venkovská krajina - Bydlení - Rozdíly života ve městě a na venkově - Some/ any, much/many, a lot of/ a little/ a few - Člen určitý/ neurčitý PT–DS3, PT–DS5, PT–DS7	8

• popíše a porovná obrázky • překládá odborné texty v časopisu a na internetu • využívá přídavná jména	7.	Picture description • Popis a porovnání obrázků • Vhodné fráze • Krátký text do časopisu/ internet • Přídavná jména (extreme adjectives) PT–DS2	4
• kategorizuje různé typy filmů • překládá článek o filmovém festivalu • napíše recenzi filmu nebo knihy • popíše práci herce nebo kaskadéra • simuluje nákup vstupenek • stupňuje přídavná jména	8.	Lights, Camera, Action • Typy filmů • Filmový festival • Recenze • Práce herce, kaskadéra • Nákup vstupenek • Stupňování přídavných jmen PT–DS3	8
• vyjmenuje druhy obchodů a zboží • popíše nákup a prodej na internetu • řeší stížnost nebo reklamaci • napíše formální dopis • aplikuje předpřítomný čas prostý • rozliší mezi minulým časem a předpřítomným časem prostým	9.	Shopping • Druhy obchodů a zboží • Nákup a prodej na internetu • Stížnost, reklamace • Formální dopis • Předpřítomný čas prostý • Minulý a předpřítomný čas prostý PT–DS2, PT–DS6	8
• používá odbornou slovní zásobu • vyjmenuje druhy potravin • popíše druhy jídel a nápojů • překládá recepty • popíše vybavení kuchyně a zařízení v restauraci	10.	English for specific purposes • Odborná slovní zásoba • Potraviny • Jídla, nápoje • Recepty • Vybavení kuchyně, restaurace	6

Ročník: 2.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • hovoří o svém volném čase • vypráví zážitky z prázdnin • opakuje probranou gramatiku	1.	Free time • Volný čas • Prázdniny • Opakování gramatiky PT–DS1, PT–DS2	6
• vyjmenuje druhy moderní techniky • charakterizuje masová média • překládá text o významných objevech v průběhu historie • rozliší různé formy vyjádření budoucího času • používá nultý kondicionál	2.	How techie you are • Moderní technika • Masová média • Věda a výzkum • Budoucí čas – will, be going to • Nultý kondicionál PT–DS5, PT–DS6	8
• konverzuje s vrstevníky na téma společenská akce • napíše vzkaz, pozvánku na událost • zná modální slovesa can, shall	3.	Invitations, short messages • Pozvání na oslavu, společenskou akci • Konverzace • Písemný vzkaz • Modální slovesa can, shall PT–DS1, PT–DS2	4

vyjmenuje různé národnosti • popíše zvyky v různých zemích • posoudí kulturní a náboženské rozdíly • vyjmenuje významné dny a svátky v ČR a anglicky mluvících zemí • využívá cizojazyčné ekvivalenty přísloví • aplikuje slovesa must/ mustn't/ needn't • prokáže znalost prvního kondicionálu	4.	Around the world • Národnosti • Zvyky různých zemí • Kulturní a náboženské rozdíly • Významné dny a svátky v ČR a anglicky mluvících zemí • Prísloví • Slovesa must/ mustn't/ needn't • První kondicionál PT-DS3, PT-DS5, PT-DS7	8
• žádá o radu nebo informaci • zná slovesa should/ ought to • vyjádří, co si myslí, nebo nemyslí	5.	Giving advice and recommendations • Fráze pro komunikaci – požádání o radu, informaci • Slovesa should/ ought to • I think/ I don't think PT-DS1, PT-DS2	4
• hovoří o planetě Země • popíše geografii Země, přírodu • jmenuje přírodní katastrofy • rozlišuje roční období • posoudí problémy životního prostředí • využívá druhý kondicionál • tvoří práci věty	6.	What if ... ? • Planeta Země • Geografie • Příroda, přírodní katastrofy • Počasí, roční období • Problémy životního prostředí • Druhý kondicionál • Práci věty PT-DS7, PT-ŽP1, PT-ŽP2, PT-ŽP3	8
popisuje obrázek • diskutuje nad daným tématem • napíše esej	7.	Stimulus discussion • Popis obrázku • Diskuze nad daným tématem • Esej, strategie psaní PT-DS7	4
• definuje kriminalitu a zločin • vyjmenuje druhy zločinů • rozlišuje mezi kriminalitou v minulosti a současnosti • simuluje oznámení zločinu • aplikuje předminulý čas • používá časovou souslednost • používá nepřímou řeč	8.	Crime scene • Kriminalita a zločin • Kriminalita v minulosti a současnosti (kyberzločin) • Oznámení zločinu - konverzace • Předminulý čas • Časová souslednost • Nepřímá řeč PT-DS3, PT-DS5, PT-DS7, PT-DS8	8
vyjmenuje různé literární druhy a žánry • charakterizuje významná anglicky psaná díla a autory • překládá ukázky literárních děl • aplikuje trpný rod ve větách	9.	The written word • Literární druhy, žánry • Anglická literatura (př. Shakespeare) • Ukázky literárních děl • Trpný rod PT-DS3, PT-DS4	8
simuluje rozhovor v restauraci nebo hotelu • konverzuje a používá idiomy • používá odbornou slovní zásobu • opakuje probranou gramatiku	10.	English for specific purposes • V restauraci a hotelu • Fráze pro komunikaci, idiomy • Odborná slovní zásoba • Opakování probrané gramatiky	8

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • hovoří o slavných lidech • vyjmenuje základní druhy oblečení • jmenuje aspekty života v moderní společnosti • analyzuje život s handicapem • popíše obrázek • rozlišuje mezi dynamickými a stavovými slovesy • používá slovesné vzorce • tvoří přídavná jména s předponami	1.	Caught on camera • Slavní lidé • Móda • Život v moderní společnosti • Život s handicapem • Popis obrázku • Dynamická, stavová slovesa • Slovesné vzorce • Předpony přídavných jmen PT–DS1, PT–DS3, PT–DS6	10
• hovoří o životě v soudobé společnosti • charakterizuje pocity člověka • překládá text v minulém čase • popíše událost v minulém čase • vyjádří formy minulé časy • tvoří a používá vazbu used to	2.	Looking back • Člověk v soudobé společnosti • Pocity člověka • Významné události v minulosti • Popis události v minulosti • Vyprávění • Vyjadřování minulého času • Vazba used to PT–DS3, PT–DS4, PT–DS5	9
• orientuje se ve světě práce • vyjmenuje druhy zaměstnání • popíše pracovní činnosti • uvede vztah mezi vzděláním a prací • reaguje na otázky genderu • vyzkouší si pracovní pohovor • napíše motivační dopis a vlastní životopis • tvoří vztažné věty	3.	A good job • Svět práce, zaměstnání • Typy práce, aktivity v práci • Vzdělání ve vztahu k práci • Gender • Pracovní pohovor • Motivační dopis • Životopis • Vztažné věty PT–SP1, PT–SP2, PT–SP3	10
• popíše lidské tělo • jmenuje zásady zdravé výživy a zdravého životního stylu • simuluje rozhovor u lékaře • rozlišuje mezi minulým časem prostým a předpřítomným	4.	Body and mind • Lidské tělo • Zdravá výživa • Zdravý životní styl • Duševní hygiena • Návštěva lékaře • Minulý čas prostý a předpřítomný (v kontrastu) PT–DS1, PT–DS2	8
• odhaduje, jak budou vypadat technologie v budoucnosti • provádí předpovědi a spekulace za využití sloves may, might, could, won't, might not, will • využívá první kondicionál pro vyjádření předpovědi	5.	Tomorrow's world • Věda a nové technologie, technologie v budoucnosti • Spekulování a předpovědi (may, might, could, won't, might not, will) • První kondicionál v předpovědi PT–DS5	8
• hovoří o svých plánech do budoucnosti • aplikuje budoucí čas • napíše neformální dopis	6.	My future plans • Plány do budoucnosti • Budoucí čas • Neformální dopis (dopis kamarádovi) PT–DS1	4
• popíše geografii, historii, svátky a zvyky v UK a zemích Commonwealthu • vysvětlí politické uspořádání zemí Commonwealthu a UK	7.	UK and Commonwealth • Geografie, historie, svátky, zvyky • Politické uspořádání • Velká Británie • Kanada • Austrálie	8

		- Nový Zéland - Další státy Britského společenství PT-DS4, PT-DS5	
- popíše geografii, historii, svátky a zvyky v USA - vysvětlí politické uspořádání USA	8.	USA - Geografie, historie, svátky, zvyky - Politické uspořádání PT-DS4, PT-DS5	4
- používá vhodně slovní zásobu z oblasti food designu a stylingu - vytvoří vlastní menu - komunikuje se zákazníkem nad tvorbou koncepce restaurace, hotelu apod.	9.	English for specific purposes - Food design, styling - Vytvoření vlastního menu - Komunikace se zákazníkem nad tvorbou koncepce restaurace, hotelu apod.	5

Ročník: 4.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 60**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - popíše geografii, historii a turisticky zajímavá místa České republiky - popíše Prahu a svoje město - opakuje probranou gramatiku	1.	Czech Republic - Geografie, historie, turisticky zajímavá místa - Praha - Moje město - Opakování probrané gramatiky PT-DS4, PT-DS5	8
- popisuje a vypráví události - charakterizuje osoby, události - navrhne řešení, spekuluje - aplikuje nepřímou řeč	2.	Mystery - Popis, vyprávění - Charakteristika osob, událostí - Návrhy řešení - Spekulace - Nepřímá řeč PT-DS1, PT-DS2	8
- popíše mezilidské vztahy a vztahy na sociálních sítích - stupňuje příslovce - porovnává obrázek, situace - využívá práci věty - aplikuje druhý kondicionál	3.	Real relationships - Mezilidské vztahy - Vztahy na sociálních sítích - Stupňování příslovcí - Porovnávání obrázku, situace - Přací věty - Druhý kondicionál PT-DS1, PT-DS2, PT-DS6, PT-DS7	8
- porovná obrázky - napiše esej - vyjádří svůj postoj k danému tématu	4.	Stimulus description - Porovnání obrázků - Esej - Vyjádření postoje k danému tématu	8
- vyjmenuje různé druhy dopravních prostředků - řeší problémy při cestování - překládá článek na téma zájezd, výlet - prezentuje vlastní zážitky z cest - popíše nějaké místo - používá trpný rod - používá neurčitá zájmena	5.	Globtrotters - Cestování - Druhy dopravních prostředků - Problémy při cestování - Zájezdy, výlety - Vlastní zážitky z cest - Popis místa - Trpný rod - Neurčitá zájmena (-some, -any, -no, -every) PT-DS1, PT-DS3	10
- simuluje rozhovor při nakupování - kategorizuje formy placení - popíše objednávku přes internet - překládá článek na téma reklama, marketing	6.	Money, money, money! - Nakupování - Formy placení - Objednávka přes internet	8

• vytvoří vlastní reklamu • používá vazbu have something done		• Reklama, marketing • Vazba have something done PT-DS2, PT-DS6, PT-DS8	
• prezentuje zážitky z hudebního festivalu • hovoří o známých umělcích • jmenuje různé umělecké žánry • specifikuje podoby kultury a umění • používá vazbu all, each, every, few, little + OF	7.	Be creative • Hudební festival • Umělci • Umělecké žánry • Kultura a umění • Vazba all, each, every, few, little + OF PT-DS1, DS3	10

Obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie

Název ŠVP: Food Design 2025

Počet hodin celkem: 258

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělání: denní

Učební osnova předmětu

Jazyk německý

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Vzdělávání v cizím jazyce umožňuje domluvení se v globální společnosti, naučí se komunikovat v různých situacích každodenního pracovního, osobního a veřejného života. Žák zvládá písemně a ústně vyjádřit se k všeobecným a odborným tématům. Seznámí se s dalšími informacemi o světě, především o německy mluvících zemích, a to i prostřednictvím digitálních technologií. Naučí se využívat internet, media, příručky, slovníky a další německy psané pomůcky. Poznává jiné národy a jejich kulturní, sociální a ekonomické podmínky a učí se je respektovat v souladu se zásadami demokracie. Vzdělávání v cizím jazyce směřuje k osvojení takové úrovně komunikativních jazykových kompetencí, která odpovídá minimální úrovni A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky a akvizici slovní zásoby čítající minimálně 2 300 lexikálních jednotek za studium, z čehož obecně odborná a odborná terminologie tvoří 15 % lexikálních jednotek.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – jazykové vzdělání a komunikace. Obsah učiva je rozdělen do čtyř kategorií: Řečové dovednosti, Jazykové prostředky, Tematické okruhy, Poznatky o zemích. Tyto kategorie jsou zpracovány do učebního plánu. Též je věnována velká pozornost a prostor odborné stránce výuky. Začátečníci se vzdělávají dle učební osnovy Jazyk německý. Jednotlivé okruhy se skládají z části obecné, odborné a gramatické.
Metody a formy výuky:	Uplatňují se především slovní metody monologické a dialogické. Žák čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně odborných a pracuje s nimi, rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu. Aplikuje znalost gramatických jevů v hovor i písmu, aby pochopil složitější text nebo rozhovor bez úplné znalosti slovní zásoby, vyjadřuje se ústně i písemně k daným tématům a událostem z každodenního života. Pohotově a vhodně řeší standardní řečové situace týkající se pracovní činnosti, umí nepřipraven konverzovat o tématech souvisejících s každodenním životem. Zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text. V rámci mezipředmětových vztahů jsou žáci seznamováni s odbornou terminologií. Pro práci s textem jsou využívány učebnice, časopisy a odborné publikace. Probraná látka je pravidelně prověřována formou písemných testů, diktátů a ústního zkoušení. Při výuce jsou využívány digitální technologie včetně umělé inteligence.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice. Žáci jsou průběžně hodnoceni slovně a numericky. Hodnotí se výslovnost, rozsah slovní zásoby, aplikace probraných gramatických pravidel, v řečovém projevu pohotovost, srozumitelnost a plynulost. V písemném projevu se hodnotí grafická stránka, rozsah slovní zásoby, aplikace slovní zásoby, srozumitelnost. Součástí hodnocení jsou i samostatné domácí práce a celkový přístup žáka k povinnostem. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení.
Přínos předmětu pro rozvoj	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> – žáci si vyzkouší různé techniky učení, vyberou si pro sebe tu

klíčových kompetencí a průřezových témat:	nejvhodnější, naučí se využívat všechny dostupné zdroje učení, poznají další možnosti vzdělání ve svém oboru, naučí se sebehodnotit a porovnat své vědomosti s ostatními. <i>Komunikativní kompetence</i> – žáci se naučí vyjádřit své názory a postoje, diskutují o svém oboru, dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění ve svém oboru. <i>Personální a sociální kompetence</i> – absolventi posoudí reálně své fyzické a duševní možnosti, stanoví si cíle a priority podle svých osobních schopností a životních podmínek. Reagují přiměřeně na kritiku, dokáží přijmout radu, zvažují postoje a názory jiných lidí, mají odpovědný vztah ke svému zdraví, naučí se spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, snaží se předcházet konfliktům. <i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i> – žáci se seznámí s evropskými a světovými kulturami, především s národy německy mluvícími. Uvědomí si pluralitu a multikulturní soužití a vlastní osobní identitu. <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i> – absolvent zná možnosti, jak se uplatnit na trhu práce, především v ČR a Německy mluvících zemích. Dokáže si vyhledat informace o pracovních příležitostech doma i v cizině. Má reálnou představu o své práci a o platových podmínkách ve svém oboru. <i>Digitální kompetence</i> - žáci efektivně používají digitální zařízení, aplikace a on-line služby, včetně nástrojů umělé inteligence. Pracují s informacemi v cizím jazyce z různých zdrojů a médií. Učí se je vyhledávat, ověřovat, dále je zpracovávat, sdílet a prezentovat s ohledem na komunikační situaci a zamýšleného příjemce. Využívají digitální technologie k rozvoji jazykových a komunikačních dovedností, ke komunikaci v cizím jazyce. Pracují s digitálními texty, multimediálními materiály a on-line nástroji pro tvorbu, úpravu a sdílení obsahu. Žáci jsou vedeni k etickému a zodpovědnému chování v digitálním prostředí. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – absolvent dokáže diskutovat o demokratickém a nedemokratickém chování. Dokáže říci svůj názor, orientuje se v médiích, posoudí jejich nekritické předávání informací. Pracuje s texty zaměřenými na zvláštnosti jednotlivých kultur. Uvědomí si důležitost zdvořilosti a slušnosti a najde vhodnou míru sebevědomí a odpovědnosti. <i>Člověk a životní prostředí</i> – čte, píše, poslouchá a konverzuje v cizím jazyce na témata související s ochranou přírody a s globálními problémy lidstva (ničení ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry lidskou činností). Nastíní možnosti, jak by mohl přispět ke zlepšení ŽP v místě svého bydliště. Uvědomí si význam vlastního ekologického chování. <i>Člověk a svět práce</i> – žák pozná soustavu školního vzdělávání v ČR. Pracuje s informacemi, které mu pomohou při uplatňování se na trhu práce. Nacvičí si dovednosti, jak se prezentovat v souvislosti s hledáním budoucího zaměstnání. Pohotově a vhodně řeší standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti.
--	---

Ročník: 1.

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - si uvědomí slova pocházející z němčiny - si uvědomí slova podobná s němčinou - porozumí internacionalismům - vyhláskuje slovo - porozumí základním pokynům v knize - se seznámí se základními pravidly německého pravopisu - se seznámí s vybranými městy/pamětihodnostmi/zvyklostmi/osobnostmi německy mluvících zemí - se učí orientovat v on-line slovníku - rozlišuje věrohodné on-line zdroje	1.	Úvod do německého jazyka - základní pravidla německého pravopisu (velké písmeno u podstatných jmen, odlišnost rodů u podstatných jmen) - internationalismy - abeceda - hláskování - německá křestní jména a příjmení - základní pravidla výslovnosti „Deutsche Wörter“ - vybrané osobnosti/města/pamětihodnosti/zvyklosti z německy mluvícího prostředí PT–DS1, DS2	3

• pozdraví a rozloučí se • se představí, uvede, kde bydlí a odkud pochází • představí své přátele • se zeptá na adresu a uvede svoji • se zeptá na věk a uvede svůj • položí základní otázku • reaguje na otázku • počítá do 20 • vyjádří, jakými jazyky mluví, a zeptá se na totéž • použije osobní zájmena v 1. pádě • rozlišuje vykání a tykání • tvoří jednoduché věty • naváže jednoduchý seznamovací rozhovor • se seznámí s evropskou měnou • se seznámí s názvy evropských zemí a jejich jazyky v němčině • si vytvoří v grafickém programu svoji vizitku • vyplní své osobní údaje do běžného on-line formuláře • pracuje s jednoduchými on-line cvičeními zaměřenými na procvičování slovní zásoby a gramatiky. • popíše známou osobnost svého oboru • pojmenuje svůj obor • popisuje jednoduché činnosti v oboru	2.	Představování a první kontakty • osobní zájmena v 1. pádě • vykání × tykání • přítomný čas pravidelných sloves • přítomný čas slovesa <i>sein</i> • přítomný čas slovesa <i>sprechen</i> • pořádek slov ve větě oznamovací a tázací • seznamování • číslovky • země • cizí jazyky • první kontakty, seznamovací rozhovor • evropská měna – euro • vizitka • povolání kuchař/číšník • základní činnosti v oboru PT–DS2, DS3	15
• uvede, jaká má zvířátka, a zeptá se kamarádů • ukáže zvíře a jednoduše ho okomentuje, • představí svoji rodinu, zjednodušeně vypráví rodokmen své rodiny • vytvoří prezentaci o své rodině • vyjádří, či je to • vyjádří, co kdo dělá v různých osobách, • počítá do 100 • se zeptá na cenu a uvede cenu výrobku, • porozumí vybraným citoslovcím, • se seznámí s vybranými hovorovými obraty • se seznámí s cenou výrobků v německy mluvících zemích • popisuje jednoduché práce v domácí kuchyni	3.	Rodina, zvířata a každodenní aktivity • přítomný čas slovesa <i>haben</i> • přítomný čas sloves končících v kmeni na <i>-t, -d</i> • člen neurčitý v 1. a 4. pádě • přivlastňovací zájmena v 1. pádě • otázky doplňovací a zjišťovací • zvířata • rodina • běžné činnosti • číslovky do 100 • vzájemná komunikace • písemný útvar – <i>Steckbrief</i> • v obchodě • základní činnosti v domácí kuchyni PT–DS1, DS2, DS3	15
• uvede své volnočasové aktivity • se zeptá kamarádů na jejich koníčky • vyjádří, že něco ne/dělá rád • pojmenuje běžné předměty • vyjádří, jak se mu daří • se zeptá kamarádů, jak se mají • se zeptá kamarádů, jestli mají čas • domluví místo setkání • potvrdí/odmítne schůzku • vyjádří, jak často se věnuje určité činnosti • se seznámí s běžnými zvyklostmi v německy mluvících zemích – např. otevírací doba obchodů	4	Volný čas a komunikace • přítomný čas nepravidelných sloves • zápor u slovesa a příslovce • zápor u podstatných jmen • zápor <i>nie, nichts</i> • nepřímý pořádek ve větě oznamovací • volnočasové aktivity • setkání s kamarády • výlet a ostatní víkendové záliby • domluvení schůzky • e-mail, chat, blog • jídlo na výlet PT–DS1, DS2, DS3	16

• vyplní on-line přihlášku k volnočasovým aktivitám • s pomocí chatu komunikuje se svými kamarády • porozumí jednoduchému e-mailu od spolužáka • se orientuje v jednoduchém blogu ke známým tématům • vyjmenuje jídlo vhodné na výlet a použije je ve větách			
• pojmenuje běžné potraviny a nápoje • uvede, jaké jsou některé pokrmy • se zeptá a uvede, kolik to stojí • uvede množství • si objedná jídlo a pití v restauraci • se orientuje v jídelním lístku • vyjádří, co rád jí a co mu nechutná • zjednodušeně uvede své stravovací návyky • vyjádří a zeptá se na názor • se seznámí s některými stravovacími návyky v německy mluvících zemích • se zorientuje v nabídce na e-shopu • vytvoří jednoduchou on-line objednávku • si zarezervuje e-mailem prostor na oslavu svých narozenin • popíše jídelní lístek	5.	Stravování a nakupování • člen určitý v 1. a 4. pádě • vazba <i>ich finde</i> + 4. pád • sloveso <i>mögen</i> • vazba <i>ich möchte</i> • spojky <i>und, aber, oder</i> • potraviny, nápoje • množství • jídelní lístek • objednávání v restauraci • nakupování • rozhovor v obchodě • rozhovor v restauraci • stravovací návyky • nákupní seznam • jídelní lístek / menu PT–DS1, DS2, DS3	17

Ročník: 2.

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • vyjádří, ve kterém ročním období a měsíci se co odehrává • představí a popíše svoji školu • se zeptá na názor a uvede svůj • vyjádří, jaký je den v týdnu • se zeptá a odpoví, kolik je hodin • navrhne čas setkání • popíše svůj rozvrh • uvede svůj plán dne • pojmenuje některá povolání • se zeptá, co kdo dělá • se seznámí s některými zvyklostmi v německy mluvících zemích – např. rozdílný začátek a konec letních prázdnin a různý počet svátků v německých spolkových zemích • se zorientuje v on-line rozvrhu • si vybere z nabídky aktivit na internetu • si najde informace o škole či volnočasové aktivitě • porozumí inzerátu v on-line prostoru • popíše se stravovací návyky • popíše jídelní lístek ve školní jídelně	1.	Čas, škola a povolání • tvorba otázek s <i>wann, wie lange, von wann – bis wann, um wie viel Uhr, wie spät</i> • <i>Uhr × Stunde</i> • <i>am, im, von – bis</i> s časovými údaji • člen určitý a neurčitý ve 3. pádě • předložky se 3. pádem • splývání předložky se členem • časové údaje – roční období, měsíce, dny v týdnu • určení času • škola, rozvrh • povolání • vlastnosti jednotlivých věcí • denní aktivity • školní rok • termíny, schůzky • denní program, zábava • inzerát • stravovací návyky • jídelní lístek ve školní jídelně PT–DS2, DS3	16

- vyjádří, kde a jak bydlí - zjednodušeně uvede, jak vypadá jeho bydlení - pojmenuje jednotlivé pokoje - popíše zařízení svého pokoje - uvede vybrané vlastnosti a barvu - popíše místo a okolí svého bydliště - vyjádří, že se někde něco nachází - popíše, kde se co nachází - se zeptá na bydlení svých kamarádů, - se seznámí s vybranými zvyklostmi v německy mluvících zemích - porozumí blogu k tématu bydlení, pracuje s jednoduchými on-line cvičeními zaměřenými na procvičování slovní zásoby a gramatiky - popíše vybavení kuchyně	2.	Bydlení a popis domova - předložky se 3. a 4. pádem - vazba <i>es gibt</i> + 4. pád - splývání předložky se členem - slovesa <i>stehen, hängen, sein, sitzen, liegen</i> se 3. pádem - slovesa <i>stellen, hängen, legen</i> se 4. pádem - místo bydliště - druhy bydlení - pokoje - nábytek - přídavná jména a příslovce spojená s popisem věcí, barvy, vlastnosti - slovesa <i>stehen, stellen, hängen, sein, liegen, legen, sitzen</i> - lidé a domy, bydlení - plánek bytu - můj pokoj - popis obrázku/fotografie - popis vysněného bydlení - vybavení kuchyně PT–DS2, DS3	16
- vyjádří, jak se dostane do školy - uvede dopravní prostředky, které běžně užívá - pojmenuje veřejné budovy ve městě, - porozumí jednoduchému popisu města a jeho památek - se zorientuje v plánu města - reaguje na otázky turistů - se zeptá na cestu - popíše cestu - napiše vzkaz kamarádům - se seznámí s interkulturními rozdíly jednotlivých dopravních prostředků a jejich funkcí (<i>S-Bahn, U-Bahn, Straßenbahn</i>) - se seznámí se saskou metropolí Drážďany - si vyhledá dopravní spojení v aplikaci v německém jazyce - se orientuje v on-line mapě s názvy v německém jazyce - píše SMS spolužákovi - popíše typy stravování na dovolené	3.	Cestování a orientace ve městě - všeobecný podmět <i>man</i> - slovosled ve větě oznamovací – postavení příslovečných určení - předložky se 4. pádem - slovesa s odlučitelnou předponou, - časová posloupnost <i>zuerst, dann, danach, zum Schluss</i> - dopravní prostředky - město a budovy - orientace ve městě - plán města - popis cesty - orientace ve městě - cestování dopravními prostředky - vzkaz, SMS - stravování na dovolené PT–DS2, DS3	17
- uvede, že něco měl - vyjádří, kde byl - pojmenuje části dne - popíše svůj denní režim - se zeptá na denní režim svých kamarádů - porozumí, jaké bude počasí - vyjádří, jaké je počasí - sleduje předpověď počasí v aplikaci, - napiše kamarádovi e-mail z dovolené - pošle elektronickou pohlednici - popíše se stravovací návyky - charakterizuje zdravé stravování	4	Denní režim, počasí a minulost - minulý čas – préteritum sloves <i>sein</i> a <i>haben</i> - způsobová slovesa, jejich použití a vliv na slovosled ve větě - slovosled a větný rámec – opakování - denní program, běžný den - počasí, předpověď počasí - pohlednice z dovolené - stravovací návyky - zdravé stravování PT–DS2, DS3	17

Ročník: 3.

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • si upevní základní fráze užívající se při popisu • si zopakuje základní osobní údaje • napíše o sobě krátký text • tvoří základní otázky a odpovědi na ně • si připomene pokyny užívané při hodinách němčiny • vyplní formulář s osobními údaji • představí nové kamarády • popíše realie a památky České republiky • popíše nejznámější české restaurace • se seznámí s vybranými pojmy z oblasti kultury, zeměpisu a jazyka německy mluvících zemí • představí osobu slavnou v oblasti gastronomie	1.	Život ve společnosti, Česká republika • časování sloves • stavba věty – opakování • tvoření otázek – opakování • popis fotografií • osobní údaje • přihláška • popis • Česká republika • představení osobnosti v gastronomii PT–DS2, DS3	10
• hovoří o svých prázdninových zážitcích • uvede prázdninové/volnočasové aktivity • vypráví o jazykovém pobytu • vyjádří názor na téma prázdniny • uvede, kam rád jezdí o víkendy a o prázdninách • porozumí rozhlasovému rozhovoru s cestovatelem • se seznámí s cestovními zvyklostmi obyvatel německy mluvících zemí	2.	Prázdniny, cestování, dovolená • časové údaje se 4. pádem <i>letzt-, dies-, nächst-</i> • přivlastňovací zájmena v 3. a 4. pádě • přivlastňovací zájmena v množném čísle • záporný člen <i>kein</i> v 3. a 4. pádě • předložky ve spojení se zeměpisnými názvy • spojky <i>sondern, denn</i> • způsobová slovesa a jejich význam – opakování a prohloubení • kontakty, seznámení se • turistický ruch • prázdniny, dovolená, cestování • rozhovory o prázdninových aktivitách • vyprávění z cest • cestovní plány • pokrmy v zahraničních destinacích • PT–DS2, DS3	15
• se orientuje v nákupním centru • se naučí názvy obchodů a provozoven • vybere vhodný dárek pro kamarády a svůj výběr zdůvodní • popíše statistiku/graf • porovná jednotlivé údaje • uvede oblíbená jídla mládeže a svá oblíbená jídla • vyjádří množství • se seznámí s tradičními jídly německy mluvících zemí a porovná je • si uvědomí rozdílnost slovní zásoby (např. v oblasti potravin a stravování) v jednotlivých německy mluvících zemích • si zopakuje a prohloubí práci se slovníkem • si rezervuje stůl v restauraci • napíše rezervační e-mail • naplánuje oslavu • zopakuje si číslovky do 100 • vyjádří počet od 100 výše	3.	Nakupování obchody • slovesa se 4. pádem • osobní zájmena ve 4. pádě • množné číslo podstatných jmen • <i>wie viel</i> x <i>wie viele</i> • nepravidelné stupňování přídavných jmen a příslovčí <i>gern, gut, viel</i> • obchodní centrum • provozovny • jídlo • slova složená • rezervace oslavy • nakupování, obchody • plánování oslavy • rezervační e-mail • nákupní lístek na rodinnou oslavu PT–DS2, DS3	13

• popíše nákupní seznam na rodinnou oslavu			
• pojmenuje části lidského těla • popíše vzhled osoby • popíše různé druhy nemocí, potíže • orientuje se v odlišnostech zdravotnických zařízení u nás a v německy mluvících zemích • uděluje jednoduché rady • vede rozhovory u lékaře a v lékárně o svých potížích a léčbě • formuluje odpověď na fóru s doporučením • používá spojky a správný slovosled v souřadných souvětích • používá vazby sloves • popíše základní hygienické předpisy v gastronomickém provozu	4	Volný čas • opakované časové údaje <i>montags, abends</i> aj. • stupňování přídavných jmen a příslovčí • řadové číslovky • odpověď na zápornou otázku • minulý čas • přání, svátky a oslavy • popis a charakteristika • volný čas • tradice a zvyky • plánování oslavy, grilování apod. • odpověď na inzerát • pozvánka PT–DS2, DS3	14
• pojmenuje různé druhy sportů a sportovní disciplíny a vyjádří, které ne/má rád • zjednodušeně porovná vrcholový sport dříve a dnes • vypráví o svém oblíbeném sportovci • se naučí vyjádřit minulý čas • vypráví o životě významné osobnosti v minulém čase, uvede její úspěchy • udělá anketu, jaké druhy sportů jsou oblíbené, a shrne její výsledky • se seznámí se slovní zásobou z oblasti olympijského sportu a uvede základní informace o olympijských hrách • popíše školní sportovní událost a vypráví o zážitcích z minulých let • odůvodní svůj názor • vyjádří příčinu • dokáže zesílit význam své výpovědi s pomocí příslovčí • se seznámí se sportovní osobností z německy mluvících zemí • popíše, jak se stravují sportovci	5.	Sport, zdravý styl života • minulý čas pravidelných sloves – perfektum, • minulý čas sloves s odlučitelnou a neodlučitelnou předponou, přípona <i>-ieren</i> – perfektum • věty vyjadřující příčinu s <i>deshalb</i> • zesílení významu pomocí <i>ziemlich, sehr, zu</i> • druhy sportů, sportovní disciplíny • vrcholový sport • můj oblíbený sportovec/moje oblíbená sportovkyně – život a úspěchy • olympijské hry • školní sportovní den a sportovní události v mém okolí • vysvětlení příčiny situace/události v životě sportovce/sportovkyně • krátká zpráva ze sportovní akce • sportovní výživa PT–DS2, DS3	14

Ročník: 4.

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Počet hodin celkem: 60

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • popíše své oblečení • vyjádří, co se mu ne/líbí a co rád nosí • vyjádří svůj názor na oblečení druhého • pochválí kamarádům oblečení • poradí s výběrem vhodného oblečení • vyjádří svůj názor na téma oblékání • se domluví v obchodě s oblečením • požádá o pomoc prodávající • se zeptá na velikost • poprosí o jinou velikost/barvu • popíše pracovní oblečení	1.	• Oblečení a móda • osobní zájmena v 1. a 4. pádě – opakování • osobní zájmena ve 3. pádě • zvrtná slovesa • zvrtná slovesa s předmětem ve 4. pádě • slovesa se 3. pádem • rozkazovací způsob a zvrtná slovesa • zesílení pomocí <i>zu</i>. • oblečení • móda • v obchodě s oblečením – nákup oblečení • výběr vhodného oblečení, oblečení pro zvláštní příležitost	13

		• v obchodě s oblečením • módní blog, chat • pracovní oblečení	
		PT–DS2, DS3	
• popíše zjednodušeně kulturní událost, např. filmový festival • představí oblíbeného herce/oblíbenou herečku • zpracuje projekt k tématu oblíbený herec/herečka • se zorientuje v neznámém textu • si vyhledá potřebné informace v němčině na internetu • vyjádří názor, spokojenost, radost • se seznámí s osobnostmi z německy mluvícího prostředí • shrne dosavadní a rozšíří si znalosti o další informace o Spolkové republice Německo • používá číslovky od 1000 výše • se seznámí s Berlínem • vypráví zážitky z výletu • napíše deníkové zápisky z výletu • popíše typy stravovacích zařízení	2.	Německo, Berlín • časové předložky <i>seit, in, ab</i> se 3. pádem • vlastní jména ve 2. pádě • číslovky od 1000 výše • nepřímý slovosled po příslovcích <i>dann, deshalb</i> • kulturní událost, např. filmový festival • kino a filmy • osobnosti, jejich život a úspěchy • Spolková republika Německo • Berlín • cestování/ výlet • památky a budovy ve městě • vyprávění z cest/výletu • orientace ve městě • deníkové zápisky z výletu • typy stravovacích zařízení	13
• vyjádří svůj názor a zdůvodní ho • popíše klady a zápory života ve městě a na venkově • porovná život ve městě a na venkově • vyjádří přání, co by rád měl a kde by rád byl • uvede, co by raději ne/dělal • plánuje školní výlet • pojmenuje aktivity na venkově • vypráví o víkendu stráveném na venkově • porovná nabídky • vyjádří emoce • uvede, kde by rád žil a proč • se seznámí s vybranými městy a pamětihodnostmi německy mluvících zemí • popíše, co jsou biopotraviny a jaké jsou jejich výhody a nevýhody	3.	Život ve městě a na vesnici • podmiňovací způsob <i>sein, haben, opisný tvar</i> • spojka <i>weil</i>, vedlejší věty s <i>weil</i> • zápor s <i>kein ... mehr, nicht ... mehr</i> • spojení <i>noch ..., noch (übrig)</i> • školní výlet • život ve městě a na venkově • emoce, citoslovce • města a pamětihodnosti • argumenty • život na venkově/ve městě • přání • uvádění kladů a záporů • plánování společné akce • bio potraviny	13
		PT–DS1, DS2, DS3	
• vyjádří se písemně o svých aktivitách ve volném čase • seznámí s tradičními i netradičními povoláními • pojmenuje různá povolání a zeptá se na ně • získá možnost srovnání povolání • hovoří o snech, přáních • popíše životní cíle a priority • orientuje se v nabídce zaměstnání • na pracovních serverech • přečte pracovní nabídku a reaguje na ni písemnou formou • napíše motivační dopis • komunikuje při pracovním pohovoru	4	Práce a povolání, plány do budoucna, volnočasové aktivity • volnočasové aktivity • tradiční a netradiční povolání • sny, přání • životní cíle a priority • pracovní nabídka • žádost o místo • motivační dopis • pracovní pohovor • budoucí čas	13
		PT–DS1, DS2, DS3	

• získá informace o Švýcarsku a Rakousku • popíše rakouské a švýcarské pamětihodnosti • vede rozhovory spojené se službami (zejm. v oblasti gastronomie, cestovního ruchu, kultury a bankovních služeb) • popisuje pokrmy typické pro Rakousko a Švýcarsko	5.	Rakousko, Švýcarsko • Rakousko • Švýcarsko • služby PT–DS1, DS2, DS3	8
---	----	---	---

Obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie

Název ŠVP: Food design 2025

Počet hodin celkem: 114

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělávání: denní

Učební osnova předmětu

Občanská nauka

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Vyučovací předmět občanská nauka směřuje především k pozitivnímu ovlivnění hodnotové orientace žáků tak, aby byli ve svém životě slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu. Dále aby jednali uvážlivě a odpovědně vůči sobě i občanské komunitě. Občanská nauka učí žáky kriticky myslet, nenechat se manipulovat a co nejvíce rozumět světu, v němž žijí. Žáci si uvědomí vlastní identitu, budou hodnotit realitu, která je obklopuje. Začnou zaujímat stanovisko na základě objektivních argumentů. Budou získávat informace z různých zdrojů a kriticky je přijímat.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – <i>Společenskovední vzdělávání, Estetické vzdělávání a Vzdělávání pro zdraví</i>. Těžiště učiva 1. ročníku bude v tematickém celku <i>Člověk v lidském společenství</i>. Důraz bude kladen na chování jednotlivce ve společnosti, na zařazování do sociálních skupin a na pohyb v nich. Žáky upozorníme na nebezpečí některých náboženských sekt. V souladu s <i>Estetickým vzděláváním</i> se zaměříme na kulturní život náš, ale i celé společnosti. Oblast <i>Vzdělávání pro zdraví</i> zahrnuje učivo potřebné k bezpečnému jednání v krizových situacích a poskytnutí neodkladné první pomoci. Součástí výuky bude exkurze do některých kulturních či přírodních památek regionu. Těžiště učiva 2. ročníku je v tematickém celku <i>Člověk jako občan</i>. Důraz je kladen na pochopení událostí 20. století v kontextu střední Evropy. Ve 3. ročníku je stěžejním tematickým celkem <i>Člověk jako občan a Člověk a právo</i>. Důraz bude kladen na postavení jednotlivce ve společnosti jako občana demokratického státu, na pochopení lidských práv a povinností. Žáci by měli také pochopit podstatu právního státu a měli by získat přehled o soustavě právních institucí v ČR. Těžiště učiva 4. ročníku je v tematickém celku <i>Člověk a svět (praktická filosofie) a Soudobý svět</i>. Důraz je kladen na řešení praktických otázek při filozoficko-etickém rozhodování, hodnocení a jednání. Žáci by měli také pochopit postavení České republiky v Evropě a soudobém světě.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Výuka občanské nauky směřuje k tomu, aby žáci měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení. Jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání. Vážili si demokracie a svobody, hledali hranice mezi osobní svobodou a společenskou odpovědností. Oprostiti se od stereotypů, předsudků a předsudečného jednání ve vztahu k lidem jiné víry, etnického původu nebo sociálního zařazení. Byli ochotni klást si existenční a etické otázky a učit se je řešit. Vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot.

Výukové strategie:	Základem výuky budou metody monologické, a z nich zvláště výklad, ale i dialogické – v nich bude převažovat diskuse. Žáci se teoreticky vybaví určitými znalostmi a vědomostmi, které pak budou formou řízené diskuse aplikovat do praktického života. Dále budou používány metody písemných prací – samostatné práce a písemné testy. Z názorných a demonstračních metod využít exkurze. Po každém teoretickém celku bude následovat řízená beseda, ve které se žáci budou vyjadřovat k dané problematice. Součástí výuky i domácí přípravy bude práce s učebnicí i s ostatními odbornými texty.
Hodnocení žáků:	Žáci budou hodnoceni průběžně po celý rok a to slovně i numericky. Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce a přístup k plnění studijních povinností. Žáky hodnotíme na základě hloubky porozumění poznatkům, schopnosti je aplikovat při řešení problémů, schopnosti kritického myšlení, dovednosti práce s texty, samostatnosti úsudku a dovednosti výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojenými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Probrané učivo zkoušeno ústně i písemně. Na konci tematického celku žáci absolvují didaktický test. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> – žáci se budou schopni efektivně učit, nabydou pozitivní vztah k učení a vzdělání. Vytvoří si vhodný studijní režim, budou vyhledávat a zpracovávat informace v různých informačních zdrojích. Naučí se přijímat hodnocení od jiných lidí. <i>Personální a sociální kompetence</i> – žáci se umí učit, vyhodnocovat vlastní výsledky, odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je. Dokáží pracovat ve skupině, společně se podílet na realizaci úkolů, zodpovědně plnit dané úkoly, odstraňovat diskriminaci a řešit problémy. <i>Občanská kompetence a kulturní povědomí</i> – žáci uznávají hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržují je. Jednají v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování. Uznávají tradice a hodnoty svého národa, chápou jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu. <i>Digitální kompetence</i> – žáci se zaměřují na porozumění právům a povinnostem v digitálním prostoru, etickému chování v on-line prostředí a vlivu digitálních technologií na společnost, demokracii a veřejný prostor. Učí se jednat odpovědně a bezpečně v digitálním prostředí, chránit své osobní údaje, respektovat autorská práva a chápat právní rámec digitální komunikace. Rozvíjejí schopnost reflektovat dopady digitálních technologií na mezilidské vztahy, kulturu, občanskou angažovanost i každodenní život. Jsou vedeni k praktickému využívání digitální technologií – při komunikaci s lidmi a institucemi, při řešení osobních, právních a sociálních situací, i při informovaném rozhodování v politickém a občanském kontextu. Učí se získávat, ověřovat a hodnotit informace z různých digitálních zdrojů, včetně médií a sociálních sítí, a využívat je k formulaci a obhajobě vlastních názorů. Důraz je kladen na kritické myšlení, mediální gramotnost a schopnost orientovat se v digitálně zprostředkovaném světě jako aktivní a odpovědní občané. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií. Váží si materiálních i duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snaží se je chránit a zachovat pro budoucí generace. Dovedou jednat s lidmi, diskutují o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledají kompromisní řešení. <i>Člověk a životní prostředí</i> – žáci se seznámí s kulturními hodnotami v regionu včetně přírodních památek a jsou vedeni k péči o jejich zachování. Jsou vedeni k ochraně životního prostředí, a tím i k ochraně vlastního zdraví. <i>Člověk a svět práce</i> – žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni zodpovědně rozhodovat o svém vzdělání, uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti a vycházet s budoucími kolegy a nadřízenými, aktivně se podílet na fungování demokratických zásad na pracovišti.

Ročník 1.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - vysvětlí význam péče o kulturní hodnoty, význam vědy a umění - orientuje se v nabídce kulturních institucí - vysvětlí poslání různých kulturních institucí - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - aplikuje zásady společenského chování - popíše úroveň uměleckých památek v jednotlivých historických obdobích - zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období - zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - orientuje se ve zvycích našich předků /Vánoce, Velikonoce, pranostiky/ - popíše lidové tradice v regionu - charakterizuje výtvořky užitého umění od období Egypta po realismus - orientuje se v historii svého oboru - vysvětlí přínos svého oboru pro život lidí	1.	Kultura a umění - Hmotná kultura, duchovní kultura - Kulturní instituce v ČR a v regionu - Kultura národností na našem území - Společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova - Kulturní a přírodní památky v regionu - Kultura bydlení a odívání - Ochrana a užívání kulturních hodnot - Umění jako specifická výpověď o skutečnosti - Aktivní poznávání různých druhů umění - Lidové a užité umění - Estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě - Kvalita mezilidských vztahů - Komunikace a zvládání konfliktů - Funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl - Dějiny studovaného oboru PT–DS 2, 3	16 EV
- uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku - zdůvodní význam zdravého životního stylu a dokáže posoudit vliv pracovních podmínek na své zdraví a ví, jak kompenzovat jejich nežádoucí účinky - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí - dovede posoudit psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jedince, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví - kriticky hodnotí mediální obraz lidského těla a komerční reklamu - dovede posoudit prospěšné možnosti kultivace a estetizace svého vzhledu	2.	Životní styl, zdraví - Duševní zdraví a rozvoj osobnosti - Faktory ovlivňující zdraví - Zodpovědnost za zdraví své i druhých - Prevence úrazů a nemocí - Mediální obraz krásy lidského těla PT – DS1	2 VPZ
- uplatňuje naučené modelové situace k řešení stresových a konfliktních situací - popíše úlohu státu při ochraně zdraví a životů obyvatel - rozpozná hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci	3	Mimořádné situace, první pomoc - Osobní život a zdraví ohrožující situace - Mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace) - Základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) - Úrazy a náhlé zdravotní příhody	2 VPZ

sobě a jiným		• Poranění při hromadném zasažení obyvatel • Stavy bezprostředně ohrožující život	
• charakterizuje současnou českou společnost • charakterizuje společenské vrstvy, elity a jejich úlohu • charakterizuje její etnické a sociální složení • popíše sociální nerovnost a chudobu ve vyspělých demokraciích • uvede postupy, jimiž lze do jisté míry řešit sociální problémy • vysvětlí, kam se může obrátit, když se dostane do složité sociální situace	4.	Člověk v lidském společenství Lidská společnost a společenské skupiny • Společnost tradiční a moderní • Současná česká společnost • Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti • Institucionální pomoc při řešení problémů PT–DS2,3	2 SV
• objasní funkci a význam rodiny pro jednotlivce i pro společnost • vysvětlí pojem šikana, posoudí její důsledky • vymezí význam dobrých mezilidských vztahů	5.	Malé sociální skupiny a vztahy v nich • Rodina a její význam, vztahy mezi generacemi • Třída a vrstevníci • Problémy, zdroje a řešení konfliktů • Komunita, sousedství PT–DS2,3	2 SV
• vysvětlí jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi • objasní význam solidarity a dobrých vztahů v komunitě • debatuje o pozitivě i problémech multikulturního soužití • objasní příčiny migrace lidí • objasní způsoby ovlivňování veřejnosti	6.	Velké sociální skupiny • Dav, publikum, populace, veřejnost • Rasy, etnika, národy a národnosti • Majorita a minority ve společnosti • Multikulturní soužití • Migranti, azylanti, emigranti PT–DS 3, 7	2 SV
• vysvětlí rovnoprávnost mezi ženami a muži • vyjmenuje příklady jejího porušování rovnoprávnosti mezi muži a ženami • posoudí, kdy je v praktickém životě rovnost pohlaví porušována • diskutuje a argumentuje o partnerských vztazích, vhodných partnerech a odpovědnému přístupu k pohlavnímu životu	7.	Vztahy mezi pohlavími • Postavení mužů a žen ve společnosti • Genderové problémy • Partnerské vztahy a sexualita PT–DS 3, 7	3 SV VPZ
• objasní postavení církve a věřících v ČR • popíše specifika základních náboženství • vysvětlí nebezpečí sekt a náboženského fundamentalismu	8.	Náboženství a církve v současném světě • Víra a ateismus • Náboženství, církve a hnutí • Náboženství a církve • Náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus PT–DS3, 7	2 SV
• rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy • sestaví rozpočet domácnosti • navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem domácnosti, včetně zajištění na stáří • vybere nejvýhodnější úvěrový produkt, zdůvodní své rozhodnutí a posoudí způsoby zajištění úvěru • vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení a jaké jsou jeho důsledky • vysvětlí, jak řešit tíživou finanční situaci • dovede posoudit služby nabízené peněžními ústavami a jinými subjekty a jejich možná rizika	9.	Majetek a jeho nabývání • Finanční záležitosti jedince a rodiny • Rozpočet domácnosti • Zodpovědné hospodaření • Řešení krizových finančních situací • Sociální zajištění občanů PT – DS 7	2 SV

Ročník: 2.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • rozumí pojmu státní občanství ČR • popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice • vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa	1.	Člověk jako občan Česká státnost • Český stát, státní občanství ČR • Státní a národní symboly • Národní tradice • Státní svátky a významné dny ČR PT–DS4,5	5 SV
• vysvětlí na základě znalostí o demokracii, ve kterých obdobích od vzniku ČSR r. 1918 do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický	2.	Významné mezníky v moderních dějinách české státnosti • Vznik ČSR, období první republiky • Významné osobnosti českých meziválečných dějin • Meziválečná kultura PT–DS4	6 SV
• vysvětlí nacistické snahy o likvidaci českého národa v letech 1939 - 1945 • objasní formy a způsoby boje československých občanů za svobodu a vlast • vyjmenuje některé významné osobnosti odboje a vysvětlí význam jejich činnosti • popíše holocaust	3.	Ztráta samostatnosti Československé republiky • 2. světová válka • Období okupace • Druhý odboj – formy a význam, vybrané osobnosti odboje • Holocaust a nacismus PT–DS4	8 SV
• popíše způsoby persekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele • uvede konkrétní příklady boje proti komunismu a osobnosti, které se dokázaly v tomto boji účinně angažovat	4.	Česká státnost po r. 1945 • Poválečné změny • Nastolení komunistické diktatury v r. 1948 • Významné mezníky 50. a 60. let PT–DS4	7 SV
• vysvětlí pojem „Pražské jaro“ a jeho podstatu • představí některé osobnosti Pražského jara • vysvětlí pojem „sametová revoluce“ • objasní příčiny, průběh a následky rozpadu Československa • popíše kontext státního uspořádání v Evropě na počátku 21. století	5.	Historické mezníky v boji za svobodu • Pražské jaro 1968 – pokusy o reformu režimu • Období normalizace • Třetí odboj • Osobnosti Pražského jara a třetího odboje • Listopad 1989 • Rozpad Československa v r. 1992 • ČR a státy na počátku 21. století PT–DS4	7 SV

Ročník: 3.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - charakterizuje demokracii - objasní, jak funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita) - vysvětlí význam lidských práv a svobod, které jsou zakotveny v českých zákonech - popíše, způsoby, jak lze ohrožená lidská práva obhajovat - popíše, kam se obrátí, když jsou lidská práva ohrožena - popíše vlastnosti ideálního občana demokratického státu - vysvětlí, proč je nepřijatelné propagovat hnutí omezující práva a svobody jiných lidí - uvede příklady občanské aktivity ve svém regionu - vysvětlí, co se rozumí občanskou společností - debatuje o vlastnostech, které by měl mít občan demokratického státu	1.	Člověk jako občan Demokracie - Základní hodnoty a principy demokracie - Lidská a občanská práva - Práva dětí - Občanská společnost, občanská participace - Občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - Multikulturní složení PT–DS3,8	4 SV
- vymezí funkci hromadných sdělovacích prostředků - popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady - dovede kriticky přistupovat k mediálním obsahům a pozitivně využívat nabídky masových médií	2.	Média - Svobodný přístup k informacím - Masová média a jejich funkce - Zpravodajství, objektivní zpravodajství - Kritický přístup k médiím PT–DS6, PT–SP2	5 SV
- popíše český politický systém - zná a vysvětlí strukturu veřejné správy a samosprávy - popíše příklady funkcí obecní a krajské samosprávy - objasní úlohu politických stran a svobodných voleb	3.	Politický systém v ČR - Česká ústava - Struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - Politika, politická ideologie - Politické strany, volební systém a volby PT–DS5	4 SV
- Vyvodí na příkladech z aktuálního dění, jaké projevy je možné nazvat politickým radikálismem nebo extremismem a proč - posoudí, jaké mají tyto negativní jevy důsledky - vysvětlí, proč je nevhodné propagovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí	4.	Hrozby demokracie - Politický radikalismus a extremismus - Současná česká extremistická scéna a její symbolika - Mládež a extremismus - Teror, terorismus PT–DS5, 7	4 SV
- objasní podstatu práva, právního státu - uvede příklady právních vztahů a právní ochrany	5.	Člověk a právo Právo a spravedlnost - Právní stát - Právní řád, právní ochrana občanů - Právní vztahy PT–DS8, PT–SP3	4 SV

- popíše činnost policie, soudů, advokacie, notářství, školství - vyhledá příslušnou právní instituci a pomoci při řešení konkrétního problému	6.	Soustava právních institucí v ČR - Soustava soudů v České republice - Soudy, státní zastupitelství, advokáti, notáři - Soustava školního vzdělání v ČR - Probační a mediační služba - Veřejný ochránce lidských práv PT–SP3, SP2	4 SV
- objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - popíše základní závazky vyplývající z vlastnického práva - vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahu mezi dětmi a rodiči, mezi manželi - popíše, kde může hledat informace o této oblasti nebo získat pomoc při řešení svých problémů - vysvětlí pojem vyživovací povinnost - na příkladu ukáže možné důsledky vyplývající z neznalosti smlouvy včetně jejich všeobecných podmínek - dovede hájit své spotřebitelské zájmy, např. podáním reklamace - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - vysvětlí práva a povinnosti zaměstnance	7.	Právní minimum - Občanský zákoník - Právo vlastnické - Právo rodinné - Právo pracovní PT–DS8, PT–SP3	4 SV
- definuje význam trestu - vysvětlí úkoly orgánů činných v trestním řízení - zná a na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení - aplikuje postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání, jako je šikana, lichva, korupce, násilí, vydírání...	8.	Právo trestní - Správní řízení - Trestní odpovědnost a ochranná opatření - Orgány činné v trestním řízení - Práva a povinnosti občanů v trestním řízení - Kriminalita páchaná na dětech a mladistvých - Kriminalita páchaná mladistvými PT–DS8	4 SV

Ročník: 4.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 15**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - popíše rozčlenění soudobého světa na civilizační sféry a civilizace - pojmenuje globální problémy a konflikty soudobého světa, vysvětlí jejich podstatu - debatuje o řešení konfliktů a jejich možných perspektivách - vyjmenuje příklady velmocí, vyspělých států a rozvojových zemí - charakterizuje hlavní světová náboženství	1.	Soudobý svět Rozmanitost soudobého světa - Civilizační sféry a kultury - Náboženské konflikty jako hrozba míru ve světě - Velmocí, vyspělé státy, rozvojové země a jejich problémy - Ohniska konfliktů v soudobém světě, příčiny, možnosti řešení PT–DS5	3 SV
- vysvětlí pojem globalizace - diskutuje o některých názorech na její důsledky - uvede příklady projevů globalizace a debatuje o jejích důsledcích	2.	Globalizace - Příčiny a důsledky globalizace - Globální problémy PT–ŽP2	2 SV

- vysvětlí zapojení ČR do mezinárodních struktur a podíl ČR na jejich aktivitách - popíše skladbu a cíle EU, zná orgány EU, posoudí její politiku - objasní postavení ČR v Evropě a soudobém světě, posoudí klady a zápory členství ČR v EU - vysvětlí funkci OSN a NATO - uvede konkrétní příklady činnosti OSN ve světě při ochraně míru	3.	Česká republika a svět - Integrace a dezintegrace - Skladba a cíle EU, orgány EU - Zapojení ČR do mezinárodních struktur, zahraniční politika - Bezpečnost na počátku 21. století - OSN, NATO - Činnost OSN a NATO ve světě, cíle a poslání PT–DS5	2 SV
- vysvětlí pojem filosofie - vymezí řešitelnost základní filosofické otázky - objasní význam filosofie v životě člověka a její smysl pro řešení životních situací - dovede pracovat s obsahově a formálně dostupnými texty	4.	Člověk a svět (praktická filosofie) Filosofie - Vznik a podstata filosofie - Základní filosofická otázka - Filosofie dříve a dnes - Význam filosofie v životě člověka PT–DS7	3 SV
- používá vybraný pojmový aparát, který byl součástí učiva - debatuje o praktických filosofických a etických otázkách (ze života kolem sebe, z kauz známých z médií, z krásné literatury a jiných druhů umění) - objasní význam etiky v životě člověka a její smysl pro řešení životních situací - vysvětlí, jaké otázky řeší filosofická etika	5.	Etika - Vznik a vývoj etiky - Předmět etiky - Základní pojmy etiky (morálka, mravní hodnoty a normy, mravní rozhodování a odpovědnost) - Význam etiky v životě člověka PT–DS7	3 SV
vysvětlí, proč jsou lidé za své názory, postoje a jednání odpovědní jiným lidem	6.	Životní postoje a hodnotová orientace - Touha člověka po vlastním štěstí - Angažovanost pro obecné dobro - Pomoc jiným lidem PT–DS7, SP4	2 SV

Obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie

Název ŠVP: Food design 2025

Počet hodin celkem: 66

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělávání: denní

Učební osnova předmětu

Dějepis**Pojetí předmětu**

Cíl předmětu:	Předmět umožňuje žákům základní orientaci ve vybraných kapitolách národních a světových dějin, mapuje vývoj našeho národa v kontextu vývoje lidstva a umožňuje žákům utvořit si vlastní názor na historický vývoj a smysl dějin, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci a byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy. Vede žáky k efektivní práci s poznatky historické vědy, aby uměli získávat a kriticky vyhodnocovat informace. Žáci jsou vedeni ke schopnosti ocenit hodnoty jako je humanita, svoboda, demokracie, tolerance a kulturnost vztahů mezi lidmi a národy.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVT – <i>Společenskovědní vzdělávání</i> . Učivo tvoří výběr z obecných (hlavně evropských) a českých dějin. Je respektován chronologický postup. Hodinová dotace činí 2 hodiny týdně pro 1. ročník. Upřednostňují se české dějiny, které jsou zasazovány do celkového historického rámce. Dále je dáván důraz na zařazení událostí a jevů do širších a dlouhodobých souvislostí, na zaujímání názorů a postojů k minulosti. Do výuky je začleněna i regionální historie.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Výuka směřuje k tomu, aby žáci cítili potřebu demokracie a svobody a na historických souvislostech si uvědomovali klady i zápory lidského pokroku a vývoje. Dále, aby preferovali demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými a dokázali kriticky posuzovat skutečnost kolem sebe, aby jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek.
Výukové strategie:	Základními metodami je práce žáků s verbálním a ikonickým textem a komunikace včetně diskusních metod. Mezi metody osvojování nového učiva zařadíme metody slovního projevu jako je výklad, popis, vysvětlení, přednáška, rozhovor, skupinová diskuse, dále metody práce s odborným textem jako je vyhledávání informací, studium odborné literatury, práce s Internetem. Pro fixování učiva použijeme ústní opakování učiva a procvičování.
Hodnocení žáků:	Žáky budeme hodnotit na základě hloubky porozumění poznatkům, schopnosti je aplikovat při řešení problémů, schopnosti kritického myšlení, dovednosti práce s texty, samostatnosti úsudku a dovednosti výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat. Nejčastěji použijeme ústní zkoušení, písemné zkoušení dílčí, písemné zkoušení souhrnné, písemné doplňovací testy, samostatné práce, referáty. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> - žáci utvářejí svůj pozitivní vztah k učení a vzdělávání, uplatňují různé způsoby práce s textem, vyhledávají a zpracovávají informace, s porozuměním poslouchají mluvené projevy, pořizují si poznámky, využívají ke svému učení různé informační zdroje a zkušenosti jiných lidí. <i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i> – žáci si uvědomují na základě národní historie vlastní identitu, zajímají se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě, uznávají tradice a hodnoty svého národa, chápou jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> - žáci budují úctu k duchovním i materiálním hodnotám a snaží se je zachovat pro budoucí generace. Orientují se v historických událostech 19. a 20. století a na základě získaných objektivních informací si formují svoje vlastní názory a postoje, které dokáží využít i v dalších sférách společenského života.

Ročník: 1.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák:	1.	Člověk v dějinách	2
objasní smysl poznávání dějin a variabilitu jejich výkladů		- Smysl poznávání dějin - Variabilita výkladů dějin - Pochopení dějinných souvislostí	
- uvede příklady kulturního přínosu starověkých civilizací - vysvětlí etapy osídlení našich zemí	2.	Starověk - 4. tis. př. n. l. – konec 5. st. n. l.	8
		- Východní starověké civilizace - Starověké Řecko - Starověký Řím - Osídlení našich zemí	
- popíše existenci prvních státních útvarů na našem území - charakterizuje počátky přemyslovského státu - získá přehled v kultuře románského slohu - představí situaci v Evropě v období raného středověku	3.	Raný středověk - 6. st. – polovina 12. st.	8
		- Sámská říše - Velkomoravská říše - Český přemyslovský stát do vlády Přemysla Otakara I. - Románský sloh - Situace v Evropě v období raného středověku	

• nachází souvislosti mezi vládou posledních Přemyslovců a Lucemburků • vyhodnotí význam husitského hnutí • provádí analýzu složitých vztahů stoleté války • popíše charakteristiku gotického slohu	4.	Vrcholný středověk 2. pol. 12. st. – konec 14. st. • Český stát za vlády posledních Přemyslovců • Český stát za vlády Lucemburků • Gotická kultura • Husitské hnutí • Napjaté vztahy mezi Anglií a Francií, stoletá válka	12
• vysvětlí přínos humanismu a renesance • dokáže rozpoznat dějinný zvrat po nástupu Habsburků na český trůn • interpretuje význam objevů významných mořeplavců pro společnost	5.	Pozdní středověk - 15. st. – konec 16. st. • Humanismus a renesance • Jiří z Poděbrad • Jagellonci, nástup Habsburků • Reformace v Německu • Zámorské objevy	6
• nastíní náboženské problémy v Evropě, které vyústí v 30-ti letou válku • odhalí pokrokovost reform Marie Terezie a Josefa II.	6.	Raný novověk - 17. st – 18. st. • Tricetiletá válka • Barokní kultura • Osvícenství • Tereziánské a josefínské reformy	6
• vysvětlí na příkladu americké a francouzské revoluce boj za občanská i národní práva • objasní vznik novodobého českého národa • vystihuje česko-německé vztahy • charakterizuje proces modernizace společnosti a evropskou koloniální expanzi	7.	Vrcholný novověk – 19. století • Velké občanské revoluce – americká, francouzská • Národní obrození • Revoluce 1848 – 9 v Evropě a v českých zemích • Českoněmecké vztahy, vznik národního státu v Německu • Modernizace společnosti - technická a průmyslová revoluce, sociální struktura společnosti, postavení žen • Evropská koloniální expanze PT–DS4	10
• dokáže vysvětlit rozdělení světa a vztahy mezi velmocemi • popíše 1. sv. válku a objasní významné změny ve světě po válce • charakterizuje první Československou republiku • vysvětlí projevy a důsledky velké hospodářské krize • pojmenuje fatální důsledky fašismu a nacismu • popíše průběh 2. sv. války, její výsledky, válečné zločiny, holocaust • objasní uspořádání světa po 2. sv. válce • zdůvodní nefunkčnost a komunistického režimu u nás • uvede projevy studené války • porovná vývoj ve vyspělých demokraciích a u nás • definuje rozpad sovětského bloku	8.	Novověk 20. st. – moderní dějiny • Vztahy mezi velmocemi – 1. sv. válka ve světě i v českých zemích, vývoj v Rusku • Vznik ČSR a vývoj v letech 1918 – 39 • Autoritativní a totalitní režimy, velká hospodářská krize, cesta k válce • Československo za 2. sv. války, válečné zločiny včetně holocaustu, důsledky války • Poválečné uspořádání v Evropě a ve světě, poválečné Československo, komunistická diktatura v Československu a její vývoj • Studená válka • Demokratický svět, USA – světová supervelmoc, sovětský blok, třetí svět, konec bipolarity Východ – Západ PT–DS4	14

Obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie

Název ŠVP: Food design 2025

Počet hodin celkem: 132

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělávání: denní

Učební osnova předmětu

Základy přírodních věd

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Obecným cílem předmětu je hlubší pochopení přírodovědných jevů, pojmů a zákonů, proniknutí do dějů, které probíhají v živé a neživé přírodě, schopnost umět vysvětlit základní přírodní jevy, znát základní ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Přírodovědné vzdělávání</i> . Žáci navazují na znalosti ze základní školy, rozšíří a doplní si je. Učivo každého ročníku je rozděleno do tří částí – fyzika, chemie, ekologie se zřetelem na jejich provázanost. 1. ročník: Fyzika – mechanika, termika, elektřina a magnetismus. Chemie – obecná chemie, anorganická chemie. Ekologie – základy biologie, ekologie. 2. ročník: Fyzika – vlnění a optika, fyzika atomu, vesmír. Chemie – organická chemie, biochemie. Ekologie – člověk a životní prostředí. Nejdůležitější jsou u obou ročníků tematické celky týkající se ekologie. Výuka je vhodně doplněna tematickými exkurzemi. Poznatky z předmětu jsou využívány a aplikovány v jiných předmětech a také v praktickém vyučování.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Výuka směřuje k tomu, aby žák formoval žádoucí vztah k životnímu prostředí, využíval přírodovědné poznatky v profesním a občanském životě, byl schopen přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje, posoudil chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy a aktivně se podílel na ochraně a tvorbě životního prostředí.
Výukové strategie:	Je používána metoda výkladu, popisu, vysvětlení, referátu a také řízeného rozhovoru, skupinové diskuse, vyvození poznatků. Také je kladen velký důraz na samostatnou práci žáků, převážně práci s textem. Z názorných a demonstračních metod je uplatňována exkurze a statická a dynamická projekce. Je využívána audiovizuální technika.
Hodnocení žáků:	Hodnocení žáků je prováděno ústně i numericky. Slovně je žák hodnocen v průběhu hodiny, známkou za písemné i ústní opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat a za samostatnou práci. Písemné opakování je prováděno formou testu, popisováním nákrešů, řešení úkolů z oblasti aplikace učiva v předmětu. Je sledována průběžně aktivita žáka při vyučování, jeho zapojování do diskuse, práce se zdroji informací, přístup k řešení konkrétního úkolu a samozřejmě celkový zájem o studijní předmět. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> – žáci získávají pozitivní vztah k učení a vzdělávání. Sledují a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímají hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí. <i>Komunikační kompetence</i> – žáci formulují své myšlenky srozumitelně, používají odbornou terminologii. Věcně správně a srozumitelně zpracovávají přiměřeně náročné texty na odborná témata. <i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i> – žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, uznávají hodnotu života, uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních. <i>Matematické kompetence</i> – žáci správně používají a převádějí běžné jednotky, efektivně aplikují matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích. Průřezová témata: <i>Člověk a životní prostředí</i> – žáci získají znalosti o abiotických a biotických podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny. Znaří současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví). Znaří možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru a v občanském životě (např. nástroje právní, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje).

Ročník: 1.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - převede základní jednotky, vypočítá dráhu, rychlost, čas u přímočarého pohybu - reprodukuje Newtonovy pohybové zákony, popisuje síly, které působí na tělesa a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají - počítá mechanickou práci a charakterizuje ji - popíše posuvný a otáčivý pohyb a principy skládání sil - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	1.	FYZIKA Mechanika - Jednotky SI, převody základních jednotek, přímočarý pohyb, jeho rychlost a dráha, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, setrvačnost, tíhová síla, volný pád, gravitace - Mechanická práce, kinetická a potenciální energie - Posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - Tlakové síly a tlak v tekutinách, Pascalův a Archimédův zákon, jeho využití v praxi	11
- vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její přeměny - popíše principy činnosti nejdůležitějších tepelných motorů - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	2.	Termika - Teplota a její měření, teplotní roztažnost látek, využití v praxi - Teplota a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - Tepelné motory - Struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství	6
- popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	3.	Elektřina a magnetismus - Elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče - Elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče - Magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce - Vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem	7
- rozlišuje pojmy těleso, látka a chemická látka - porovná fyzikální a chemické vlastnosti různých látek - popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby - zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - popíše charakteristické vlastnosti kovů, nekovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi - vyjádří složení roztoku - vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi	4.	CHEMIE Obecná chemie - Klasifikace látek, chemicky čistá látka, vlastnosti látek - Základní částice látek: atomy, molekuly, ionty - Chemická vazba - Chemické prvky a sloučeniny - Chemická symbolika, značky a názvy prvků, oxidační číslo, vzorce a názvy jednoduchých sloučenin - Periodická soustava prvků - Směsi, druhy směsí, roztoky - Látkové množství - Chemické reakce a jejich zápisy, základní typy chemických reakcí, chemické rovnice - Jednoduché výpočty v chemii – z chemických vzorců, chemických rovnic a složení roztoků	14

• popíše vlastnosti anorganických látek • tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin • charakterizuje vlastnosti vodíku, kyslíku a jejich sloučenin • popíše halogeny, síru, dusík a uhlík, jejich využití v životě • popíše charakteristické vlastnosti kovů, příčiny koroze a ochrany proti ní • charakterizuje vybrané kovy, jejich vlastnosti a využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	5.	Anorganická chemie • Anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli • Základy názvosloví anorganických sloučenin • H, O a jejich sloučeniny, vlastnosti vody a její význam pro život • Halogeny, S, N, C • Kovy, charakteristika, vlastnosti, koroze kovů, způsoby ochrany proti ní • Vybrané kovy: Al, Sn, Pb, Cu, Ag, Au, Zn, Hg, Cr, Fe	12
• charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi • vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav • popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života • vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou • charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly • uvede základní skupiny organismů a porovná je • objasní význam genetiky • popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav • vysvětlí pojmy zdraví a nemoc, uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence	6.	EKOLOGIE Základy biologie • Vznik a vývoj života na Zemi • Vlastnosti živých soustav • Typy buněk • Rozmanitost organismů a jejich charakteristika • Dědičnost a proměnlivost • Biologie člověka • Zdraví a nemoc PT–ŽP1	10
• vysvětlí základní ekologické pojmy • charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) • charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu • uvede příklad potravního řetězce • popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z látkového a energetického hlediska • charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem	7.	Ekologie • Základní ekologické pojmy • Ekologické faktory prostředí • Potravní řetězce • Koloběh látek v přírodě a tok energie • Typy krajiny PT–ŽP1	6

Ročník: 2.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - charakterizuje základní vlastnosti zvuku - vysvětlí negativní vliv hluku na lidské zdraví a zná způsob ochrany před ním - charakterizuje světlo a jeho rychlost šíření v různých prostředích - řeší úlohy na odraz a lom světla - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	1.	FYZIKA Vlnění a optika - Mechanické kmitání a vlnění - Zvukové vlnění, vlastnosti zvuku, ultrazvuk, ochrana proti hluku - Světlo a jeho šíření, odraz a lom - Zrcadla a čočky, oko - Elektromagnetické záření, druhy, využití	9
- popíše využití laseru v praktickém životě člověka - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	2.	Fyzika atomu - Model atomu, laser - Nukleony, radioaktivita, jaderné záření - Jaderná energie a její využití	4
- charakterizuje Slunce jako hvězdu - popíše objekty ve sluneční soustavě	3.	Vesmír - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - Hvězdy a galaxie	4
- vyjmenuje prvkové složení a vlastnosti organických sloučenin - charakterizuje vlastnosti atomu uhlíku, rozliší druhy uhlíkových řetězců, tvoří chemické vzorce a názvy vybraných organických sloučenin - charakterizuje skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty, tvoří jejich vzorce a názvy - vyjmenuje přírodní zdroje uhlovodíků - popíše princip výroby plastických hmot - charakterizuje vybrané plasty	4.	CHEMIE Organická chemie - Složení a vlastnosti organických sloučenin - Vlastnosti atomu uhlíku, druhy uhlíkových řetězců, typy vzorců organických sloučenin, základ názvosloví organických sloučenin - Uhlovodíky a jejich charakteristika, rozdělení a názvosloví - Deriváty uhlovodíků, charakteristika, rozdělení - Přírodní zdroje uhlovodíků (ropa, zemní plyn,...) - Plasty	20
- popíše chemické složení živých organismů - charakterizuje složení, výskyt a význam nejdůležitějších přírodních látek (bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory)	5.	Biochemie - Chemické složení živých organismů - Přírodní látky, charakteristika a rozdělení, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory	12
- charakterizuje vliv různých činností člověka na životní prostředí a zároveň působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví - popíše přírodní zdroje surovin a energie z hlediska obnovitelnosti - orientuje se ve způsobech nakládání s odpady a možnostech snížení jejich produkce - uvede příklady globálních problémů životního prostředí a možnosti jejich řešení - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě, půdě - uvede příklady chráněných území v regionu a ČR	6.	EKOLOGIE Člověk a životní prostředí - Vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - Dopady činnosti člověka na životní prostředí - Přírodní zdroje energie a surovin - Odpady - Globální problémy - Ochrana přírody a krajiny - Nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - Zásady udržitelného rozvoje	17

- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí - zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí		Odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí PT-ŽP2, PT-ŽP3	
--	--	---	--

Obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie**Název ŠVP: Food design 2025****Počet hodin celkem: 258****Platnost: od 1. 9. 2025****Forma vzdělávání: denní****Učební osnova předmětu****Matematika****Pojetí předmětu**

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je, aby žáci porozuměli matematickému textu, správně a přesně se matematicky vyjadřovali a argumentovali. Vyhodnocovali informace získané z grafů, diagramů, tabulek a internetu. Aplikovali matematické poznatky a postupy v odborných předmětech vzdělávání jako je ekonomika, účetnictví, statistika, atd. Matematizovali reálné situace a vyhodnocovali výsledky při praktické situaci, zkoumali a vystihli podstatu problému, v diskusi posoudili reálnost výsledku a k řešení používali a využívali názorné pomůcky, odbornou literaturu, PC, Internet, kalkulátor, rýsovací potřeby.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP- <i>Matematické vzdělání</i> V prvním ročníku žáci navazují na znalosti získané na ZŠ. Doplní a rozšíří si znalosti a dovednosti při výpočtech v množině reálných čísel, při úpravách algebraických výrazů a práci s rovinnými útvary. Ve druhém ročníku využijí znalost vlastností lineární a kvadratické funkce při řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav. Řeší polohové i metrické úlohy v prostoru a seznámí se s vlastnostmi funkcí goniometrických, logaritmických a exponenciálních. Jsou schopni načrtnout grafy všech těchto funkcí, vyčíslit funkční hodnoty a interpretovat výsledky. Ve třetím ročníku žáci dokáží aplikovat získané znalosti při řešení goniometrických, logaritmických a exponenciálních rovnic, načrtnou grafy a popíší vlastnosti funkce lineární lomené a mocninné, řeší rovnice v součinném a podílovém tvaru, jsou schopni argumentovat a obhájit svůj názor v tematickém celku kombinatorika včetně řešení praktických úloh, rozlišují aritmetickou a geometrickou posloupnost, využívají poznatky při zhodnocení půjček, hypoték, spoření a dalších pojmů finanční matematiky, aplikují správné postupy při výpočtu pravděpodobnosti jevů. Ve čtvrtém ročníku posuzují a vyhodnocují výsledky statistických šetření, využívají základů analytické geometrie k vyjádření polohových a metrických vlastností rovinných útvarů, seznámí se s koncepcí a strukturou státní maturitní zkoušky z matematiky a vyzkouší si řešení úloh z didaktického testu.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Výuka směřuje k tomu, aby žáci využívali matematické dovednosti a vědomosti v praktickém životě. Získali pozitivní postoj k matematice, motivaci k celoživotnímu vzdělání a důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci.
Výukové strategie:	Při osvojování nového učiva používáme metody slovního projevu jako je výklad, popis, vysvětlení a rozhovor. V dalších hodinách se žáky pracujeme s odborným textem. Žák vyhledává informace, studuje odbornou literaturu a pracuje s Internetem. Nácvik dovedností provádíme pomocí demonstrace a didaktických her. Ústním opakováním učiva, procvičováním a domácí přípravou si žáci opakují a fixují získané znalosti a početní postupy. Atraktivitu a propojení předmětu s praxí zvyšujeme zařazením žákovských projektů. V případě prospěchově slabších žáků volíme individuální výuku – konzultace nebo doučování.
Hodnocení žáků:	Při hodnocení žáků budeme posuzovat jejich schopnost použít odpovídající matematické postupy při řešení jednotlivých úkolů, správnost a ucelenost ústního i písemného projevu (terminologie, numerické výsledky). Při ústním zkoušení hodnotíme žáka jak slovně tak i numericky. Písemné zkoušení rozdělujeme na: písemné zkoušení dílčí – po krátkých tematických cílech (písemný test v rozsahu 10 - 20 minut, samostatná práce) a písemné zkoušení souhrnné – 2 kontrolní písemné práce za pololetí (jedna hodina psaní a druhá rozbor a oprava písemné práce). Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> – vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky, umět vyhledávat a zpracovávat informace, využívat ke svému učení různé informační zdroje. <i>Kompetence k řešení problémů</i> – žáci by měli porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsoby řešení a zdůvodnit jej, vhodně zvolit pomůcky, studijní literaturu a metody vhodné pro splnění zadaného úkolu. <i>Komunikativní kompetence</i> – žáci jsou schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě, formulovat své myšlenky srozumitelně, souvisle, přehledně a jazykově správně. Žáci dodržují odbornou terminologii. <i>Matematické kompetence</i> – žáci jsou schopni využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, správně používat a převádět běžné jednotky, provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, číst a vytvářet různé formy grafického znázornění, aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů v rovině i v prostoru. <i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a práce s informacemi</i> – žáci by měli pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace a pracovat s nimi, uvědomovat si nutnost posuzovat věrohodnost různých informačních zdrojů. <i>Digitální kompetence</i> – žáci se učí sbírat, zpracovávat a vyhodnocovat data pomocí digitálních technologií, umělé inteligence nebo specializovaného matematického softwaru. Využívají grafy, diagramy a statistické nástroje k vizualizaci a interpretaci dat. Pracují s kalkulačkami, grafickými nástroji a aplikacemi, včetně on-line platform a umělé inteligence. Učí se kriticky posuzovat kvantitativní informace z médií a internetu. Rozvíjejí schopnost rozpoznat manipulativní prezentaci dat a chybné interpretace statistických údajů. Seznamují se základy algoritmizace, logického uvažování a strukturovaného řešení problémů. Při práci s digitálními nástroji se žáci učí respektovat autorská práva, správně citovat zdroje dat a zacházet s osobními údaji v souladu s pravidly digitální bezpečnosti. Průřezová témata <i>Člověk a svět práce</i> žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře. <i>Člověk a digitální svět</i> Žáci jsou vedeni k tomu, aby samostatně pracovali s digitálními technologiemi a službami, včetně umělé inteligence, při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při práci s matematickým modelem a při vyhodnocování a interpretaci výsledku řešení vzhledem k realitě, při řešení problémů, včetně diskuse a prezentace výsledků těchto řešení.
---	---

Ročník: 1.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 99**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - rozlišuje číselné obory (N, Z, Q, R) a v nich provádí aritmetické operace - správně určí a používá při řešení úloh největší společný dělitel a nejmenší společný násobek - počítá se zlomky a desetinnými čísly, využívá dělitelnost čísel - používá různé zápisy reálného čísla - znázorní reálné číslo nebo jeho aproximace na číselné ose - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly - používá absolutní hodnotu a chápe její geometrický význam - používá symbolický zápis příslušnosti prvku	1.	Operace s reálnými čísly, číselné výrazy, opakování a prohloubení učiva ZV - Různé zápisy reálného čísla - Reálná čísla a jejich vlastnosti - Absolutní hodnota reálného čísla - Operace s číselnými množinami intervaly jako číselné množiny - Slovní úlohy - Užití procentového počtu - Mocniny s exponentem přirozeným, celým a racionálním, odmocniny - Číselné výrazy - Výpočty a odhady - PT – SP2	40

(čísla, proměnné) k číselné množině - operuje s množinami (podmnožina, průnik, sjednocení množin) - využívá číselné množiny při komunikaci a řešení úkolu - zapiše a znázorní interval - provádí, znázorní a zapiše operace s intervaly (sjednocení, průnik) - řeší praktické úlohy za použití trojčlenky, na přímou a nepřímou úměru ve vztahu k danému oboru vzdělání - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu - provádí operace s mocninami a odmocninami - užívá mocniny při úpravách výrazů z praxe (např. převody jednotek) - řeší praktické úkoly s mocninami s racionálním exponentem a odmocninami - rozlišuje přípustnost operací při násobení a dělení mocnin a při jejich sečítání a odčítání - odhaduje a zaokrouhluje výsledky numerických výpočtů			
- dosadí číselnou hodnotu do výrazu a vypočítá jeho hodnotu - používá pojem člen, koeficient, stupeň členu, stupeň mnohočlenu - provádí operace s mnohočleny, lomenými výrazy a výrazy obsahujícími mocniny a odmocniny - provádí umocnění dvojčlenu pomocí vzorců; - rozkládá mnohočleny na součiny - sestaví výraz na základě zadání - modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména z oboru vzdělávání - interpretuje výrazy s proměnnými, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	2.	Algebraické výrazy - Algebraické výrazy - Výrazy s proměnnými - Definiční obor algebraického výrazu - Mnohočleny, lomené výrazy, výrazy s mocninami a odmocninami - Slovní úlohy	24
- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka - řeší úlohy na polohové i metrické vlastnosti rovinných útvarů - užívá věty o shodnosti a podobnosti trojúhelníků v početních i konstrukčních úlohách - užívá Pythagorovu větu a Euklidovy věty při řešení úloh - sestrojí jednoduché rovinné útvary s využitím zobrazení a množin bodů s danou vlastností - řeší úlohy na polohové vztahy a metrické vlastnosti rovinných útvarů zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání - užívá věty o shodnosti a podobnosti trojúhelníků v početních a konstrukčních úlohách - využívá shodnosti a podobnosti při řešení praktických úloh - graficky rozdělí úsečku v daném poměru	3.	Planimetrie - Základní planimetrické pojmy - Polohové vztahy rovinných útvarů - Metrické vlastnosti rovinných útvarů - Shodnost a podobnost trojúhelníků - Euklidovy věty - Množiny bodů dané vlastnosti - Konstrukce trojúhelníků - Shodná zobrazení (souměrnosti, posunutí, otočení) v rovině, jejich vlastnosti a jejich uplatnění - Podobná zobrazení v rovině, jejich vlastnosti a uplatnění - Podobnost a shodnost - Rovinné útvary: kružnice a její části, kruh a jeho části, mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky, složené útvary, konvexní a nekonvexní útvary - Trojúhelník a čtyřúhelník (strana, vnitřní a vnější úhly, výšky, ortocentrum, těžnice, těžiště, střední příčky, kružnice opsaná a vepsaná) - Obvody a obsahy rovinných útvarů	25

• graficky změni velikost úsečky v daném poměru • rozlišuje a charakterizuje základní druhy rovinných obrazců, určí jejich obvod a obsah • aplikuje poznatky o rovinných útvarech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělání • využívá trigonometrii pravoúhlého trojúhelníku při řešení planimetrických úloh • využívá poznatky o množinách všech bodů dané vlastnosti v konstrukčních úlohách • popíše rovinné útvary, určí jejich obvod a obsah • užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		• Středový a obvodový úhel • Trojúhelník a Pythagorova věta • Trigonometrie pravoúhlého trojúhelníka	
		Písemné práce a jejich opravy	8
		Žákovské projekty	2

Ročník: 2.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • používá funkci jako závislost dvou veličin; • sestaví tabulku a načrtne graf lineární funkce; • z grafu určí vlastnosti funkce včetně monotonie a extrémů • objasní geometrický význam parametrů a, b v předpisu lineární funkce $y = a \cdot x + b$ • rozlišuje ekvivalentní a neekvivalentní úpravy rovnice a provede zkoušku • určí definiční obor rovnice a nerovnice • řeší lineární rovnice a nerovnice včetně grafického znázornění • na základě reálného problému sestaví lineární rovnici či nerovnici a vyřeší ji • řeší soustavy lineárních rovnic sčítací, dosazovací a grafickou metodou • řeší soustavy nerovnic s jednou neznámou • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	1.	Lineární funkce, lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy • Lineární a konstantní funkce • Lineární rovnice a nerovnice a jejich soustavy • Rovnice a nerovnice s neznámou ve jmenovateli • Slovní úlohy - PT - ČDS	14
• sestaví tabulku a načrtne graf; • čte z grafu funkce • z grafu určí vlastnosti kvadratické funkce včetně monotonie a extrémů • na základě reálného problému sestaví rovnici • určí definiční obor rovnice • řeší kvadratické rovnice • rozloží kvadratický trojčlen na součin • užívá vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice • sestaví rovnici s danými kořeny • řeší rovnice s neznámou ve jmenovateli • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	2.	Kvadratická funkce, kvadratické rovnice a nerovnice • Kvadratická funkce, definiční obor, obor hodnot, graf funkce • Kvadratická rovnice, diskriminant, řešitelnost v oboru reálných čísel • Vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice, rozklady kvadratických trojčlenů • Slovní úlohy	10

- určí a znázorní vzájemnou polohu přímek, rovin, přímky a roviny - určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin - určí druh tělesa, vypočítá jeho objem a povrch s využitím vzorců a vztahů z trigonometrie	3.	Stereometrie - Vzájemná poloha dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, tří rovin - Odchylka dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin - Vzdálenost bodu od roviny - Tělesa a jejich sítě - Tělesa: krychle, kvádr, hranol, jehlan, rotační válec, rotační kužel, komolý jehlan a kužel, koule a její části - Složená tělesa - Výpočet povrchu, objemu těles, složených těles - Řešení slovních úloh z praxe PT - ČDS	14
- užívá pojmy orientovaný úhel, velikost úhlu - určí velikost úhlu ve stupních a v obloukové míře, provádí převody - graficky znázorní goniometrické funkce v oboru reálných čísel - určí definiční obor a obor hodnot goniometrických funkcí, určí jejich vlastnosti včetně monotonie a extrémů - s použitím goniometrických funkcí ze zadaných údajů určí velikost stran a úhlů v pravoúhlém a obecném trojúhelníku		Goniometrie a trigonometrie I - orientovaný úhel - stupňová a oblouková míra - goniometrické funkce - základní vztahy mezi goniometrickými funkcemi - věta sinová a kosinová - využití goniometrických funkcí k určení stran a úhlů v trojúhelníku	9
- rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, načrtne jejich grafy a určí jejich vlastnosti včetně monotonie a extrémů - aplikuje v úlohách poznatky o funkcích při úpravách výrazů a rovnic - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic - určí hodnoty proměnné pro dané funkční hodnoty - přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak - sestrojí graf funkce dané předpisem pro zadané hodnoty		Funkce a její průběh I - Základní pojmy – funkce, definiční obor, obor hodnot, vlastnosti - Exponenciální funkce - vlastnosti, tabulka, graf - Logaritmus čísla - Logaritmická funkce - vlastnosti, tabulka, graf PT - ČDS	9
		Písemné práce a jejich opravy	8
		Žákovské projekty	2

Ročník: 3.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 99

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - používá vlastností a vztahů goniometrických funkcí při řešení jednoduchých goniometrických rovnic - používá vlastností a vztahů goniometrických funkcí k řešení vztahů v rovinných i prostorových útvech - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	1.	Goniometrie a trigonometrie II - Využití goniometrických funkcí k určení stran a úhlů v trojúhelníku - Goniometrické rovnice - Úprava výrazů obsahujících goniometrické funkce	13
- rozliší jednotlivé druhy funkcí, načrtne jejich grafy a určí jejich vlastnosti včetně monotonie a extrémů - pracuje s matematickým modelem a výsledek vyhodnotí vzhledem k realitě; - aplikuje v úlohách poznatky o funkcích při úpravách výrazů a rovnic - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic - určí hodnoty proměnné pro dané funkční hodnoty - přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak - sestrojí graf funkce dané předpisem pro zadané hodnoty - určí předpis lineární lomené funkce na základě tabulky nebo souřadnic bodů grafu - řeší jednoduché logaritmické rovnice - řeší jednoduché exponenciální rovnice - řeší rovnice v součinném a podílovém tvaru - řeší nerovnice v součinném a podílovém tvaru - vyjádří neznámou ze vzorce - užívá rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných problémů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	2.	Funkce a její průběh II, řešení rovnic - Lineární lomená funkce - Nepřímá úměrnost - Mocnná funkce - Úprava výrazů obsahujících funkce - Exponenciální rovnice - Logaritmické rovnice - Vyjádření neznámé ze vzorce - Slovní úlohy - Rovnice a nerovnice v součinném a podílovém tvaru - Grafické řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav - Rovnice s neznámou pod odmocninou - Kvadratické nerovnice - PT - ČDS	32
- řeší jednoduché kombinatorické úlohy úvahou (používá základní kombinatorická pravidla) - užívá vztahy pro počet variací, permutací a kombinací - počítá s faktoriály a kombinačními čísly - užívá poznatků z kombinatoriky při řešení úloh v reálných situacích - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje	3.	Kombinatorika - Faktoriál - Variace, permutace a kombinace bez opakování - Variace s opakováním - Počítání s faktoriály a kombinačními čísly	12
- užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev a jeho pravděpodobnost, opačný jev, nemožný jev, jistý jev, množina výsledků náhodného pokusu - používá pojem nezávislost jevů - určí pravděpodobnost náhodného jevu, - využívá klasickou a statistickou definici pravděpodobnosti - využívá kombinatorické postupy při výpočtu pravděpodobnosti - používá pravidla pro operace s pravděpodobnostmi		Pravdě podobnost v praktických úlohách - Náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - Množina výsledků náhodného pokusu nezávislost jevů - Výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu - Aplikační úlohy - PT - ČDS	12

- řeší úlohy z praxe, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací			
- vysvětlí posloupnost jako zvláštní případ funkce - určí posloupnost: vzorcem pro n-tý člen, výčtem prvků, graficky - pozná aritmetickou posloupnost a určí její vlastnosti - pozná geometrickou posloupnost a určí její vlastnosti - užívá poznatků o posloupnostech při řešení úloh v reálných situacích, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání - používá pojmy finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, danění, úrok, úročení, jednoduché úrokování, spoření, úvěry, splátky úvěrů - provádí výpočty finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, danění, úrok, jednoduché úrokování, spoření, úvěry, splátky úvěrů - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		Posloupnosti a finanční matematika - Základní pojmy, určení posloupnosti vzorcem, výčtem prvků, graficky - definiční obor a obor hodnot, graf posloupnosti, vlastnosti posloupností - Aritmetická posloupnost – vzorce, řešení slovních úloh - Geometrická posloupnost-vzorce, řešení slovních úloh - použití posloupností pro řešení úloh z praxe - Finanční matematika úrokování, půjčky, hypotéky PT – SP2, PT - ČDS	20
		Písemné práce a jejich opravy	8
		Žakovské projekty	2

Ročník: 4.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 57**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - užívá a vysvětlí pojmy statistický soubor, rozsah souboru, statistická jednotka, četnost, relativní četnost, statistický znak kvalitativní a kvantitativní, aritmetický průměr, hodnota znaku - určí četnost a relativní četnost hodnoty znaku - sestaví tabulku četností - graficky znázorní rozdělení četností - určí charakteristiky polohy (aritmetický průměr, medián, modus, percentil) - určí charakteristiky variability (rozptyl, směrodatná odchylka) - čte a vyhodnotí statistické údaje v tabulkách, diagramech a grafech - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	1.	Statistika v praktických úlohách - Statistický soubor, jeho charakteristiky - Četnost a relativní četnost znaku - Charakteristiky polohy - Charakteristiky variability - Statistická data v grafech a tabulkách - Aplikační úlohy - PT - ČDS	12
- zavede a používá soustavu souřadnic na přímce, v rovině - určí souřadnice bodu na přímce a v rovině - určí vzdálenost dvou bodů a souřadnice středu úsečky - užívá pojmy vektor a jeho umístění, souřadnice vektoru a velikost vektoru; - provádí operace s vektory (součet vektorů, násobek vektoru reálným číslem, skalární	2.	Analytická geometrie v rovině - Soustava souřadnic, souřadnice bodu, vzdálenost bodů, střed úsečky - Vektor - orientovaná úsečka, souřadnice vektoru, velikost vektoru, operace s vektory - Úhel vektorů, skalární součin vektorů, lineární kombinace vektorů - Přímka a její analytické vyjádření - směrový a normálový vektor přímky, rovnice přímky	20

součin vektorů) a užije jejich grafickou interpretaci • určí velikost úhlu dvou vektorů • užije vlastnosti kolmých a kolineárních vektorů • určí a užije parametrické vyjádření přímky, obecnou rovnici přímky a směrnice tvar rovnice přímky v rovině • určí polohové a metrické vztahy bodů a přímek v rovině a aplikuje je v úlohách • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		Vzájemná poloha přímek v analytickém vyjádření	
		Maturita nanečisto	6
		Závěrečné opakování učiva	15
		Písemné práce a jejich opravy	4

Obor vzdělání: 65–41 – L/01 Gastronomie
 Název ŠVP: Food design 2025
 Počet hodin celkem: 258

Platnost: od 1. 9. 2025
 Forma vzdělávání: denní

Učební osnova předmětu

Tělesná výchova

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem výuky je získat kladný vztah ke zdravému způsobu života a pocít radosti z provádění tělesné činnosti. Vést žáky k dosažení sportovní a pohybové gramotnosti. Vychovávat a směřovat žáky k celoživotnímu provádění pohybových aktivit. Naučit žáky porozumět zvyšování a kultivování své fyzické zdatnosti a pohybového projevu. Uvědomit si vliv různých pracovních podmínek na svůj organismus a důležitost kompenzačních aktivit. Vést žáky k čestnému jednání i v civilním životě. Zdůraznit nejenom fyzický, ale i psychický, estetický a sociální význam pohybových činností. Prohlubovat hygienické, zdravotní zásady a návyky. Naučit žáky, jak reagovat v situacích ohrožení, pečovat o své vlastní zdraví, poskytnout neodkladnou první pomoc, vést je k bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Vzdělávání pro zdraví</i> . Obsahem výuky tělesné výchovy je teoretická a praktická příprava, nácvik vybraných atletických disciplín, sportovních a míčových her, sportovní gymnastiky, úpolů a dalších aktivit. Nedílnou součástí jsou pohybové a drobné hry spolu s kondičními, protahovacími, vyrovnávacími, relaxačními a pořadovými cvičeními. Důraz klademe na dodržování zásad bezpečnosti, péče a ochrany zdraví. * Tělesná výchova je realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, dnech (např. plavání, bruslení, hry, turistika) a jiných organizačních formách a podle možností a podmínek.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Výuka směřuje k tomu, aby žáci byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejný zájem (kolektiv), aby měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení. Jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání. Vážili si života, zdraví a materiálních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je zachovat pro příští generace.
Výukové strategie:	Základem výuky je vzájemná spolupráce učitele a žáka, používání demonstračních a výkladových metod. Nácvik probíhá od jednoduššího ke složitějšímu, důraz klademe na bezpečnost a dodržování hygienických norem. Výuka probíhá formou individuálního i skupinového učení. Je možno využít sportovního areálu s umělou trávou a plaveckého bazénu. Součástí výuky jsou školní i mimoškolní soutěže, turistické pochody, přednášky a besedy.

Hodnocení žáků:	Hodnocení žáků vychází z diagnostiky žáků, z poznání jejich předpokladů, aktuálních možností, zdravotního stavu a pohybových zájmů. Rozhodnutí pro hodnocení žáků je přístup k předmětu, aktivita při jednotlivých činnostech a individuální změny (dovednostní, výkonové, postojové). Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> – žáci jsou schopni vhodně se vyjadřovat a ovládat různé techniky při atletice, gymnastice a pohybových hrách. Žáci uplatňují znalost pravidel u společenských her a využívají je při praktickém nácviku. <i>Komunikativní kompetence</i> – přiměřeně se vyjadřovat k probraným komunikačním situacím. Srozumitelně a přesně formulovat svůj názor. <i>Personální a sociální kompetence</i> – správně vyhodnotit své osobní dispozice, odhadnout důsledky svého jednání v různých situacích, pečovat o zdraví a tělesný rozvoj, reagovat adekvátně na hodnocení své osoby, uznávat autoritu nadřazených a spolupracovat v týmu. Průřezové téma: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých. Dokáže pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně zadané úkoly. <i>Člověk a životní prostředí</i> – výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí ve kterém žijí, aby chápali vliv prostředí na jeho zdraví a snažili se poznávat a aktivně chránit přírodu.

Ročník: 1.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem 66**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - důsledně dodržuje pravidla hygieny a bezpečnosti a pokyny učitele - dovede posoudit riziko při sportovních aktivitách a příslušné úkoly provádí s ohleduplností - dovede se zapojit do organizace turnajů - při pohybových činnostech dodržuje smluvené signály a používá odbornou terminologii - volí správnou výstroj dle podmínek klimatických, sport. prostředí a tuto ošetřuje - chodí řádně ustrojen na hodiny TV - zdůvodní význam pohybu a životosprávy pro zdraví, a je si vědom následků při přeceňování svých možností - osvojí si základní pravidla her a dodržuje je - dovede připravit sportoviště - získá přehled o svém fyzickém stavu - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmů - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	1.	Tělesná výchova - Hygiena a bezpečnost Platí pro všechny tematické celky - Odborné názvosloví, zdroje informací - Výstroj, výzbroj, údržba - Význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování kondice - Rizikové faktory - Osobní život a zdraví ohrožující situace - Pravidla her, závodů a soutěží - Pohybové testy - Měření výkonů PT–DS2	4
- uplatňuje zásady sportovního tréninku – rozcvičovací a relaxační cvičení - dovede o pohybových činnostech diskutovat a hodnotit je - dodržují správné zásady a polohy - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil	2.	Tělesná cvičení Pořadová, všestranně rozvíjející, koordinační, kondiční a rekreační cvičení – platí pro všechny tematické celky PT–DS2	2

• rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost • uplatňuje zásady sportovního tréninku • chová se ekologicky při běhu v přírodě • zvládá správnou techniku běhu a startů • rozlišuje hody a vrhy • vrhá kouli libovolnou technikou • nacvičuje metodiku odrazu • dokáže technicky správně provést skok do dálky	3.	Atletika • Rychlostní běh • Vytrvalostní běh • Nízký a vysoký start • Hod granátem, vrh koulí * Skoky do dálky a do výšky	12
• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu • rozliší správné a vadné držení těla • zvládá přeskok přes zvýšené nářadí • zajišťuje spolužáky při cvičení • cvičí na kruzích dle fyzických možností • dokáže sladit pohyb s hudbou • umí sestavit pohybové vazby a vytvořit pohybovou sestavu	4.	Gymnastika • Akrobatické prvky – kotoul vpřed a vzad, stoj na rukou, přemet stranou • Cvičení s náčiním, cvičení na nářadí (švihadlo, švédská bedna, šplh, lavička, žebřiny, kruhy) • Přeskok přes zvýšené nářadí • Rytmičká gymnastika * Pohybové činnosti a kondiční programy, cvičení s hudebním a rytmičným doprovodem, tanec	10
• řídí se pravidly vybraných her a spolupracuje při zápisech • sleduje výkony jednotlivců a týmů • rozlišuje nesportovní chování od fair play • spolupracuje při hře se spolužáky • chápe při hře důležitost každého člena týmu • navazuje a zlepšuje svůj herní projev ze základní školy	5.	Pohybové hry • Fotbal – herní činnosti a pravidla, hra • Basketbal – obranný systém, útočná kombinace • Florbald, přehazovaná – kombinace, systémy a pravidla PT–DS7	18
• nacvičuje základní prvky sebeobranu a první pomoci • posuzuje vhodnost použití pádových technik s ohledem na bezpečnost	6.	Úpoly • Základní a přiměřená sebeobrana • Pádové techniky, přetahy Základní prvky první pomoci	4
• nacvičuje základní styly plavání, obrátky a skoky do vody • osvojí si teoreticky a prakticky pravidla záchrany tonoucího • je si vědom nástrah vyplývajících z charakteru tohoto prostředí (změny počasí) • dodržuje pravidla silničního provozu a chová se podle nich • zná základní pravidla manipulace s lodí, pohybu na klidné a tekoucí vodě, předvídá nebezpečí • dovede si osvojit základy různých outdoorových aktivit • dokáže sladit pohyb s hudbou při step aerobiku, cvičení na míčích, aj. • dokáže odhadnout svoji sílu a vytrvalost a rozvíjet ji při posilování	7.	Sportovní aktivity vyžadující speciální podmínky * Plavání • Dva plavecké způsoby (kraul, prsa) • Obrátky a skoky do vody • Pomoc unavenému a tonoucímu plavci (záchrana) * Bruslení • Základy bruslení na ledě nebo inline * Lyžování a snowboarding • Základy sjezdového a běžeckého lyžování • Snowboarding * Outdoorové aktivity * Step aerobik, aerobik, jóga, palates, cvičení na míčích, tanec aj. * Vodní turistika * Cykloturistika * Posilování * Fitness PT–ŽP1	10
• chová se v přírodě ekologicky • pomocí mapy se dokáže orientovat v neznámém prostředí • ovládá pravidla orientačního běhu	8.	Turistika a sport v přírodě • Seznámení se s prostředím • Pěší turistika • Orientační běh PT–ŽP1	4

• porovná své výsledky s tabulkovými hodnotami a výsledky jiných žáků • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	9.	Testování tělesné zdatnosti • Motorické testy	2
---	----	--	---

Ročník: 2.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem 66**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • důsledně dodržuje pravidla hygieny a bezpečnosti a pokyny učitele • dovede posoudit riziko při sportovních aktivitách a příslušné úkoly provádí s ohleduplností • dovede se zapojit do organizace turnajů • při pohybových činnostech dodržuje smluvené signály a používá odbornou terminologii • volí správnou výstroj dle podmínek klimatických, sport. prostředí a tuto ošetřuje • chodí řádně ustrojen na hodiny TV • zdůvodní význam pohybu a životosprávy pro zdraví, a je si vědom následků při přeceňování svých možností • osvojí si základní pravidla her a dodržuje je • dovede připravit sportoviště • získá přehled o svém fyzickém stavu • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmů • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	1.	Tělesná výchova • Hygiena a bezpečnost Platí pro všechny tematické celky • Odborné názvosloví, zdroje informací • Výstroj, výzbroj, údržba • Význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování kondice • Rizikové faktory • Osobní život a zdraví ohrožující situace • Pravidla her, závodů a soutěží • Pohybové testy • Měření výkonů PT–DS2	4
• uplatňuje zásady sportovního tréninku – rozvíčovací a relaxační cvičení • dovede o pohybových činnostech diskutovat a hodnotit je • dodržují správné zásady a polohy • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil	2.	Tělesná cvičení • Pořadová, všestranně rozvíjející, koordinační, kondiční a rekreační cvičení – platí pro všechny tematické celky PT–DS2	2
rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost • uplatňuje zásady sportovního tréninku • chová se ekologicky při běhu v přírodě • zvládá správnou techniku běhu a startů • rozlišuje hody a vrhy • vrhá kouli libovolnou technikou • nacvičuje metodiku odrazu • dokáže technicky správně provést skok do dálky	3.	Atletika • Rychlostní běh • Vytrvalostní běh • Nízký a vysoký start • Hod granátem, vrh koulí * Skoky do dálky a do výšky	12
• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu • rozliší správné a vadné držení těla • zvládá přeskok přes zvýšené nářadí • zajišťuje spolužáky při cvičení • cvičí na kruzích dle fyzických možností	4.	Gymnastika • Akrobatické prvky – kotoul vpřed a vzad, stoj na rukou, přemet stranou • Cvičení s náčiním, cvičení na nářadí (švihadlo, švédská bedna, šplh, lavička, žebřiny, kruhy) • Přeskok přes zvýšené nářadí	10

• dokáže sladit pohyb s hudbou • umí sestavit pohybové vazby a vytvořit pohybovou sestavu		• Rytmická gymnastika * Pohybové činnosti a kondiční programy, cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem, tanec	
• řídí se pravidly vybraných her a spolupracuje při zápisech • sleduje výkony jednotlivců a týmů • rozlišuje nesportovní chování od fair play • spolupracuje při hře se spolužáky • chápe při hře důležitost každého člena týmu • navazuje a zlepšuje svůj herní projev z prvního ročníku	5.	Pohybové hry • Fotbal – herní činnosti a pravidla, hra • Basketbal – herní činnost jednotlivce, kombinace, systémy a pravidla • Přehazovaná – herní činnost a pravidla • Florbal – herní činnost jednotlivce, kombinace, hra PT–DS7	18
• nacvičuje základní prvky sebeobranu a první pomoci • posuzuje vhodnost použití pádových technik s ohledem na bezpečnost	6.	Úpoly • Základní a přiměřená sebeobrana • Pádové techniky, přetahy Základní prvky první pomoci	4
• nacvičuje základní styly plavání, • provádí správné zadržování dechu • nacvičuje základní styly plavání, obrátky a skoky do vody • je si vědom nástrah vyplývajících z charakteru tohoto prostředí (změny počasí) • dodržuje pravidla silničního provozu a chová se podle nich • zná základní pravidla manipulace s lodí, pohybu na klidné a tekoucí vodě, předvídá nebezpečí • dovede si osvojit základy různých outdoorových aktivit • dokáže sladit pohyb s hudbou při step aerobiku, cvičení na míčích, aj. • dokáže odhadnout svoji sílu a vytrvalost a rozvíjet ji při posilování	7.	Sportovní aktivity vyžadující speciální podmínky *Plavání • Dva plavecké způsoby (kraul, prsa) • Plavání pod vodou * Bruslení • Základy bruslení na ledě nebo inline * Lyžování a snowboarding • Základy sjezdového a běžeckého lyžování • Snowboarding * Outdoorové aktivity * Step aerobik, aerobik, jóga, pilates, cvičení na míčích, tanec aj. * Vodní turistika * Cykloturistika * Posilování * Fitness PT–ŽP1	10
• chová se v přírodě ekologicky • pomocí mapy se dokáže orientovat v neznámém prostředí • ovládá pravidla orientačního běhu	8.	Turistika a sport v přírodě • Seznámení se s prostředím • Pěší turistika • Orientační běh PT–ŽP1	4
• porovná své výsledky s tabulkovými hodnotami a výsledky jiných žáků • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	9.	Testování tělesné zdatnosti • Motorické testy	2

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem 66**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - důsledně dodržuje pravidla hygieny a bezpečnosti a pokyny učitele - dovede posoudit riziko při sportovních aktivitách a příslušné úkoly provádí s ohleduplností - dovede se zapojit do organizace turnajů - při pohybových činnostech dodržuje smluvené signály a používá odbornou terminologii - volí správnou výstroj dle podmínek klimatických, sport. prostředí a tuto ošetřuje - chodí řádně ustrojen na hodiny TV - zdůvodní význam pohybu a životosprávy pro zdraví, a je si vědom následků při přeceňování svých možností - osvojí si základní pravidla her a dodržuje je - dovede připravit sportoviště - získá přehled o svém fyzickém stavu - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmů - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	1.	Tělesná výchova - Hygiena a bezpečnost Platí pro všechny tematické celky - Odborné názvosloví, zdroje informací - Výstroj, výzbroj, údržba - Význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování kondice - Rizikové faktory - Osobní život a zdraví ohrožující situace - Pravidla her, závodů a soutěží - Pohybové testy - Měření výkonů PT–DS2	4
- uplatňuje zásady sportovního tréninku – rozcvičovací a relaxační cvičení - dovede o pohybových činnostech diskutovat a hodnotit je - dodržují správné zásady a polohy - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil	2.	Tělesná cvičení Pořadová, všestranně rozvíjející, koordinační, kondiční a rekreační cvičení – platí pro všechny tematické celky PT–DS2	2
- rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - uplatňuje zásady sportovního tréninku - chová se ekologicky při běhu v přírodě - zvládá správnou techniku běhu a startů - rozlišuje hody a vrhy - vrhá koule libovolnou technikou - nacvičuje metodiku odrazu - dokáže technicky správně provést skok do dálky	3.	Atletika - Rychlostní běh - Vytrvalostní běh - Nízký a vysoký start - Hod granátem, vrh koulí * Skoky do dálky a do výšky	12
- využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu - rozliší správné a vadné držení těla - zvládá přeskok přes zvýšené nářadí - zajišťuje spolužáky při cvičení - cvičí na kružích dle fyzických možností - dokáže sladit pohyb s hudbou - umí sestavit pohybové vazby a vytvořit pohybovou sestavu	4.	Gymnastika - Akrobatické prvky – kotoul vpřed a vzad, stoj na rukou, přemet stranou - Cvičení s náčiním, cvičení na nářadí (švihadlo, švédská bedna, šplh, lavička, žebřiny, kruhy) - Přeskok přes zvýšené nářadí - Rytmická gymnastika * Pohybové činnosti a kondiční programy, cvičení s hudebním a rytmičným doprovodem, tanec	10

• řídí se pravidly vybraných her a spolupracuje při zápisech • sleduje výkony jednotlivců a týmů • rozlišuje nesportovní chování od fair play • spolupracuje při hře se spolužáky • chápe při hře důležitost každého člena týmu • navazuje a zlepšuje svůj herní projev z druhého ročníku	5.	Pohybové hry • Fotbal – herní činnosti a pravidla, hra • Basketbal – obranný systém, útočná kombinace, hra • Florbal – kombinace, systémy a pravidla • Volejbal – herní činnost, obrana a útok, hra PT–DS7	18
• nacvičuje základní prvky sebeobranu a první pomoci • posuzuje vhodnost použití pádových technik s ohledem na bezpečnost	6.	Úpoly • Základní a přiměřená sebeobrana • Pádové techniky, přetahy Základní prvky první pomoci	4
• nacvičuje základní styly plavání, • provádí správné zadržování dechu • nacvičuje základní styly plavání, obrátky a skoky do vody • je si vědom nástrah vyplývajících z charakteru tohoto prostředí (změny počasí) • dodržuje pravidla silničního provozu a chová se podle nich • zná základní pravidla manipulace s lodí, pohybu na klidné a tekoucí vodě, předvídá nebezpečí • dovede si osvojit základy různých outdoorových aktivit • dokáže sladit pohyb s hudbou při step aerobicu, cvičení na míčích, aj. • dokáže odhadnout svoji sílu a vytrvalost a rozvíjet ji při posilování	7.	Sportovní aktivity vyžadující speciální podmínky * Plavání • Dva plavecké způsoby (znak, prsa) • Obrátky a skoky do vody • Pomoc unavenému a tonoucímu plavci (záchrana) * Bruslení • Základy bruslení na ledě nebo in-line * Lyžování a snowboarding • Základy sjezdového a běžeckého lyžování • Snowboarding * Outdoorové aktivity * Step aerobik, aerobik, jóga, pilates, cvičení na míčích, tanec aj. * Vodní turistika * Cykloturistika * Posilování * Fitness PT–ŽP1	10
• chová se v přírodě ekologicky • pomocí mapy se dokáže orientovat v neznámém prostředí • ovládá pravidla orientačního běhu	8.	Turistika a sport v přírodě • Seznámení se s prostředím • Pěší turistika • Orientační běh PT–ŽP1	4
• porovná své výsledky s tabulkovými hodnotami a výsledky jiných žáků • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	9.	Testování tělesné zdatnosti • Motorické testy	2

Ročník: 4.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem 60**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - důsledně dodržuje pravidla hygieny a bezpečnosti a pokyny učitele - dovede posoudit riziko při sportovních aktivitách a příslušné úkoly provádí s ohleduplností - dovede se zapojit do organizace turnajů - při pohybových činnostech dodržuje smluvené signály a používá odbornou terminologii - volí správnou výstroj dle podmínek klimatických, sport. prostředí a tuto ošetřuje - chodí řádně ustrojen na hodiny TV - zdůvodní význam pohybu a životosprávy pro zdraví, a je si vědom následků při přeceňování svých možností - osvojí si základní pravidla her a dodržuje je - dovede připravit sportoviště - získá přehled o svém fyzickém stavu - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmů - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	1.	Tělesná výchova - Hygiena a bezpečnost Platí pro všechny tematické celky - Odborné názvosloví, zdroje informací - Výstroj, výzbroj, údržba - Význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování kondice - Rizikové faktory - Osobní život a zdraví ohrožující situace - Pravidla her, závodů a soutěží - Pohybové testy - Měření výkonů PT–DS2	4
- uplatňuje zásady sportovního tréninku – rozcvičovací a relaxační cvičení - dovede o pohybových činnostech diskutovat a hodnotit je - dodržují správné zásady a polohy - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil	2.	Tělesná cvičení Pořadová, všestranně rozvíjející, koordinační, kondiční a rekreační cvičení – platí pro všechny tematické celky PT–DS2	2
rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - uplatňuje zásady sportovního tréninku - chová se ekologicky při běhu v přírodě, - zvládá správnou techniku běhu a startů - rozlišuje hody a vrhy - vrhá koule libovolnou technikou - nacvičuje metodiku odrazu - dokáže technicky správně provést skok do dálky	3.	Atletika - Rychlostní běh - Vytrvalostní běh - Nízký a vysoký start - Hod granátem, vrh koulí * Skoky do dálky a do výšky	10
- využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu - rozliší správné a vadné držení těla - zvládá přeskok přes zvýšené nářadí - zajišťuje spolužáky při cvičení - cvičí na kružích dle fyzických možností - dokáže sladit pohyb s hudbou - umí sestavit pohybové vazby a vytvořit pohybovou sestavu	4.	Gymnastika - Akrobatické prvky – kotoul vpřed a vzad, stoj na rukou, přemet stranou - Cvičení s náčiním, cvičení na nářadí (švihadlo, švédská bedna, šplh, lavička, žebřiny, kruhy) - Přeskok přes zvýšené nářadí - Rytmická gymnastika * Pohybové činnosti a kondiční programy, cvičení s hudebním a rytmičtým doprovodem, tanec	10

• řídí se pravidly vybraných her a spolupracuje při zápisech • sleduje výkony jednotlivců a týmů • rozlišuje nesportovní chování od fair play • spolupracuje při hře se spolužáky • chápe při hře důležitost každého člena týmu • navazuje a zlepšuje svůj herní projev z předchozích ročníků	5.	Pohybové hry • Fotbal – herní činnosti a pravidla, hra • Basketbal – obranný systém, útočná kombinace, hra • Florbal, volejbal – kombinace, systémy a pravidla • Házená – herní činnost a pravidla PT–DS7	16
• nacvičuje základní prvky sebeobranu a první pomoci • posuzuje vhodnost použití pádových technik s ohledem na bezpečnost	6.	Úpoly • Základní a přiměřená sebeobrana • Pádové techniky, přetahy Základní prvky první pomoci	4
• nacvičuje základní styly plavání, plavání pod vodou • provádí správné zadržování dechu • je si vědom nástrah vyplývajících z charakteru tohoto prostředí (změny počasí) • dodržuje pravidla silničního provozu a chová se podle nich • zná základní pravidla manipulace s lodí, pohybu na klidné a tekoucí vodě, předvídá nebezpečí • dovede si osvojit základy různých outdoorových aktivit • dokáže sladit pohyb s hudbou při stepaerobicu, cvičení na míčích, aj. • dokáže odhadnout svoji sílu a vytrvalost a rozvíjet ji při posilování	7.	Sportovní aktivity vyžadující speciální podmínky * Plavání • Dva plavecké způsoby (kraul, prsa-motýlek) • Plavání pod vodou * Bruslení • Základy bruslení na ledě nebo in-line * Lyžování a snowboarding • Základy sjezdového a běžeckého lyžování • Snowboarding * Outdoorové aktivity * Step aerobik, aerobik, jóga, pilates, cvičení na míčích, tanec aj. * Vodní turistika * Cykloturistika * Posilování * Fitness PT- ŽP1	8
• chová se v přírodě ekologicky • pomocí mapy se dokáže orientovat v neznámém prostředí • ovládá pravidla orientačního běhu	8.	Turistika a sport v přírodě • Seznámení se s prostředím • Pěší turistika • Orientační běh PT–ŽP1	4
• porovná své výsledky s tabulkovými hodnotami a výsledky jiných žáků • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	9.	Testování tělesné zdatnosti • Motorické testy	2

Obor vzdělání: 82 – 41 – M/05 Grafický design**Název ŠVP: Food design 2025****Počet hodin celkem: 129****Platnost: od 1. 9. 2025****Forma vzdělávání: denní****Učební osnova předmětu****Grafické a informační technologie****Pojetí předmětu**

Cíl předmětu:	Cílem informatického vzdělávání je rozvíjet u studentů schopnosti a dovednosti potřebné pro efektivní využívání informačních a komunikačních technologií v různých oblastech života. Žáci by měli být schopni systematicky řešit problémy, analyzovat data a vytvářet algoritmičká řešení. Informatické myšlení zahrnuje schopnost rozpoznávat informatické aspekty světa a využívat digitální technologie k jejich řešení. Měli by bezpečně, sebejistě a kriticky využívat digitální technologie a hodnotit a využívat digitální obsah. Měli by se naučit používat různé softwarové nástroje a technologie, které jsou relevantní pro jejich budoucí kariéru. To zahrnuje programování, práci s databázemi, informačními systémy, umělou inteligenci, tvorbu webových stránek. Žáci by se měli připravit na požadavky trhu práce, který vyžaduje nejen technické znalosti, ale i schopnost spolupracovat a komunikovat v digitálním prostředí.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Informatické vzdělávání. Učivo je koncipováno tak, aby žáci porozuměli základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru, rozpoznávali a formulovali problémy s ohledem na jejich řešitelnost, získávali, zaznamenávali, uspořádávali, strukturovali, předávali data a informace, rozkládali systémy a procesy na části, odhalovali jejich vztahy a strukturu. Žáci by měli být schopni uplatnit algoritmičkový způsob myšlení při řešení problémů, vytvářet a formulovat postupy a řešení, vytvářet formální popisy, modely a simulace skutečných situací i pracovních postupů. Předmět vede žáky k tomu, aby testovali, analyzovali, vyhodnocovali, porovnávali a vylepšovali navrhované i existující algoritmy, postupy nebo informatická řešení, rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat při řešení problémů složitých nebo rozsáhlých problémů.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Cílem předmětu je, aby se žáci dorozuměli a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle, neohrožovali svým chováním v digitálním prostředí sebe, druhé ani technologie samotné, uvědomovali si, že technologie ovlivňují společnost, a naopak chápali svou odpovědnost při používání technologií. Informatické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci získali otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich využívání, motivaci k celoživotnímu učení, důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci, schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka, sebejistotu a vytrvalost při řešení obtížného či složitého problému, schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.
Výukové strategie:	Při výuce používáme výukové strategie podporující aktivní zapojení žáků, rozvoj jejich dovedností a kreativitu. Při projektové výuce žáci pracují na konkrétních projektech, aplikují teoretické znalosti při řešení praktických problémů. Využíváme interaktivní nástroje, simulace, on-line testy, kvízy. Důraz je kladen na spolupráci, týmovou práci a vzájemné sdílení znalostí (kolaborativní výuka). Studenti řeší reálné problémy a úkoly, které vyžadují aplikaci ICT dovedností. Používají softwarové nástroje pro simulaci a modelování různých scénářů a situací. Žáci mohou používat vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie. S informatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi. Některé řeší s pomocí programování a technologií, některé bez nich. Cílem není naučit žáky postupovat pouze podle předem daných návodů. Charakteristickým znakem výuky je to, že žáci postup řešení aktivně hledají a testují ve skupinách nebo samostatně.
Hodnocení žáků:	K hodnocení žáků využijeme kombinaci ústní a numerické formy hodnocení, aby bylo možné sledovat pokrok žáka. Slovně budou žáci hodnoceni v průběhu každé hodiny za plnění zadaných úkolů, známkou budou hodnoceny práce rozsáhlejšího rázu, testy, kvízy, projekty zpracováváné na počítači. Je také sledována aktivita žáka, kreativita, práce v týmu, přístup k plnění zadaných úkolů. Kritéria hodnocení vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence</i> – žák se vyjadřuje přiměřeně v mluvených i psaných projevech, formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově

kompetencí a průřezových témat:	správně. <i>Kompetence k učení</i> – vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky, umět vyhledávat a zpracovávat informace, využívat ke svému učení různé informační zdroje. <i>Kompetence k řešení problémů</i> – žák by měl porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsoby řešení a zdůvodnit jej, vhodně zvolit pomůcky, studijní literaturu a metody vhodné pro splnění zadaného úkolu. <i>Digitální kompetence</i> – žák se orientuje v digitálním prostředí, učí se bezpečně, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie při učení, práci i v každodenním životě. Osvojuje si dovednosti potřebné k efektivnímu používání digitálních zařízení, aplikací a on-line služeb, včetně nástrojů umělé inteligence. Reaguje na jejich vývoj. Pracuje s informacemi v různých formátech, z různých zdrojů a médií, přičemž rozvíjí schopnost tyto informace vyhledávat, ověřovat, hodnotit jejich důvěryhodnost a dále je zpracovávat a sdílet. Vytváří, propojuje a sdílí digitální obsah, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků. Navrhuje řešení k vylepšení postupů či technologií. Dokáže se vyrovnat s běžnými technickými problémy. Je veden k mediální gramotnosti, chápe vliv digitálních technologií na společnost a svůj osobní i profesní život. Učí se při komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednat eticky a zodpovědně, chránit svá data a zdraví, a reflektovat dopady digitálních technologií na životní prostředí. Zvažuje rizika a přínosy jejich využití, předchází situacím ohrožujícím vlastní bezpečnost, bezpečnost zařízení i dat. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali výhody a rizika (autorská práva, bezpečnost) využívání digitálních technologií. Uměli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit, optimálně využívat a odolávat myšlenkové manipulaci. Žáci formulují své názory a postoje, jsou schopni vyslechnout názory druhých, váží si materiálních a duchovních hodnot. <i>Člověk a životní prostředí</i> – žáci chápou souvislost mezi různými jevy a lidskými aktivitami, postavení člověka v přírodě, vlivy prostředí na zdraví a život. Respektují principy udržitelného rozvoje. <i>Člověk a digitální svět</i> – žáci jsou připraveni využívat digitální technologie při vlastním vzdělávání, osobním rozvoji, komunikaci s úřady, ve svém oboru. Vytvářejí a spravují svoji digitální identitu, jsou schopni sledovat svoji digitální stopu. Zvažují přínosy a rizika využívání technologií a umělé inteligence, chrání svoje osobní údaje před zneužitím v digitálním prostředí. Jsou seznámeni s právními normami v digitálním prostředí, normami týkajícími se ochrany citlivých a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti. Respektují je a jednají eticky. Navrhují taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která jim pomohou vylepšit postupy či technologie. Rozeznají běžný technický problém a běžné provozní závady, odstraní je, popř. vyhledají pomoc odborníka. Vytvářejí, upravují digitální obsah, vyjadřují se za pomoci digitálních prostředků. Získávají data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí, kriticky je hodnotí a posuzují spolehlivost, hodnověrnost a úplnost. Komunikují prostřednictvím různých digitálních technologií, sdílí prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah.
--	--

Ročník: 1.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - interpretuje data (získá z dat informace) - posuzuje množství informace v datech - vyslovuje předpovědi na základě dat - uvědomuje si omezení použitých modelů - odhaluje chyby v datech - porovná různé příklady kódování dat a jejich použití - vysvětlí proces digitalizace a jeho úskalí - aktivně a s porozuměním používá různé datové	1.	Data, informace a modelování - Data a informace - Interpretace dat - Informace a množství informace v datech - Chyby v datech a kontrola dat - Kódování informací a dat - Záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě - Datové formáty, kódování různých formátů dat (např. Text, obraz, zvuk, video)	6

formáty, ovládá konverzi mezi různými formáty téhož obsahu		• Zápis informace pomocí kódovací tabulky nebo kódovacího jazyka	
• identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události • ukáže, které koncepty se nemění a které ano • rozumí fungování hardwaru a periferií natolik, aby je mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nové • popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly • rozpozná různé druhy paměťových úložišť a popíše jejich základní principy • nastavuje sdílení a zálohování dat • na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí • efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	2.	Digitální technologie - Hardware a software • Zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost • Současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty • Připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory • Souborový systém a paměťová úložiště • Operační systémy • Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. Textový procesor) • Zařízení s vestavěnými systémy	10
• chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím • reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost	3.	Digitální technologie - Bezpečnost v digitálním prostředí • Způsoby útoků na technologie • Základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování)	2
• nastaví základní formát a panely nástrojů • rozezná využití jednotlivých ikon • používá jednotlivé nástroje z panelu nástrojů • definuje Bezierovu křivku a pracuje s objekty	4.	Grafický program COREL • Funkce a využití programu • Základní nastavení programu • Základní ovládání jednoduchých nástrojů • Základní práce s objekty	15

Ročník: 2.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • formuluje problém a požadavky na jeho řešení • získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému • používá systémový přístup k řešení problémů • pro řešení problému sestaví model • převede data z jednoho modelu do jiného • najde nedostatky daného modelu a odstraní je • porovná různé modely s ohledem na kvalitu řešení daného problému • zvažuje přínosy a limity statistického zpracování dat a strojového učení v oblasti umělé inteligence	1.	Data, informace a modelování • Model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa) • Vlastnosti, vazby a závislosti modelu dat • Statistické zpracování dat • Odhad a předpovědi • Strojové učení na základě dat, jeho limity přínosy a rizika PT - ČDS	5
• na základě analýzy problému specifikuje zadání pro tvorbu programu, skriptu nebo webové aplikace • rozdělí zadání nebo problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmičky,	2.	Tvorba, testování a provoz softwaru Požadavky a analýza • Specifikace a popis řešeného problému • Požadavky na řešení • Analýza a dekompozice (rozložení) problému	10

své rozhodnutí zdůvodní - navrhne algoritmy a datové struktury podle specifikace zadání a zapíše je vhodnou formou - ve vztahu k charakteru a velikosti vstupu hodnotí algoritmy a datové struktury podle různých hledisek, porovná a vybere pro řešení problém ty nejvhodnější - vylepší algoritmus podle daného hlediska - vytvoří jednoduchý spustitelný program skript, nebo webovou aplikaci		Tvorba a vývoj - Základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly) - Návrh algoritmů a datových struktur - Zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk) - Využívání hotových komponent	
efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	3.	Digitální technologie - Hardware a software Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií) PT - ŽP	3
- ořezává, slučuje, kombinuje, zarovnává, vybarvuje, deformuje objekty - vytváří merkantilní tiskoviny - používá vektorové grafiky k propagaci jídel		Grafický program COREL - Základní práce s objekty - Transformace objektů - Výplně objektů	15

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - analyzuje a hodnotí informační systémy podle zadaných hledisek - vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání - vyhledává a zpracovává data pomocí vhodných nástrojů pro dotazování - používá při vyhledávání vazby mezi entitami, číselníky a identifikátory - identifikuje zdroje záznamů v informačním systému a určuje jejich umístění, validitu a míru zabezpečení - provede hromadný import nebo export dat - navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů - navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení dat; navrhuje číselníky a identifikátory dat - třídí a řadí data, která následně vizualizuje nebo zpracuje do obvyklého formátu v daném kontextu a oboru - navrhne způsob využití informačního systému k řešení problému ve svém oboru, otestuje ho se skupinou uživatelů - vyhodnotí případné chyby, chybové stavy a jejich příčiny	1.	Informační systémy - Účel a charakteristika informačního systému nebo služby - Veřejné nebo oborové informační systémy a služby - Uživatelská rozhraní (např. navigace, přístupnost, jazykové mutace) - Uživatelské účty, role, oprávnění - Bezpečnost v informačních systémech - Datový záznam, entita, atribut a vazba, číselníky a identifikátory - Definice procesů, činností a konfigurace informačního systému - Zdroje záznamů v informačním systému (např. databáze, souborový systém, síťové služby) - Vyhledávání a vizualizace dat (např. třídění, řazení a filtrování, rozpoznávání vzorů a trendů) - Hromadné zpracování dat, export a import PT - ČDS	15
- rozezná rozdíly mezi tvorbou rastrů a vektorů - vyjmenuje rozdíly mezi rastrovou a vektorovou grafikou - vyhledává různé grafické programy - uvádí příklady využití počítačové grafiky v praxi		Grafické programy, počítačová grafika - Rastrová a vektorová grafika - Programové vybavení - Principy použití počítačové grafiky - Využití počítačové grafiky v oboru - Typy grafických formátů (JPG, GIF, TIF,	3

• zkouší použít jednoduché grafické nástroje k vytvoření tiskovin vhodných pro obor • vyjmenuje rozdíly mezi grafickými formáty • ukládá soubory v různých grafických formátech • pracuje se základními funkcemi rastrových programů • upravuje fotografie • pracuje s dostupnými grafickými programy • zpracovává komplexní grafické práce		BMP, DRW, CDR, ZMF, PDF) • Rastrové grafické programy (XnView, PhotoPaint) • Základní grafické práce (ořez fotografií, úprava jasu a kontrastu, barevné vyvážení, stupně šedi, převzorkování, efekty) • Vektorové grafické programy (Zoner Calisto, Corel Draw) • Základní grafické práce (vodící linky, vkládání objektů, formátování, slučování objektů, kopírování)	
• navrhuje nápojový soubor • používá vektorové grafiky k propagaci jídel		Grafický program COREL • Práce s rastry a trasování • Rastrová grafika a funkce programu • PHOTO PAINT • Práce s textem	12

Ročník: 4.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 30**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
• vytvoří jednoduchý spustitelný program, skript, nebo webovou aplikaci • testuje spustitelný program, skript nebo webovou aplikaci • najde, specifikuje a opraví případnou chybu • spolupracuje při tvorbě programu s další osobou • popisuje strukturu programu další osobě	1.	Tvorba, testování a provoz softwaru Testování • Druhy chyb, chybové hlášky, neočekávané ukončení a zamrznutí • Způsoby a druhy testování softwaru • Spotřeba výpočetních a jiných zdrojů Běh a provoz • Verze programu, instalace a aktualizace programu • Hlášení a evidence závad, logování a sledování provozu • Návod a licence programu PT - ČDS	11
• porovná jednotlivé způsoby propojení digitálních zařízení • charakterizuje počítačové sítě a internet • vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna • rozumí fungování sítě natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat	2.	Digitální technologie - Počítačové sítě a síťové služby • Internet a počítačové sítě • Přenos dat • Komunikační protokol a adresování v síti • Typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí • Fyzická a logická infrastruktura sítí • Typy síťových zařízení, servery a datová centra • Cloudové a sdílené služby v síti • Virtualizace • Webové aplikace a služby • Hypertextový formát dat, URL adresa a doména	4
• 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 • v případě personalizovaného obsahu dokáže	3.	Digitální technologie - Bezpečnost v digitálním prostředí • Sociotechnické metody útoků na uživatele • Bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly, více faktorová autentizace, zálohování dat) • Digitální identita, elektronický podpis • eGovernment a státní informační systémy	5

identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů		- Digitální stopa – vědomá a nevědomá - Logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií - Sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy PT - DS	
- navrhuje obrazy jídel - používá rastrové grafiky k propagaci jídel - navrhuje prostírání, tabule - aranžmá jídelního stolu		Grafický program COREL - Prolínání obrazu - Rastrová grafika a funkce programu - PHOTO PAINT - Úpravy plochy a textu - Využití internetu a fotografie	10

Obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie

Platnost: od 1. 9. 2025

Název ŠVP: Food design 2025

Forma vzdělávání: denní

Počet hodin celkem: 258

Učební osnova předmětu

Ekonomika a účetnictví**Pojetí předmětu**

Cíl předmětu:	Cílem předmětu ekonomika a účetnictví je, aby žáci získali odborné znalosti z oblasti ekonomiky, účetnictví a managementu, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování při studiu i v reálném životě a aby porozuměli ekonomickým souvislostem a osvojili si ekonomický způsob myšlení.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Ekonomické vzdělávání</i>. Předmět má komplexní charakter, obsahuje učivo ekonomiky podniku, podnikových činností a zásad hospodaření, účetnictví a makroekonomie. V prvním ročníku se žáci seznámí se základními ekonomickými pojmy, ekonomickými zákony, porozumí fungování trhu i neziskového sektoru v ekonomice. Pochopí význam podnikání pro společnost a rozliší jednotlivé právní formy podnikání na základě živnostenského zákona i zákona o obchodních korporacích. Zároveň v prvním ročníku se žáci seznámí s finanční gramotností, možnostmi získání správného a vhodného úvěru na základě výběru z široké nabídky pojištění na trhu. Ve druhém ročníku analyzují žáci majetek podniku podle druhů i z hlediska zdrojů jeho krytí. Porozumí podstatě zpracování informací v účetnictví, vyhotovují, používají a zpracovávají účetní doklady, dokážou vést daňovou evidenci. Sestaví rozvahu a výkaz zisků a ztrát. Seznámí se s manažerskými funkcemi a metodami tvorby cen. Dále je výuka rozšířena o základy managementu, žáci vysvětlí pojem management a popíší základní funkce manažera Ve třetím ročníku žáci pochopí význam marketingu, zvládají účtování na syntetických účtech, účtují o zásobách a o dlouhodobém majetku. Porozumí financování podniku, pracují s ukazateli finanční analýzy, seznámí se s práce personalisty i s pracovně právními vztahy. V poslední kapitole třetího ročníku žáci popíší makroekonomické ukazatele, zabývají se výkonností národního hospodářství a porozumí cyklickému vývoji NH. Ve čtvrtém ročníku žáci získají znalosti o světových trzích, mezinárodním obchodě a EU. Rozšíří si znalosti v účtování v zúčtovacích vztazích, na kapitálových účtech, účtování o nákladech a výnosech, až do problematiky účetní závěrky. Analyzují hospodářskou politiku státu a její nástroje, daňovou problematiku a sociální a zdravotní pojištění. Pochopí fungování finančních trhů, burz, bankovního systému a pojišťovnictví. Výuka bude vhodně doplněna tematickými exkurzemi, přednáškami a besedami.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Výuka směřuje k tomu, aby si žák osvojil základní ekonomické pojmy a správně je používal. Naučil se vyhledávat v konkrétních právních normách (občanský zákoník, zákoník práce, zákon o účetnictví a daňové zákony). Porozuměl podnikové ekonomice, národnímu hospodářství, finančním trhům a Evropské unii. Získal poznatky k samostatnému podnikání a k řízení podnikatelských cílů, vytvořil podnikatelský záměr. Aplikoval daňovou evidenci a základní účetní případy. Vážil si hodnot lidské práce, jednal hospodárně, odpovědně řešil své finanční záležitosti, pečoval o majetek.

Výukové strategie:	Používané metody pro osvojování nového učiva – výklad, vysvětlování, řízený rozhovor, skupinová diskuze k vhodným tématům s využitím znalostí žáků z běžného života, vyhledávání aktuálních informací na internetu, práce s aktuálními formuláři, přednášky odborníků (pracovníků bank, pracovnice živnostenského úřadu, pracovníka hospodářské komory, přednášky podnikatelů). Používané fixační metody – ústní opakování učiva, praktické procvičování, zpracování souvislých příkladů z účetní praxe i příkladů z ekonomické praxe.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> – žáci jsou schopni efektivně se učit. K učení využívají zkušenosti jiných lidí a informační zdroje. S porozuměním poslouchají mluvené projevy a písemně zaznamenávají myšlenky a údaje z textů. <i>Kompetence k řešení problémů</i> – žáci porozumí zadaným ekonomickým, finančním, účetním i manažerským úkolům, získávají informace k řešení problému, navrhnou způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodní jej. <i>Komunikativní kompetence</i> – žáci umí formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle. Účastní se diskusí, formulují své názory a respektují názory druhých. Zpracovávají jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály. Snaží se dodržovat odbornou terminologii, jazykové i stylistické normy. <i>Personální a sociální kompetence</i> – žáci reálně posují své fyzické i duševní schopnosti, odhadnou výsledky svého chování a jednání v různých situacích. Reagují adekvátně na hodnocení svého vystupování, přijímají radu i kritiku. Dokážou si ověřovat své poznatky a kriticky zvažují názory postoje a jednání jiných lidí. Adaptují se na měnící se životní podmínky a pracovní prostředí. Jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností. Přijímají a odpovědně plní úkoly. Práci v týmu podněcují vlastními názory. Přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení konfliktů. <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i> – žáci mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, dokážou vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, znají obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů. Rozumí podstatě a principům podnikání, mají představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání, dokážou vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi. <i>Matematické kompetence</i> – žáci efektivně aplikují matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v ekonomických a účetních situacích. <i>Digitální kompetence</i> – žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně využívali digitální technologie při výpočtech ekonomických údajů (mzdy, daně, RPSN) a při zobrazování jejich výsledků (trendy poptávky a nabídky, podnikatelský záměr). Učí se využívat dostupné aplikace k ekonomickým a pracovním účelům, ke komunikaci s úřady. Získávají potřebná data z různých digitálních zdrojů. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – žáci si uvědomují svoji odpovědnost, mají schopnost morálního úsudku, kriticky hodnotí a optimálně využívají masová média pro své potřeby a jsou ochotni se angažovat i pro veřejné zájmy. <i>Člověk a svět práce</i> – žáci získají znalosti, které využijí pro uplatnění na trhu práce a při budování profesní kariéry. Zorientují se ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, vyhledávají a posuzují informace o profesních příležitostech, znají základní aspekty pracovního poměru, práva i povinnosti zaměstnanců i zaměstnavatelů a zároveň se zorientují účelným využíváním informačního zázemí ve službách zaměstnanosti. <i>Člověk a digitální svět</i> – žáci jsou připraveni využívat digitální technologie při komunikaci s úřady i ve svém oboru. Vytvářejí a spravují svoji digitální identitu, jsou schopni sledovat svoji digitální stopu. Zvažují přínosy a rizika využívání technologií a umělé inteligence, chrání svoje údaje před zneužitím v digitálním prostředí. Jsou seznámeni s normami týkajícími se ochrany citlivých a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti. Respektují je a jednají eticky. Navrhují taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která jim pomohou vylepšit postupy či technologie. Získávají data, informace a obsah z různých zdrojů v

	digitálním prostředí, kriticky je hodnotí a posuzují spolehlivost, hodnověrnost a úplnost. Komunikují prostřednictvím různých digitálních technologií, sdílí prostřednictvím digitálních technologií data a informace.
--	--

Ročník: 1.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - objasní pojem současné ekonomické vědy - charakterizuje ekonomii makro a mikro - vyjmenuje části hospodářského procesu - vysvětlí části hospodářského procesu a popíše výrobní faktory - vymezí pojem potřeby, analyzuje potřeby a zná, čím se potřeby uspokojují - vyjmenuje složky životní úrovně a dokáže zhodnotit životní úroveň	1.	Pojetí a základní pojmy ekonomiky - Vývoj a současná charakteristika ekonomiky - Ekonomie makro a mikro, vztah ekonomie a jiných věd - Hospodářský proces - Výrobní faktory – výroba, rozdělování, směna a spotřeba - Potřeby, uspokojování lidských potřeb, statky a služby - Životní úroveň PT – DS5	10
- vyjmenuje ekonomické systémy a vysvětlí podstatu jejich fungování - na příkladech fungování tržního mechanismu rozpozná typy trhů - charakterizuje zboží a jeho vlastnosti - stanoví cenu zboží a určí vlivy, které ji ovlivňují - vyjmenuje formy peněz objasní je - vysvětlí zákon poptávky a zákon nabídky - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - objasní fungování tržního mechanismu	2.	Základy tržní ekonomiky - Ekonomické systémy - Charakteristika trhu, tržní subjekty - Poptávka, nabídka - Podstata fungování tržního mechanismu PT – DS5	10
- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - vypočítá výsledek hospodaření - vypočítá čistou mzdu - vysvětlí zásady daňové evidence	3.	Podnikání - Podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích - Podnikatelský záměr - Zakladatelský rozpočet - Povinnosti podnikatele - Trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena - Náklady, výnosy, zisk, ztráta - Mzda časová a úkolová a jejich výpočet - Zásady daňové evidence PT – DS8	35
- orientuje se v platebním styku a směni peníze podle kurzovního lístku - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN - vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu - vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	4.	Finanční vzdělávání - Peníze - Hotovostní a bezhotovostní platební styk - Úroková míra, RPSN - Pojištění, pojistné produkty - Inflace - Úvěrové produkty PT – DS8	11

- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění			
---	--	--	--

Ročník: 2.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - vymezí majetek podle druhů a zdroje krytí majetku - zařadí na příkladech majetek do jednotlivých odpisových skupin, vypočte cenu majetku, daňový a účetní odpis majetku - rozliší druhy oběžného majetku - vypočte plánovanou potřebu materiálu a ukazatele obrátu zásob - popíše postup inventarizace a určí inventarizační rozdíly, vyhotoví inventurní soupis	1.	Vybavení podniku majetkem - Charakteristika majetku a jeho zdrojů - Členění dlouhodobého majetku, způsoby pořízení, oceňování, odepisování - Členění oběžného majetku, způsoby pořízení, oceňování - Inventarizace majetku a závazků	9
- vysvětlí podstatu účetnictví a jeho úlohu při řízení - sestaví rozvahu - vyhotovuje účetní doklady, ověřuje náležitosti - zajišťuje oběh, archivaci - vyplňuje doklady související s pohybem peněz a evidencí majetku	2.	Účetnictví - Vymezení účetnictví - Účetní doklady - Účetní osnova pro podnikatele - Základy ekonomické statistiky	16
- sestavuje rozvahu a dopočte chybějící zdroje - ovládá rozvahové změny - rozlišuje účty, vypočte obraty a zůstatky na účtech - rozlišuje nákladové a výnosové druhy - sestaví výkaz zisků a ztrát, vypočte a určí hospodářský výsledek, zná principy jeho rozdělení a použití - provede účetní zápis do příslušné účetní knihy - vyjmenuje účetní zásady - orientuje se v účtové osnově pro podnikatele	3.	Náklady a výnosy, výsledek hospodaření - Charakteristika aktiv a pasiv, sestavení rozvahy - Rozvahové změny - Účty, obraty a zůstatky na účtech - Charakteristika nákladů a výnosů - Výkaz zisků a ztrát - Počáteční a konečný účet rozvažný - Účetní zápisy (hlavní kniha, deník, knihy analytické, syntetické a podrozvahové evidence) - Všeobecné účetní zásady - Účtová osnova	23
- určí metodu tvorby ceny, stanoví vhodnou úroveň ceny - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH - vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - rozpozná běžné cenové triky - vypočítá jednoduché kalkulace ceny	4.	Tvorba cen - Význam, funkce, a druhy cen - Kalkulace ceny - Příklady kalkulace cen v restauračním	8
- vysvětlí tři úrovně managementu - popíše základní zásady řízení - hodnotí využití motivačních nástrojů v oboru	5.	Management - Pojem management - Manažer, požadavky na manažery, - Plánování - Organizování - Rozhodování - Vedení - Kontrola PT – DS7	10

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - vysvětlí, co je marketingová strategie - zpracuje jednoduchý průzkum trhu - na příkladu ukáže použití nástrojů marketingu v oboru	1.	Marketing - Podstata marketingu - Průzkum trhu - Produkt - Cena - Distribuce - Propagace PT-SP4	10
- vyplňuje doklady související s pohybem peněz - zaúčtuje pohyb peněz na pokladně, bankovním účtu - použití úvěru - zaúčtuje nákup a výdej cenin do spotřeby - vypočte výši DPH, zaúčtuje DPH při nákupu, prodeji - interpretuje oceňovací techniky - zaúčtuje pořízení zásob dodavatelsky, vlastní činností - výdej zásob do spotřeby - vypočte inventarizační rozdíly na zásobách a zaúčtuje je - vyjmenuje základní znaky DM - zaúčtuje pořízení, vyřazení, odepisování	2.	Základy účtování na syntetických účtech - Účtování o finančním majetku (hotovostní a bezhotovostní platební styk, bankovní úvěry, peníze na cestě, ceniny) - Účtování o DPH (základní pojmy, výpočet daně, účtování daně na vstupu a na výstupu) - Účtování zásob (oceňování, pořízení zásob, aktivace, spotřeba mater. zásob, prodej materiálu, účtování o zboží, inventarizační rozdíly a škody na zásobách) - Základní účtování DM – způsoby pořízení, vyřazení, odepisování, pronájem, technické zhodnocení, evidence DM	26
- vyjmenuje zdroje firmy - formuluje možnosti zhodnocení dočasně volných finančních prostředků firmy i občanů - vysvětlí cash-flow, vypočítá ukazatele likvidity, produktivity - na příkladech uvede využití výsledků fin. analýzy k fin. řízení	3.	Financování podniku - Financování z vlastních a cizích zdrojů - Investování firem a investování občanů - Cíle finančního řízení podniku - Finanční analýza (ukazatele produktivity, rentability, účinnosti a náročnosti)	10
- formuluje pracovně právní vztah, vypočítá mzdu k výplatě - popíše formy zaměstnaneckého poměru - vyjmenuje základní náležitosti pracovní smlouvy - určí změny a formy ukončení prac. poměru - vyhledává v zákonných právních normách	4.	Personalistika - Porovnání zaměstnaneckého poměru a samostatné výdělečné činnosti, výpočet mzdy - Pracovně právní vztahy – vznik a ukončení pracovního poměru, formy mzdy, bezpečnost a ochrana zdraví při práci - Zákoník práce - Vzájemné uznávání kvalifikace občanů PT – SP2, SP3	10
- vysvětlí význam ukazatelů NH - objasní nelegální ekonomické aktivity - vysvětlí pojmy ekonomické rovnováhy a růstu - posoudí dopady inflace, odhadne jejich vliv na služby - objasní příčiny a druhy nezaměstnanosti	5.	Hodnocení úrovně národního hospodářství - Hrubý domácí, hrubý národní produkt - Problematika šedé a černé ekonomiky - Ekonomická rovnováha, ekonomický růst, hospodářský cyklus - Ceny a inflace - Nezaměstnanost PT – SP1	10

Ročník: 4.**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 60**

Výsledky vzdělání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - vysvětlí teorii ekonomických výhod mezinárodního obchodu - uvede významné mezinárodní finanční instituce a ekonomické integrační procesy - vystihne hlavní trendy světové ekonomiky, chápe příčiny globálních problémů lidstva - provede srovnání vybraných odvětví v rámci světového hospodářství - rozebere vliv jednotného trhu EU na národní hospodářství zejména z pohledu odstraňování bariér v obchodu a službách	1.	Světové trhy a mezinárodní obchod - Absolutní a komparativní výhody v mezinárodním obchodě - MMF, Světová banka a další významné světové instituce - Světová ekonomika, její globální aspekty a regionální aspekty světového hospodářství - Evropská unie (historie EU, současnost EU, vliv EU na rozvoj národního hospodářství)	10
- klasifikuje a charakterizuje zúčtovací vztahy a zaúčtuje pohledávky a jejich úhrady, závazky a jejich úhrady, provede zúčtování se zaměstnanci a zúčtování daní a dotací - charakterizuje kapitál a dlouhodobé závazky, zaúčtuje jejich změny, rozdělení zisku, tvorbu fondů, rezervy - účtuje běžné účetní případy podle účetní osnovy pro podnikatele - ovládá účetní uzávěrku a závěrku - zaúčtuje výsledek hospodaření - orientuje se v základech ekonomické statistiky	2.	Základy účtování na syntetických účtech - Zúčtovací vztahy (dodavatelé, odběratelé, zaměstnanci, účtování mezd, vztahy k finančnímu úřadu –DPH, daň z příjmu) - Kapitálové účty (základní kapitál, účet individuálního podnikatele) - Náklady (účtová třída 5) - Výnosy (účtová třída 6) - Závěrkové a podrozvahové účty - Účetní uzávěrka, výkaz cash-flow - Základy ekonomické statistiky	30
- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - provede jednoduchý výpočet daní - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	3.	Daně - Státní rozpočet - Daně a daňová soustava - Výpočet daní - Přiznání k dani - Zdravotní pojištění - Sociální pojištění - Daňové a účetní doklady	10
- charakterizuje finanční trh a jeho jednotlivé nástroje - popíše znaky burz, orientuje se v burzovních obchodech - charakterizuje bankovní systém a činnost bank, platební styk, používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze podle kurzovního lístku	4.	Finanční trhy - Struktura FT - Burza, burzovní obchody - Bankovníctví (centrální banka, obchodní banky a jejich aktivní a pasivní operace)	10

Obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie**Název ŠVP: Food design 2025****Počet hodin celkem: 96****Platnost: od 1. 9. 2025****Forma vzdělávání: denní****Učební osnova předmětu*****Propagace*****Pojetí předmětu**

Cíl předmětu:	Obecným cílem předmětu je informovat žáky o obsahu, hlavních metodách a formách propagace, marketingu, komunikace se zákazníky a obchodními partnery. Dalším cílem je naučit žáky orientovat se v problematice, sledovat aktuální trendy corporate identity a reklamy a vybírat adekvátní formy propagace pro různé typy gastronomických provozů.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahových okruhu RVP Ekonomické vzdělávání a Komunikace ve službách. Výuku tvoří především získávání teoretických poznatků z oblasti marketingu, propagace a komunikace ve službách. Předmět propagace – poskytuje a rozvíjí kromě teoretických znalostí i dovednosti řešit problémy a problémové situace v oboru. Obsah předmětu významně přispívá k dosažení úplné odbornosti v daném oboru. Obsah tohoto okruhu umožňuje žákům osvojit si základy ekonomického myšlení a obchodněpodnikatelských aktivit, orientovat se v ekonomických jevech a procesech tržního hospodářství a v právních aspektech obchodně podnikatelských vztahů. Obsahem je mj. učivo o marketingu využití jeho nástrojů při operativním i strategickém řízení provozu ve službách cestovního ruchu. Žáci jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků v oboru a k uplatňování podnikatelské etiky. Obsahový okruh je úzce propojen s průřezovým tématem Člověk a svět práce Dalším cílem obsahového okruhu je rozvoj profesních komunikativních kompetencí žáků v oblasti společenské, obchodně-podnikatelské, administrativní a sociální. Při rozvíjení sociálně komunikativních kompetencí se uplatňují psychologické aspekty komunikace a společenská etiketa.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Výuka směřuje k tomu, aby žáci přistupovali ke studiu a práci odpovědně, s vědomím, že vzdělání je v současné společnosti prioritní hodnotou. Důraz je kladen na ohleduplnost k životnímu prostředí se zaměřením na trvale udržitelný rozvoj, který uvádí v soulad hospodářský a společenský pokrok s plnohodnotným zachováním životního prostředí. Dalším aspektem výuky je prohlubování pocitu sounáležitosti s kolektivem, pěstování dobrých vztahů se spolužáky – toho je dosahováno prostřednictvím zadávání společných úkolů, prací ve skupinkách apod.
Výukové strategie:	K prohlubování poznatků z předmětu Propagace slouží nejčastěji metoda interaktivního vyučování - zadávání úkolů do skupin. Tyto metody jsou vhodně doplňovány praktickými ukázkami, simulační hrou a diskuzí. Probrané učivo si žáci opakují pomocí domácích úkolů, referátů a samostatné práce Ke kvalitnějšímu osvojení látky přispívají návštěvy veletrhů, výstav a odborné exkurze. Pro další vzdělávání je třeba, aby žák uměl samostatně pracovat s textem a vyhledávat potřebné informace. Při výuce lze také užít promítání filmů, reportáží a dokumentů na dané téma. K praktické části výuky patří tvorba jednoduchých propagačních akcí a propagačních prostředků, realizována formou problémového vyučování. Problémová výuka může probíhat samostatně i ve skupinách. Na konci druhého a třetího ročníku je vhodné zařadit závěrečnou práci. Žáci využijí osvojené znalosti a dovednosti.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice. Hodnocení aplikuje zásady klasifikačního řádu školy. Hodnotíme na klasifikační stupnici 1-5. Pro získání klasifikace v teoretické části výuky využíváme především ústního zkoušení a testů. Průběžně využíváme také různé druhy soutěží a her. V praktické části výuky hodnotíme samostatné vypracování propagační akce propagačního prostředku, textu a grafiky. Hodnotíme využití teoretických poznatků v praxi, schopnost získávání informací, originalitu, vlastní výtvarný názor a způsob provedení. Při hodnocení žáka přihlížíme také k jeho přístupu k předmětu, aktivitě v hodinách, vypracovávání domácích úkolů a samostatných prací, ke snaze uspět a přijmout kritiku.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: Z hlediska klíčových kompetencí se vyučovací předmět podílí zejména na rozvoji: <i>Kompetence k řešení problémů</i> - žáci jsou schopni určit problém a navrhnout způsob jeho řešení; žáci umí získat informace potřebné k úspěšnému vyřešení úkolu; žáci využívají týmové spolupráce; <i>Kompetence k učení</i> - žáci mají pozitivní vztah ke vzdělávání, znají možnosti svého dalšího vzdělávání a uplatnění na trhu práce; využívají ke svému učení různé informační zdroje, využívají zkušeností svých i jiných lidí; <i>Komunikativní kompetence</i> - žák se vyjadřuje přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených a psaných; žák se vhodně prezentuje; žák formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně; žák se účastní aktivně diskuze, obhajuje své názory a postoje; <i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i> - žáci chápou význam životního prostředí pro člověka, jednají v duchu udržitelného rozvoje; žáci dodržují zákony a respektují právo a osobnost druhých lidí; žáci podporují hodnoty místní, národní, evropské a světové kultury a mají k nim vytvořen pozitivní vztah; jednají odpovědně ve vlastním i veřejném zájmu; <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i> - žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti; žák má přehled o uplatnění na trhu práce ve svém oboru, cílevědomě a rozumně se rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze; žák má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru; <i>Personální a sociální kompetence</i> - žáci pracují v týmu a podílejí se na realizaci společných pracovních a jiných činností; žáci se umí adaptovat na měnící se životní a pracovní podmínky; žáci reagují adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímají radu i kritiku; <i>Digitální kompetence</i> - žák pracuje s informacemi z různých zdrojů a médií, učí se je vyhledávat, ověřovat, hodnotit jejich důvěryhodnost a dále je zpracovávat, sdílet a prezentovat. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> - žák přijímá odpovědnost za vlastní jednání, samostatně se rozhoduje, rozvíjí neustále své odborné znalosti a dovednosti, zajímá se o veřejné dění, má povědomí o historickém vývoji <i>Člověk a životní prostředí</i> - žák si uvědomuje vliv prostředí na lidské zdraví, současné ekologické problémy, zná možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů, jedná hospodárně a uplatňuje ekologické hledisko <i>Člověk a svět práce</i> - žák si pěstuje kladný vztah k oboru, aktivně vyhledává nové informace ze svého oboru, aplikuje získané poznatky, uvědomuje si své pracovní povinnosti i práva
--	--

Ročník: 2.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - vysvětlí pojem marketing, propagace a reklama, zná její druhy; - chápe význam předmětu pro svůj obor	1.	Úvod do učiva - Vysvětlení pojmů marketing, propagace a reklama - Význam marketingu, propagace a reklamy pro obor PT-ŽP2, PT-SP1, PT-DS6	2
- vysvětlí co je marketing - zná nástroje marketingu - provede jednoduchý průzkum, zpracuje marketingový plán - určí fázi životního cyklu u konkrétních produktů - na příkladu ukáže prodejní cesty - vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt - využívá znalosti psychologie nabídky - všímá si vlivů působících na zákazníka a vyhodnocuje chování prodejců - seznamuje se s přístupem konkurenčních firem, vyhodnocuje jejich silné a slabé stránky - sestaví marketingový mix - definuje propagační mix - posoudí dopady publicity	2.	Marketing - Pojem marketing - Marketingový plán - Nástroje marketingu - Marketingový informační systém - Marketingový výzkumný systém - Marketingový mix (produkt, cena, produkce, místo) - Marketingová propagace (propagační mix) - Publicita, média PT-DS6	21
- rozdlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie - uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy jednání s podřízenými, nadřízenými se zákazníkem, s obchodními a pracovními partnery - zvládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací (včetně konfliktních a zátěžových) - vhodně uplatňuje prostředky verbální i neverbální komunikace - v kontaktu se zákazníky respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití - volí vhodné zdroje a odpovídající techniku k vyhledání požadované informace - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, numerické i grafické informace	5.	Profesní komunikace - Typy zákazníků a psychologické základy jednání - Pravidla společenského chování - Profesní vystupování a komunikace včetně cizojazyčné - Verbální a neverbální komunikace - Zvláštnosti cizích kultur	10

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: vyjmenuje a vysvětlí nejčastěji používané termíny v propagaci, umí je správně užívat v komunikaci	1.	Základní terminologie propagace Propagace a reklama, osobní prodej, public relations, design, sponzoring, marketing, písmo, cílová skupina, signmaking, ekonomická a	10

- zná základní rozdělení cílových skupin a dovede specifikovat podskupiny - chápe ekonomickou a společenskou funkci propagace		společenská funkce propagace PT–DS6,7,PT–ŽP2	
- má základní znalosti o vývoji propagace ve světě od starověku po novověk; - charakterizuje jednotlivá historická období z pohledu propagace	2.	Historie a vývoj propagace Základní přehled historického vývoje propagace PT–DS4,6	5
- zná hlavní metody a formy propagace, včetně úlohy propagačních prostředků - správně dělí propagační prostředky dle různých hledisek - jednotlivé prostředky charakterizuje, zná jejich funkce, význam a použití v praxi	3.	Propagační prostředky - Význam propagačních prostředků - Základní, doplňkové a zvláštní propagační prostředky PT–ŽP2,PT–DS6	9
- vysvětlí pojem propagační akce; - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy propagačních akcí - uplatňuje správný postup při přípravě propagační akce - navrhuje a realizuje propagační akci na dané téma	6.	Hlavní metody a formy propagace - Propagační akce - Rozdělení propagační akce podle účelu - Rozdělení propagační akce podle obsahu - Zásady přípravy propagační akce - Praktické řešení – návrhy propagačních akcí PT–DS6	9

Ročník: 4.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 30**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák:			
- zná význam pojmů corporate identity, logo, logotyp - využívá znalostí při návrhu loga	1.	Corporate identity Logo, logotyp, firemní značka PT–DS6,7,PT–ŽP2	8
chápe význam obalu jako významného propagačního prostředku, vyjmenuje jeho druhy, funkce a psychologické působení	2.	Obalová technika - Obal jako propagační prostředek - Druhy obalů - Funkce obalů - Vlastnosti obalů PT–ŽP2	8
- orientuje se v problematice etiky, psychologie a strategie reklamy - zná vztah reklamy a zákona - využívá zásady výběru kvalitní reklamní agentury	3.	Etika reklamy, reklamní agentura - Etika reklamy - Reklama a zákon - Ochranná známka - Reklamní agentura PT–DS6,7,PT–ŽP2	4
- zná význam pojmů psychologie, sociologie - chápe propojení propagace s danými vědními obory - uvědomuje si, jak propagace působí na psychiku člověka a dešifruje její principy	4.	Využití poznatků vědy v propagaci Psychologie, sociologie, ostatní vědní obory PT–DS3,4,6,7, PT–ŽP2,3	2
na základě znalostí z tříletého studia připraví kompletní návrh, případně částečnou realizaci propagační akce na téma Food design	5.	Propagační akce – Food design Příprava, praktické řešení, zhodnocení	8

Obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie

Název ŠVP: Food design 2025

Počet hodin celkem: 162

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělávání: denní

Učební osnova předmětu

Potraviny a výživa

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o poživatinách, jejich využitelnosti, o zásadách správné výživy, hygieny a následně sestavování vhodných jídelníčků dle různých věkových skupin.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výživa. Obsahový okruh poskytuje žákům znalosti týkající se hygieny v gastronomii, výživy a sortimentu potravin a nápojů. Poznatky o potravinách a nápojích a způsobech jejich využití aplikují žáci při přípravě pokrmů a nápojů, při výrobě i odbytu. Důraz je kladen na znalost a uplatňování zásad racionální výživy spojené se zdravým životním stylem a na sledování trendů v gastronomii. Učivo je zaměřeno na způsob fungování trávicího systému, na druhy, zdroje a složení poživatin, jejich význam a využití pro člověka. Dále učivo obsahuje poznatky o výživové hodnotě poživatin, směrech ve výživě, druzích stravy, léčebné výživě. Objasňuje otázky z oblasti alternativních způsobů stravování a stravování cizinců. Nezbytnou součástí jsou otázky z oblasti všeobecné hygieny, obecné epidemiologie a hygienických předpisů souvisejících s gastronomickým provozem.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Žáci se seznámí s využitelností potravin a nápojů pro technologické zpracování, včetně požadavků na jejich jakost a skladování, s požadavky na hygienu v gastronomii a tyto poznatky uplatňují i v odborných dovednostech. Poznatky o jednotlivých trendech ve výživě, biologické i energetické hodnotě stravy dokáží aplikovat při správném sestavování jídelních lístků pro různé věkové kategorie, skupiny obyvatel, včetně jejich využití v dietologii, kde si uvědomují, že zdravotní stav člověka může výrazně ovlivnit mimo jiné i množství a složení stravy.
Výukové strategie:	Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné a skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím názorných pomůcek – vzorků, s využitím didaktických pomůcek – videa, naučné a instruktážní filmy, internet. Při výuce jsou používány odborné knihy a časopisy, ve kterých žák vyhledává a srovnává informace z oblasti potravin a výživy. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžná aktivita žáka při vyučování, stupeň osvojení učiva a jistoty jeho prezentace v souvislosti s úrovní vyjadřování, schopnost samostatného logického myšlení, osvojování metod myšlení charakteristických pro daný obor, jako i schopnost aplikace získaných vědomostí při řešení nových úkolů. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací numerického a slovního hodnocení.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> - žáci efektivně vyhledávají a zpracovávají informace, využívají ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí, uplatňují různé způsoby práce s odbornými texty a na jejich základě formulují srozumitelné své myšlenky. <i>Kompetence k řešení problémů</i> - žáci porozumí zadání úkolu a dokáží určit jádro problému. Informace potřebné pro řešení problému dokáží získat a též navrhnout způsob, či varianty řešení a zdůvodnit je. Při řešení problémů uplatňují různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace. Spolupracují při řešení problémů s jinými lidmi a volí vhodné způsoby a prostředky pro splnění jednotlivých aktivit za využití zkušeností a vědomostí nabytých dříve. Průřezová témata <i>Člověk a životní prostředí</i> – žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednájí v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo. Vnímají vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, půdy, vody, ekosystémů i biosféry) z různých hledisek rozvoje lidské populace a také chápou význam vlivu prostředí na poživatiny a jejich prostřednictvím i na zdraví člověka.

Ročník: 1.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 49,5**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák:	1.	Úvod, základní pojmy • Rozdělení a charakteristika potravin a nápojů a význam ve výživě, poživatiny, pochutiny, nápoje, jídlo, pokrm, příkrm, příloha, obloha, chod	2
• charakterizuje a rozlišuje poživatiny, potraviny, pochutiny, nápoje z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • uvede jejich původ, příklady, rozdělení, význam	2.	Složení a vlastnosti potravin • Živiny základní (bílkoviny, tuky, sacharidy) • Živiny nutné (vitamíny, minerální látky) • Voda, vláknina PT–ŽP2	6
• vyjmenuje základní a nutné živiny • uvede jejich rozdělení, složení, původ, zdroje • objasní význam vody pro lidský organismus, její příjem a výdej • objasní důležitost vlákniny při trávení	3.	Potraviny • Jakost, skladování a ošetřování potravin • Alergeny v potravinách	2
• vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin • uvede zásady skladování potravin • vysvětlí označení potravin na etiketě	4.	Potraviny rostlinného původu • Ovoce mírného a tropického pásma, výrobky z ovoce, skladování • Zelenina kořenová, košťálová, listová, cibulová, plodová, lahůdková, výrobky ze zeleniny, její skladování • Brambory – druhy a výrobky z brambor, správné ošetřování a skladování • Obiloviny a mouka – druhy, použití a skladování • Těstoviny – výroba, druhy, skladování, použití • Chléb a pečivo – význam, druhy, skladování • Luštěniny – druhy a výrobky z luštěnin • Houby jedlé, nejedlé, jedovaté, výrobky z hub • Pochutiny – káva, čaj, koření, sůl, ocet • Sladidla – cukr, med, umělá sladidla Druhy cukru, použití, skladování Druhy medu, vlastnosti, použití, skladování Význam umělých sladidel, druhy a použití PT–ŽP2	39,5
• charakterizuje a rozlišuje ovoce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • uvede způsob skladování ovoce a ovocných výrobků • charakterizuje a rozlišuje zeleninu z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • uvede způsoby skladování zeleniny • rozlišuje druhy brambor, uvede způsoby skladování, jmenuje výrobky z brambor • charakterizuje a rozlišuje obiloviny a výrobky z nich, význam ve výživě • popíše výrobu základních druhů výrobků z obilovin • vyjmenuje druhy a tvary těstovin • charakterizuje a rozlišuje luštěniny z hlediska druhů, využití a významu ve výživě • charakterizuje a rozlišuje houby z hlediska druhů, využití, uvede způsob skladování • vyjmenuje druhy pochutin, jejich pěstování, způsoby využití a účinek na lidský organismus • charakterizuje a rozlišuje sladidla z hlediska druhů, využití, významu ve výživě, způsoby skladování			

Ročník: 2.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 49,5**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - vysvětluje charakteristiku masa, jeho výživovou hodnotu vzhledem k obsahu živin a dalších látek v mase obsažených - objasňuje proces zrání masa a jeho vliv na chuťové a kvalitativní hodnoty - rozlišuje jednotlivá jatečná masa a jejich tržní druhy, též masa z ryb, drůbeže, zvěřiny i masa z dalších živočichů využívaných ve výživě člověka, orientuje se v jednotlivých druzích a vymezuje jejich využití v technologiích přípravy pokrmů - dokáže vysvětlit vhodnost využití jednotlivých druhů mas pro různé druhy stravy i věkové skupiny - dokáže zařadit jednotlivé druhy masných výrobků a vymezit jejich význam při dalším zpracování - aplikuje znalosti v označení potravin na jejich další využití včetně jejich skladování	1.	Maso a masné výrobky, místně specifické potraviny, biopotraviny v gastronomii - Maso, charakteristika, složení, kvalita a jakost - Využití masa v gastronomii - Zrání masa - Technologie masa, - Porážka - Konzervace - Skladování	4,5
- rozlišuje jednotlivá jatečná masa a jejich tržní druhy - orientuje se v plemenech chovaných hospodářských zvířat, - dokáže vysvětlit vhodnost využití jednotlivých druhů mas pro různé druhy stravy i věkové skupiny - objasní výrazy Angus, Simentál, Hereford - přeštické černostrakaté plemeno - dokáže vysvětlit vhodnost využití jednotlivých druhů mas pro různé druhy stravy i věkové skupiny - orientuje se v jednotlivých druzích a vymezuje jejich využití v technologiích přípravy pokrmů - dokáže zařadit jednotlivé druhy masných výrobků a vymezit jejich význam při dalším zpracování - aplikuje znalosti v označení potravin na jejich další využití včetně jejich skladování - plemena chovaných hospodářských zvířat	2.	Jatečné druhy mas Hovězí maso - Charakteristika masa, druhy - Význam ve výživě - Rozdělení a využití Telecí maso - Charakteristika masa, druhy - Význam ve výživě - Rozdělení a využití Vepřové maso - Charakteristika masa, druhy - Význam ve výživě - Rozdělení a využití Skopové, kozí, jehněčí a kůzlečí maso - Charakteristika masa, druhy - Význam ve výživě - Rozdělení a využití Koňské maso, maso z králíků a nutrií - Charakteristika masa, druhy - Význam ve výživě - Rozdělení a využití Masné výrobky a konzervy - Charakteristika masa, dělení - Význam ve výživě	23
- dokáže vysvětlit vhodnost využití jednotlivých druhů mas pro různé druhy stravy i věkové skupiny - charakterizuje kuřecí maso a maso ostatní drůbeže, seznámí se s chovem na místních biofarmách - rozlišuje jednotlivé druhy zvěřiny, orientuje se v základní nabídce druhů mas zvěřiny a ví kde ho koupit	3.	Ostatní druhy mas Ryby a rybí výrobky - druhy, charakteristika masa ryb - složení, význam, využití - Korýši, měkkýši, obojživelníci Drůbež - Charakteristika masa, druhy - Význam ve výživě - Kuřata a jiná drůbež	22

- dokáže vysvětlit vhodnost využití jednotlivých druhů mas - zná chovné farmy v okolí - ví kde ho koupit	Zvěřina - charakteristika masa, druhy, - Význam a využití Masa exotických zvířat - pštroš - klokan - antilopa - bizon - krokodýl PT–ŽP2	
--	--	--

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - charakterizuje a rozlišuje tuky z hlediska druhů, využití a významu ve výživě - popíše výrobu základních druhů tuků - uvede způsoby skladování tuků	1.	Tuky - Rostlinné (druhy, zdroje, složení, význam) - Živočišné (druhy, zdroje, složení, význam) - Upravené (druhy, zdroje, složení, význam)	3
- rozlišuje a charakterizuje mléko a mléčné výrobky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - popíše výrobu základních druhů mléka a mléčných výrobků	2.	Mléko a mléčné výrobky - Složení, význam, použití, obaly, skladování, vady - Jakost a druhy mléka - Mléčné výrobky – jogurty, tvarohy, sýry, smetana, máslo PT – ŽP2	5
- charakterizuje a rozlišuje vejce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede způsob skladování vajec, jejich konzervaci a vady	3.	Vejce - Druhy, složení, použití vajec - Skladování, konzervace a vady vajec	2
- charakterizuje polotovary, přídatné látky a doplňky v potravinách - vysvětlí důvody a význam jejich používání - uvede způsob skladování a využívání polotovarů	4.	Convenience produkty Charakteristika, význam, využití potravin se zkráceným procesem tepelné úpravy – polotovary, potravinové doplňky a přídatné látky	2
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů dle jejich významu, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek - orientuje se ve správném způsobu skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů, v údajích na jejich etiketách - prokazuje znalosti o jednotlivých druzích nápojů z hlediska původu, použitých surovin, výroby a gastronomického využití - posuzuje vliv alkoholu na lidské zdraví	5.	Nápoje - Význam a rozdělení - Nealkoholické nápoje – voda, minerální voda, sodová voda, limonády, ovocné mošty a sirupy - Alkoholické nápoje – pivo, víno, lihoviny - Vliv alkoholu na lidské zdraví PT – ŽP2	12
- vyjmenuje a popíše části trávicího ústrojí, vysvětlí význam a princip trávení, vstřebávání a zažívání v organismu - objasní činnost jater, slinivky břišní a dalších žláz v organismu - charakterizuje mechanismus přeměny látek a energií v lidském organismu - charakterizuje stravitelnost a využitelnost potravy - uvede význam vylučovacího ústrojí	6.	Fyziologie výživy - Trávicí ústrojí a jeho části - Játra a slinivka břišní - Metabolismus živin - Vylučovací ústrojí a jeho význam	9

Ročník: 4.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 30**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - vysvětlí význam dodržování správné výživy na základě jednotlivých zásad a dokáže je aplikovat na příkladech v gastronomické praxi - objasní podstatu racionální výživy a souvislost nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob - objasní zásady správné výživy - vysvětlí výživová doporučení - popíše výživovou pyramidu	1.	Zásady správné výživy - Denní příjem energie - Energetická potřeba - Pravidelný příjem vitamínů a min.látek - Denní příjem tekutin - Aromatické látky ve stravě - Optimální počet denních jídel - Výživa jako prevence, pestrost stravy - Výživová doporučení a pyramida PT – ŽP1, 2	8
- rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě včetně alternativních - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií - na příkladu uvede stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin a respektuje je - objasní úlohu stravování při léčbě chorob a uvede hlavní typy léčebných diet a specifika jejich přípravy - charakterizuje biopotraviny	2.	Směry výživy obyvatelstva - Druhy stravy - Diferencované stravování – specifika určitých skupin lidí - Alternativní směry ve výživě - Léčebná výživa – diety - Změny nutričního chování - Způsoby stravování, alternativní směry ve výživě - Stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin - Biopotraviny PT – ŽP1	11
- aplikuje znalosti při praktickém sestavování jídelních lístků s ohledem na potřebná kritéria závazná pro tuto činnost - provádí rozborů jídelních lístků a pokrmů v nich obsažených z hlediska výživových potřeb	3.	Praktické sestavování jídelních lístků Zastoupení živin, roční období, zdroje potravin, vzhled a barevné chuťové sladění potravin, sytost a stravitelnost pokrmů, vybavenost výrobních středisek, cenová relace potravin, krajové zvyklosti a obyčeje	5
- vysvětluje základní pravidla hygieny výživy i hygieny všeobecně a objasňuje využívání těchto poznatků z této oblasti v gastronomické praxi - objasní účel kritických bodů HACCP - uvede možnosti nákazy a otravy z potravin, způsob prevence - zdůvodňuje význam vlivu prostředí na potraviny a vysvětluje potřebné souvislosti z hlediska hygieny výživy, jakosti potravin a s ochranou zdraví obyvatelstva - dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí	4.	Hygiena - Základní pravidla hygieny (všeobecná a speciální hygiena) - Hygienické předpisy v gastronomii - Hygiena výživy - Kritické body HACCP - Zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy, toxické kontaminanty - Označování potravin a potravinářských výrobků - Dezinfekce, dezinfekce, deratizace - Voda, půda, ovzduší - Vliv prostředí na potraviny a jejich výrobu PT – ŽP1, 2, 3	6

Obor vzdělání: 65–41 – L/01 Gastronomie

Název ŠVP: Food design 2025

Počet hodin celkem: 63

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělávání: denní

Učební osnova předmětu

Výživové poradenství

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je poskytnout základní vědomosti a dovednosti z oblasti výživy důležité pro stanovení výživových potřeb ve zdraví a nemoci. Předmět poskytuje informace o zásadách zdravé výživy, doporučených denních dávkách základních živin, vitamínů a nerostných látek ve zdraví i nemoci, jejich vhodných potravinových zdrojích. Součástí předmětu je také dietetika a vyhodnocování energetické rovnováhy organismu a možnosti jejího ovlivnění. Dílčím cílem poskytnout žákům informace o alternativních či netradičních formách výživy. Důležitým obsahem učiva je látka o fungování procesů v těle člověka.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výživa. Učivo je rozdělené do několika okruhů týkajících se výživy. Zaměřuje se hlavně na způsob fungování organismu člověka. Dále učivo obsahuje poznatky o výživové hodnotě poživatin, směrech ve výživě, druzích stravy, léčebné výživě, zásadách správné výživy.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Vzdělávání směřuje k tomu, aby si žáci osvojili poznatky o fyziologii trávicího systému a dalších soustavách, které souvisí s výživou člověka. Měli velmi dobré znalosti o výživě. Poznatky o jednotlivých trendech ve výživě, biologické i energetické hodnotě stravy, dokáží aplikovat při správném sestavování jídelních lístků pro různé věkové kategorie, skupiny obyvatel, včetně jejich využití v dietologii, kde si uvědomují, že zdravotní stav člověka může výrazně ovlivnit mimo jiné i množství a složení stravy.
Výukové strategie:	Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, samostatné a skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím názorných pomůcek. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací týkajících se zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou odborné semináře.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice. Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý rok, a to slovně i numericky. Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností. Žáky hodnotíme na základě hloubky porozumění poznatkům, schopnosti je aplikovat při řešení problémů, schopnosti kritického myšlení, dovednosti práce s texty, samostatnosti úsudku a dovednosti výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> – žáci vyhledávají a zpracovávají informace, využívají různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí. Na základě dostupných informací formulují své myšlenky <i>Kompetence k řešení problémů</i> – žáci porozumí zadání úkolu a dokáží určit jádro problému. Informace potřebné pro řešení problému dokáží získat a též navrhnout způsob, či varianty řešení a zdůvodnit je. Při řešení problémů uplatňují různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace. Spolupracují při řešení problémů s jinými lidmi a volí vhodné způsoby a prostředky pro splnění jednotlivých aktivit za využití zkušeností a vědomostí nabytých dříve. <i>Komunikativní kompetence</i> – žáci formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle. Dosáhnou jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace. <i>Personální a sociální kompetence</i> – žáci se umí učit, vyhodnocovat vlastní výsledky, odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je. Dokáží pracovat ve skupině, společně se podílet na realizaci úkolů, zodpovědně plnit dané úkoly, odstraňovat diskriminaci a řešit problémy Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – žáci se dovedou orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat, masová média pro své různé potřeby; zvládají jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení; <i>Člověk a životní prostředí</i> – žáci chápou postavení člověka přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život, žáci získají přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje, žáci si osvojí zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví <i>Člověk a svět práce</i> – žáci jsou vedeni k úspěšnému prosazení na trhu práce prostřednictvím

	rozvoje práce s informacemi, vyhledáváním, vyhodnocováním a využíváním informací a odpovědné rozhodování na základě získaných informací a k verbální komunikaci.
--	--

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • definuje základní pojmy ve výživě	1.	Úvod, základní pojmy • Vysvětlení základních pojmů	2
• popíše vlastnosti jednotlivých živin a rozdělení • argumentuje následky na lidský organismus v případě nedostatku či nadbytku jednotlivých živin • popíše jednotlivé skupiny potravin a uvede přínos jednotlivých skupin pro lidský organismus	2.	Složení potravin • Živiny / bílkoviny, tuky, sacharidy / • Voda • Vitamíny a minerální látky PT–ŽP2	2
• definuje fyziologii výživy • popíše části trávicího a vylučovacího ústrojí, vysvětlí význam a funkci při trávení • vysvětlí, jak probíhá metabolismus člověka • vysvětlí proces trávení, vstřebávání, zažívání a vylučování • popíše význam hormonů pro lidský organismus	3.	Fyziologie výživy • Trávicí soustava • Vylučovací soustava • Metabolismus • Žlázy s vnitřní sekrecí	8
• vyjmenuje zásady správného stravování • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu	4.	Zásady zdravého způsobu života • zásady správného stravování • nesprávné stravovací návyky a civilizační choroby PT–DS6, PT–DS2	9
• charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií • charakterizuje výživu těhotných a kojících žen, • vysvětlí princip výživy dětí • charakterizují výživu ve stáří • vysvětlí význam výživy sportovců	5.	Výživové nároky jednotlivých věkových kategorií PT–ŽP2	6
• analyzuje pojem „dieta“ – léčebná výživa • popíše jednotlivé druhy diet, jejich znaky a zásady při aplikaci při zdravotních potížích • objasní princip výživy při kardiovaskulárních onemocněních, nádorových onemocněních, diabetes, osteoporóze • vysvětlí pojmy fenylketonurie, celiakie	6.	Dietní systém • Dietní stravování • Léčebná výživa • Výživa při různých typech onemocnění • Výživa a specifické poruchy činnosti organismu	6

Ročník: 4.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 30**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • vymezí pojmy racionální a alternativní výživy. Objasňuje princip vegetariánské a veganské stravy • vysvětlí rizika makrobiotické výživy • reprodukuje své znalosti o makrobiotické a organické stravě • dokáže vysvětlit, co to je dělená strava • vyjmenuje další různé netradiční formy výživy	1.	Alternativní a netradiční formy výživy • Vegetariánské strava • Veganství • Makrobiotická strava • Organická výživa • Dělená strava • Výživa podle krevních skupin • Dieta podle Štefana Margity (= Mačingová)	10

vymezí některé kulturní odlišnosti ve výživě a stravovacích návycích		- Raw strava - Paleo dieta - Sacharidové vlny PT–ŽP2	
- objasňuje význam umělé výživy u lidí různého věku - určuje druhy, způsoby a význam enterální a parenterální výživy	2.	Umělá výživa - Složení, význam, využití - Enterální a parenterální výživa PT–ŽP2	3
- objasní specifika jednotlivých poruch příjmu potravy - vysvětlí, jak správně redukovat příjem potravy	3.	Poruchy příjmu potravy - Redukce příjmu potravy - Bmi - Dietologie	4
- vysvětluje charakteristiku antinutričních a toxických látek - vyjmenuje toxické kontaminanty a charakterizuje je - dokáže k alimentárním nákazám přiřadit infekční choroby - vysvětlí, jaká potrava ohrožuje zdraví svojí kombinací - charakterizuje potravinářská aditiva a vysvětlí jejich význam	4.	Zdravotní rizika z potravy - Antinutriční a toxické látky přirozeně obsažené v poživatinách - Toxické kontaminanty poživatin - Alimentární nákazy - Potrava ohrožující zdraví nesprávnou kombinací nebo v důsledku nesnášenlivostí - Potravinářská aditiva	5
- prokáže základní znalosti o nutriční potřebě člověka; - vysvětlí působení a využití živin v organismu - dokáže prakticky vybrat potraviny, které jsou pro organismus dobré a které nikoliv	5.	Potravinová pyramida	4
- vysvětluje důležitost diagnostiky těla při sestavování výživových plánů - vysvětlí ztráty živin při manipulaci potravin - navrhne prakticky výživových plán pro daného člověka na základě získaných zkušeností	6.	Sestavování výživových plánů - Diagnostika těla - Energetická a biologická hodnota potravin - Ztráty živin při manipulaci s potravinami - Zdravotní rizika při přípravě pokrmů - Výživové plány pro různé skupiny lidí PT–SP2	4

Obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie
Název ŠVP: Food design 2025
Počet hodin celkem: 195

Platnost: od 1. 9. 2025
Forma vzdělávání: denní

Učební osnova předmětu

Stolničení

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je poskytnout žákům teoretické poznatky z oblasti odbytu výrobků a služeb, společenských a profesních pravidel, hygieny, estetiky a bezpečnosti práce stolování, servisu pokrmů, netradiční úpravy stolu a slavnostních tabulí. Poskytnout žákům vědomosti a dovednostní techniky pro výrobu a obbyt nápojů, seznámit je s grafickou úpravou jídelních lístků, menu a produktovou fotografií výrobku. V oblasti odbytu a obsluhy si žáci osvojují techniku jednoduché a složité obsluhy hostů pomocí netradičního inventáře pro food design, organizaci práce a řízení součinnosti úseku odbytu a výroby. Žáci se seznámí s vybavením výrobních a odbytových středisek, fotoaparátem a dalším grafickým zařízením. Součástí výuky je znalost uplatňování a dodržování zásad bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu.
Charakteristika učiva:	Obsah učiva předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Výroba a obbyt v gastronomii, výživa a komunikace ve službách</i> . V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení, stolování, ovládání techniky podávání pokrmů a nápojů, obsluhy a služeb, produktové fotografie v odbytových zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře, jeho použití v praxi. Postupně dochází k seznámení se s technikou jednoduché obsluhy, získání znalostí jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře. Žáci se naučí sestavit a graficky upravit jídelní a nápojový lístek, připravit produktovou fotografii pro reklamu, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Důležité je dodržování bezpečnosti a hygieny práce. Učivo se zaměřuje na jednotlivé druhy odbytových středisek, na jejich vybavení, jídelní a nápojový lístek, dekoraci stolů a slavnostních tabulí, přípravy míšených nápojů atd. Žáci se seznámí s různými druhy slavnostních hostin, jejich charakteristikou, sestavováním slavnostního menu pro různé příležitosti a grafickou úpravou, prostíráním slavnostní tabule, zvyky zahraničních hostů. Žáci sestavují protokol slavnostní akce a provádí závěrečné vyúčtování na základě získaných poznatků. Při výuce je kladen důraz na schopnost vést spolupracovníky při zajišťování těchto akcí, plánování postupů činnosti pracovníků odbytového střediska. Žáci se seznámí s jednotlivými pracovními činnostmi v ubytovacích střediscích a s gastronomickými službami v dopravních prostředcích. Žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí ve smyslu šetrného nakládání s vodou, energiemi, nakládání s odpady, k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven i k formování estetiky pracovního prostředí. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Výuka směřuje k tomu, aby žák dodržoval zásady BOZP, je veden k pracovitosti, k ochotě, slušnému chování k hostům a poctivosti prodeje, designérskému myšlení a významu práce grafika, důraz je kladen na sledování gastronomických a designerských trendů u nás i v zahraničí.
Výukové strategie:	Při výuce je používána slovní metoda výkladu a řízeného rozhovoru, metoda práce s učebnicí a metody písemných prací. Pro názornost se používá audiovizuální technika – video, datový projektor, CD/DVD nosiče s naučnými a instruktážními filmy, ukázky moderního stylového inventáře, jsou pořádány semináře s gastronomickými odborníky i s odborníky na food design. Dle možností jsou v průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování a do provozoven, které se již food designem zabývají. Při výuce se využívají prostředky výpočetní techniky a odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a zpracovávat informace. Žáci se podílí na prezentačních akcích školy – rauty, soutěže, předváděcí akce. K rozšíření odborných znalostí a dovedností jsou zařazeny do výuky speciální kurzy a semináře se zaměřením na food design.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice, při čemž se sleduje průběžně též aktivita žáka při vyučování, stupeň osvojení učiva a jistoty jeho prezentace v souvislosti s úrovní vyjadřování, schopnost samostatného logického myšlení, osvojování metod myšlení charakteristických pro daný obor, jako i schopnost aplikace získaných vědomostí při řešení nových úkolů. Na konci tematických celků

	jsou zařazeny písemné testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací numerického a slovního hodnocení.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> – žáci efektivně vyhledávají a zpracovávají informace, využívají ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí, uplatňují různé způsoby práce s odbornými texty a na jejich základě formulují srozumitelně své myšlenky. <i>Kompetence k řešení problémů</i> – žáci se naučí předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání gastronoma. Žák je veden k tomu, aby byl schopen identifikovat a analyzovat problémy, zvažovat možnosti jejich řešení, vybírat a navrhovat optimální řešení. <i>Komunikativní kompetence</i> – žáci se učí vhodnému vystupování na veřejnosti, používají odborný slovník, vyjadřují se a vystupují v souladu se zásadami kultury projevu a chování, zpracovávají věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní písemnosti, vhodně se prezentují při různých jednáních. <i>Personální a sociální kompetence</i> – žáci pracují v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímají a odpovědně plní svěřené úkoly. <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i> – žáci mají odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti i vzdělávání, uvědomují si význam celoživotního učení a jsou připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám. <i>Matematické kompetence</i> – žáci správně používají a převádí běžné jednotky, efektivně aplikují matematické postupy při normování Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – žáci cílevědomě usilují o dobré znalosti a dovednosti, přijímají odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání. <i>Člověk a svět práce</i> – žáci získají informace o dalším profesním vzdělávání a možnosti uplatnění na trhu práce. <i>Člověk a životní prostředí</i> – žáci budou schopni jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické.

Ročník: 1.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • charakterizuje pohostinství ve starověku, novověku, středověku • seznámí se s historií pohostinství v Čechách • je seznámen s přepisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb • objasní několik základních významů odbytu • seznámí se s novými trendy, objasní pojem food design	1.	Odbyt výrobků a služeb • Historie pohostinství • Starověk, novověk, středověk • České pohostinství • Členění a kategorizace odbytových středisek • Význam a úkoly odbytu • Nové trendy – food design PT–DS4	4
• osvojuje si pravidla společenského chování • chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze • vyjmenuje pravidla chování číšníků na pracovišti • popíše chování číšníka při obsluze hosta i v kuchyni • seznámí se se základními pravidly stolování	2.	Základní společenská a profesní pravidla • Pravidla společenského chování • Pravidla chování číšníka na pracovišti i mimo něj • Pravidla chování při obsluze hosta • Pravidla chování v kuchyni • Pravidla stolování PT–DS7	6
• seznámí se s pravidly osobní a pracovní hygieny • vyjmenuje pravidla pro dodržování BOZP • uvědomí si význam a vliv designu při práci ve veřejném stravování	3.	Hygiena, estetika a bezpečnost práce • Pravidla osobní a pracovní hygieny • Bezpečnost práce, pravidla bezpečnosti při práci v obsluze a nehody hostů • Estetika při práci ve veřejném stravování PT–SP3	2

• charakterizuje osobnost číšníka • vysvětlí rozdíl mezi verbální a neverbální komunikací • orientuje se v různých typech hostů • seznámí se se základními a doporučenými znalostmi a dovednostmi • vyjmenuje pomůcky a pracovní oblečení číšníka • pochopí význam stylového oblečení ve food designerských provozovnách	4.	Osobnost číšníka profesní komunikace • Požadavky na osobnost číšníka • Verbální a neverbální komunikace • Typy zákazníků a psychologické základy jednání • Základní a doporučené znalosti a dovednosti • Osobní vybavení a pracovní oblečení číšníka • Pracovní oblečení ve food designových provozech	4
• seznámí se s inventářem na úseku obsluhy, dokáže ho rozdělit • vysvětlí pravidla používání inventáře • vyjmenuje druhy stolů • vyjmenuje a popíše drobný stolní inventář • rozlišuje jídelní a překládací přístroje • seznámí se s inventářem na pokrmy, určí vhodnost talířů k jednotlivým pokrmům • vyjmenuje druhy skleniček, přiřadí je k nápojům • popíše pomocný inventář, rozlišuje jednotlivé druhy pomocných stolů a vozíků • seznámí se s novými moderními trendy ve food designu a používáním stylového inventáře	5.	Vybavení obytných středisek, inventář • Rozdělení inventáře • Pravidla používání inventáře • Stolový sedací inventář a restaurační prádlo • Drobný stolní inventář • Přístroje a jejich použití • Inventář na pokrmy • Inventář na studené a teplé nápoje • Pomocný inventář, stoly a vozíky • Nové trendy a design inventáře	15
• seznámí se s přípravou pracoviště na provoz, popíše činnost při přípravě • popíše přípravu stolu, založení inventáře v nižší i vyšší skupině • rozlišuje inventář pro běžný provoz a inventář pro food design • objasní funkci jednotlivých pomocných stolů a vozíků • seznámí se s ostatními přípravnými pracemi, dokáže je popsat	6.	Příprava a údržba pracoviště • Příprava obytného střediska a inventáře na provoz a jeho údržba • Příprava jídelních stolů • Příprava netradičního inventáře • Příruční, servírovací a nabídkové stoly • Ostatní přípravné práce	5
• popíše restaurační způsob obsluhy při jednoduché obsluze • rozlišuje základní a vyšší formu obsluhy, objasní rozdíl mezi jednoduchou a složitou obsluhou • objasní zvláštnosti obsluhy v provozovnách, které se zabývají food designem • určí vhodný způsob obsluhy v kavárně a baru, popíše rozdíly mezi obsluhou v jednotlivých střediscích • charakterizuje slavnostní obsluhu, rozlišuje banketní a rautovou obsluhu • popíše obsluhu na hotelovém pokoji • ovládá organizaci práce v různých systémech obsluhy • vyjmenuje pracovníky francouzského systému, popíše jejich činnost • seznámí se s barovým, banketním a rautovým systémem obsluhy, určí rozdíly mezi nimi • popíše způsob placení šekem, kartou a v hotovosti	7.	Způsoby a systémy obsluhy, organizace práce • Restaurace způsob obsluhy • Základní a vyšší forma jednoduché i složité obsluhy • Provozy s food designem • Kavárenský a barový způsob obsluhy • Slavnostní způsob obsluhy • Etážový způsob obsluhy • Kategorie pracovníků v jednotlivých systémech obsluhy • Systém vrchního číšníka, rajonový a skupinový systém, organizace práce • Francouzský systém, kategorie pracovníků • Ostatní systémy obsluhy • Způsob placení	9
• vyjmenuje a charakterizuje nejdůležitější zásady obsluhy • popíše činnosti při obsluze hosta • volí vhodný inventář na obsluhu • seznámí se s inventářem pro food design,	8.	Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze • Zásady jednoduché obsluhy • Společenská pravidla obsluhy • Pravidla techniky obsluhy	9

vysvětlí jeho použití • popíše podávání a servis piva a ostatních alko i nealko, lahvových • i rozlévaných nápojů a určí jejich teplotu • vyjmenuje teplé nápoje, popíše způsob jejich podávání • popíše podávání pokrmů formou jednoduché obsluhy • rozlišuje dvou a třílístkový způsob debarasování		• Používání inventáře pro food design • Servis studených nápojů, piva a lihovin • Teploty nápojů • Servis teplých nápojů • Servis pokrmů při jednoduché obsluze • Sklizení použitého inventáře	
• objasní význam gastronomických pravidel ve stravování • vyjmenuje druhy jídelních lístků • seznámí se s náležitostmi jídelního lístku, vyjmenuje je • seřadí pokrmy na jídelním lístku podle gastronomických pravidel, rozlišuje jednotlivá masa a úpravy • seznámí se s pořadím nápojů na nápojovém lístku • sestaví jednoduché menu	9.	Jídelní a nápojové lístky, menu • Gastronomická pravidla • Druhy jídelních lístků • Náležitosti jídelního lístku • Pořadí pokrmů na jídelním lístku podle gastronomických pravidel • Nápojový lístek • Jednoduché menu	12

Ročník: 2.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • vyjmenuje druhy snídaní, dokáže je charakterizovat • vysvětlí způsob podávání jednotlivých pokrmů na snídani • vyjmenuje vhodné pokrmy a nápoje na snídaňový stůl • seznámí se s inventářem k podávání snídaní pro food design • popíše přípravu stolu na snídani • popíše postup při vyúčtování snídaní	1.	Snídani • Rozdělení snídaní, charakteristika • Způsob prodeje a pravidla servisu snídaní • Použití speciálního inventáře • Příprava stolu ke snídani • Způsob vyúčtování snídaní	4
• charakterizuje aperitivní nápoje, popíše servis • rozlišuje přesnídávky, svačiny a předkrmy, volí vhodné pokrmy • určí vhodný inventář a způsob podávání polévek a obědů • popíše podávání večeří, volí vhodný inventář pro servis • volí vhodný inventář pro servis v provozovnách zaměřených na food design	2.	Obsluha a odbyt • Skupiny aperitivů, servis • Servis přesnídávek, studených a teplých předkrmů • Podávání polévek a obědů • Podávání večeří • Moderní způsob servisu, provozovny zaměřené na food design PT–SP3	3
• popíše sled prací při složité obsluze • seznámí se s pravidly při překládání pokrmů • vysvětlí servis kaviáru, ústřic uzeného lososa a ostatních studených předkrmů • vyjmenuje speciální teplé předkrmy, seznámí se s jejich servisem • popíše jednotlivé fáze servisu hlavních chodů • seznámí se se servisem sýrů, teplých i studených moučníků a modelovaných dortů • popíše servis pomeranče, banánu a ostatního ovoce, objasní podávání kávy a digestivu	3.	Technika podávání pokrmů při složité obsluze • Postup při složité obsluze • Pravidla překládání • Speciální studené předkrmy • Speciální teplé předkrmy • Podávání hlavních chodů • Servis dezertů • Servis ovoce kávy, moučníků a digestivu • Vyšší forma složité obsluhy • Dochucování pokrmů • Předkrmové saláty, koktejly, tatarský biftek,	21

• charakterizuje vyšší formu složité obsluhy • vysvětlí podávání a dochucování pokrmů u stolu hosta • popíše způsob přípravy předkrmových salátů a koktejlů, seznámí se s podáváním tatarského bifteku, objasní výraz flambování a dranžírování, popíše podávání pstruha • objasní rozdíl mezi běžným servisem a servisem v provozovnách s food designem		• flambování, dranžírování, servis pstruha • Servis v jednotlivých provozovnách	
• vyjmenuje a popíše typy kaváren a jejich vybavení • popíše kavářskou obsluhu a charakterizuje kavářský sortiment • objasní výraz džezva, vyjmenuje druhy káv, popíše způsob jejich přípravy, sestaví kavářský lístek • uvědomí si význam práce grafika při propagaci provozovny	4.	Kavárny • Typy kaváren • Pravidla obsluhy v kavárnách a kavářský sortiment • Úprava a servis kávy, druhy káv • Propagace kavářských provozoven	3
• vyjmenuje a popíše typy vináren • seznámí se s vybavením odbytového střediska • popíše přípravu vinárny na provoz • charakterizuje obsluhu ve vinárně, vyjmenuje vhodné pokrmy a nápoje, popíše jejich servis • sestaví vinářský lístek • graficky navrhne a zpracuje vinářský lístek	5.	Vinárny • Typy vináren a vybavení • Pravidla obsluhy a příprava na provoz • Sortiment ve vinárně • Vinářský lístek • Grafická úprava vinářského lístku	3
• vyjmenuje typy barů, vysvětlí jejich funkci • popíše denní a noční bary, určí způsob a pravidla obsluhy • charakterizuje barový sortiment pokrmů a nápojů, ovládá jejich servis • objasní náročnost a rizika práce v nočních zařízeních	6.	Bary • Typy barů, příprava na provoz • Denní a noční bary • Barový sortiment • Práce v barech	3
• charakterizuje varieté a kabaret, vyjmenuje sortiment pokrmů a nápojů, charakterizuje obsluhu ve varieté a kabaretu • popíše kolibu a její zařízení • vyjmenuje nejpoužívanější inventář, sestaví nabídku pokrmů a nápojů typických pro kolibu a salaš • pochopí význam servisu pokrmů moderním způsobem pro provozovnu i zákazníka	7.	Společensko zábavní střediska • Varieté a kabaret • Koliba a salaš • Používaný inventář a sortiment pokrmů a nápojů • Moderní způsob servisu	3
• popíše výčepní zařízení a vyjmenuje jeho části • charakterizuje práci výčepního, vyjmenuje jeho povinnosti • seznámí se se způsobem čištění nápojového potrubí • charakterizuje pivnice, jejich zařízení a sortiment • seznámí se s novými moderními trendy v používání inventáře	8.	Sklepní hospodářství • Výčepní zařízení • Základní pravidla práce výčepníka • Ošetřování výčepního zařízení • Pivnice • Stylový inventář a sklo	4
• seznámí se s historií baru a míšených nápojů • vyjmenuje a popíše barový inventář • charakterizuje sklo pro přípravu jednotlivých skupin míšených nápojů • popíše barový pult, dokáže popsat jednotlivé části a přípravu na provoz • seznámí se s prací a povinnostmi barmana • seznámí se s pravidly přípravy míšených nápojů, objasní důležitost jejich používání • charakterizuj různé techniky přípravy míšených	9.	Barmanství • Historie baru a míšených nápojů • Vybavení baru a barový inventář • Barové sklo • Základní části a rozdělení barové desky • Základní povinnosti barmana • Pravidla přípravy míšených nápojů • Technika přípravy míšených nápojů • Suroviny k přípravě, sirupy • Základní rozdělení míšených nápojů	10

- nápojů, popíše sled prací - vyjmenuje suroviny potřebné k přípravě míšených nápojů - rozdělí míšené nápoje do skupin podle různých hledisek		PT–SP2	
- seznámí se s pravidly přípravy hostin, charakterizuje banket - vypracuje písemnou objednávku a potvrzení objednávky - orientuje se v ostatních písemných náležitostech při přípravě hostin, umí popsat servis jednotlivých chodů - popíše přípravu slavnostní tabule včetně zasedacího pořádku, navrhne vhodný tvar tabule podle příležitosti - navrhne vhodnou výzdobu tabule, orientuje se v založení příborů, skla a ostatního inventáře - charakterizuje banketní obsluhu, popíše servis pokrmů a nápojů - vhodně dokáže zvolit inventář pro Food design, orientuje se v moderních trendech používaného inventáře	10.	Slavnostní hostiny - Bankety - Organizační zajištění hostin - Nutné písemnosti při velkých hostinách, plán servisu chodů - Příprava slavnostní tabule, postup prací, tvary, zasedací pořádek - Výzdoba, založení inventáře - Banketní obsluha, pravidla servisu pokrmů a nápojů - Inventář pro food design PT–SP1	12

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - charakterizuje raut, vyjmenuje rautový sortiment pokrmů a nápojů - sestaví sortiment rautových stolů – studeného, teplého a nápojového - popíše obsluhu a organizaci práce při rautu - orientuje se v pokrmech pro food design a navrhne jejich aranžmá, dokáže je vhodně umístit na rautový stůl, pochopí význam carvingu v souvislosti s výzdobou rautového stolu	1.	Rauty - Charakteristika a rozdělení rautů, pokrmy a nápoje podávané na rautu - Pravidla sestavování seznamu pokrmů a nápojů - Obsluha při rautu - moderní úprava pokrmů a výzdoba rautových stolů	3
- popíše svatební hostinu v soukromí - popíše společenská setkání, uvede rozdíly mezi nimi - vytvoří a graficky zpracuje pozvánku na společenskou akci	2.	Společenské akce - Hostiny v soukromí - svatby - Koktejl, výlet do přírody, zahradní slavnost, výlet lodí - Pozvání na společenskou akci	3
- Objasní výraz sommeliér, popíše jeho náplň práce a vyjmenuje jeho pomůcky - popíše servis sudového a rozlévaného vína, určí vhodné sklo, orientuje se v nových trendech inventáře, posoudí význam designu v gastronomii, uvede vína vhodná k rozlévání - ovládá objednávku a prezentaci vína, popíše sled prací při servisu, doporučí víno k jednotlivým pokrmům - dokáže vysvětlit odborné výrazy z oblasti sommeliérství - uvede zvláštnosti při podávání šumivého vína	3.	Práce sommeliéra - Sommeliér, jeho povinnosti a pomůcky - Servis čepovaného a rozlévaného vína, druhy a vhodnost inventáře, jeho design - Servis bílého, růžového a červeného lahvového vína - Dekantace, degustace, agrafo - Šumivé víno - Vinařské oblasti a významné evropské vinařské země - Profesionalita sommeliéra - Vinný lístek	6

- vyjmenuje vinařské oblasti v Čechách i na Moravě, uvede nejvýznamnější evropské vinařské země - vysvětlí, v čem spočívá profesionalita sommeliéra - uvede náležitosti vinného lístku, sortiment a jeho odlišnosti			
- Charakterizuje nejznámější skupiny míšených nápojů - popíše přípravu jednotlivých druhů nápojů, používá receptury na jejich přípravu - seznámí se s novými směry v oblasti barmanství a míšených nápojů - popíše přípravu nealkoholických míšených nápojů, freshů a milkshaků, volí vhodný inventář - seznámí se s netradiční přípravou MN, navrhne vhodnou dekoraci, orientuje se v grafické úpravě barové karty, vysvětlí význam a důležitost produktové fotografie pro reklamu provozovny	4.	Míšené nápoje - Charakteristika jednotlivých skupin míšených nápojů - Receptury míšených nápojů - Nové trendy v barmanství - Nealkoholické míšené nápoje - Netradiční míšené nápoje	5
- popíše výrobu piva, vysvětlí pojem stupňovitost piva - rozdělí pivo do skupin a podskupin podle barvy a stupňovitosti - uvede hlavní vlastnosti a vady piva - charakterizuje víno jako nápoj, popíše vinou révu - popíše výrobu přírodního vína, rozdělí víno podle vinařského zákona, - vysvětlí, co jsou vína přívlastková a dokáže jednotlivé přívlastky vyjmenovat a charakterizovat - vysvětlí, co jsou lihoviny, orientuje se v jejich výrobě - charakterizuje jednotlivé druhy ovocných a obilních pálenek, objasní jejich značení podle stáří, dokáže vyjmenovat nejznámější - orientuje se v sortimentu ostatních pálenek a ovocných likérů, vyjmenuje nejznámější značky - posoudí vliv designu na prodej zboží, vysvětlí význam reklamy pro úspěšný chod provozovny	5.	Alkoholické nápoje - Pivo, výroba, stupňovitost - Druhy piva a obchodní rozdělení - Vlastnosti a vady piva - Víno, vinná réva - Výroba, třídění a charakteristika vín vína - Přívlastky u vín, jejich charakteristika - Lihoviny, výroba - Ovocné a obilní pálenky - Ostatní pálenky a ovocné likéry - Design v oblasti lihovin	10
- Charakterizuje složité a slavnostní menu, vyjmenuje různé slavnostní příležitosti - Vyjmenuje hlediska a pravidla pro sestavení menu, dokáže je uplatnit - Vysvětlí rozdíl mezi jednostránkovým a čtyřstránkovým menu, dokáže seřadit pokrmy i nápoje v menu, navrhne grafickou úpravu, menu dokáže zhotovit - vypracovává a sestavuje menu pro různé slavnostní příležitosti, volí vhodné kombinace pokrmů a nápojů - zváží všechna hlediska a požadavky zákazníka na slavnostní menu, popíše sled prací - navrhne grafickou úpravu menu a objasní význam produktové fotografie pro zákazníka i pro provozovnu, uvědomí si význam produktové fotografie a vliv reklamy na prodej	6.	Menu - Složité a slavnostní menu, charakteristické znaky - Hlediska a pravidla pro sestavování menu - Grafická úprava menu, pořadí pokrmů a nápojů v menu - Vhodnost jednotlivých pokrmů a nápojů pro různé příležitosti - Postup při sestavování menu - Produktová fotografie PT–SP1,3	6

Ročník: 4.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 30**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - charakterizuje jednotlivé nealkoholické nápoje, rozdělí je podle hledisek, orientuje se v jejich servisu - objasní rozdíl mezi limonádou, moštem a ovocnou nebo zeleninovou šťávou - orientuje se v přípravě kávy a ostatních teplých nealko nápojů, pochopí ekonomický význam a přínos pro odbytové středisko, - vysvětlí význam designu obalů na prodej nápoje	1.	Nealkoholické nápoje - Studené nealkoholické nápoje, minerální a sodová voda - Limonády, mošty a ovocné zeleninové šťávy - Teplé nealkoholické nápoje, mléko, káva, čaj, kakao, čokoláda - Design obalů	6
- charakterizuje etážový servis, popíše jeho výhody a nevýhody - objasní způsob obsluhy a uvede její pravidla - popíše pravidla servisu snídani s ohledem na soukromí hosta	2.	Etážový servis - Charakteristika a organizace etážového servisu - Pravidla etážového servisu - Pravidla servisu snídani	3
- charakterizuje obsluhu v restauračním voze, vyjmenuje zvláštnosti obsluhy v letadle, uvede sortiment pokrmů a nápojů - popíše obsluhu na lodi a v autobuse - seznámí se s novými trendy v používání inventáře	3.	Obsluha v dopravních prostředcích - Obsluha ve vlaku a letadle - Obsluha na lodi a v autobuse - Vhodný inventář pro obsluhu a prodej	3
- seznámí se s požadavky cizinců na gastronomické služby - dokáže charakterizovat gastronomické zvyklosti hostů z Evropy, uvědomuje si důležitost ovládání cizích jazyků - orientuje se v požadavcích hostů z Ameriky na sortiment pokrmů a nápojů - seznámí se se zvláštnostmi cizích kultur - uvědomí si význam jídelních lístků v cizím jazyce a produktové fotografie pro spokojenost zahraničních zákazníků, vnímá pozitivní vliv reklamy na ekonomickou otázku, vysvětlí význam provozoven s food designem	4.	Zvláštnosti cizích kultur - Gastronomické zvyklosti zahraničních hostů - Evropští hosté - Hosté z Ameriky - Hosté z Asie a Afriky - Cizojazyčné jídelní lístky, význam produktové fotografie pro zahraniční hosty PT–SP3 PT- DS3	6
- seznámí se s odbornými výrazy v gastronomii z oblasti obsluhy - ovládá základní gastronomické výrazy z oblasti pokrmů a nápojů, uvědomuje si důležitost jejich používání - dokáže vysvětlit pojmy z oblasti food designu	5.	Profesní komunikace - Výrazy z oblasti obsluhy - Výrazy z oblasti pokrmů a nápojů - Výrazy z oblasti food designu	3
- osvojí si zásady profesního jednání a vystupování s hostem - seznámí se s pravidly business etikety - popíše organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku, popíše činnosti vedoucích pracovníků - stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje a vyhodnocuje - vyjmenuje služby a práce spojené s cateringem, objasní výraz catering - vysvětlí význam cateringu ve spojení s food designem, seznámí se s moderními trendy cateringu a jednorázovým inventářem pro food	6.	Organizace práce ve výrobě a odbytu - Profesionalita v péči o hosta - Business etiketa - Řídící činnosti na jednotlivých úsecích, koordinace činností výrobního a odbytového střediska, hotelový a restaurační management - Kalkulace cen - Práce s informacemi - Cateringové společnosti - Food design a catering PT–DS2	9

design, dokáže ho vyjmenovat a popsat			
---------------------------------------	--	--	--

Obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie
Název ŠVP: Food design 2025
Počet hodin celkem: 195

Platnost: od 1. 9. 2025
Forma vzdělávání: denní

Učební osnova předmětu

Technologie

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvádění do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin, seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, s moderními trendy přípravy potravin, naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů, vést žáky k tomu, aby samostatně pracovali a rozhodovali se, naučit se estetickou úpravu a aranžování jídla pro finální servis hostům
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Výroba a odbyt v gastronomii</i> . Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisí se zpracováním surovin a jejich uváděním do praxe. Žáci se seznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy, s technologickými postupy přípravy příloh, polévek a bezmasých pokrmů. Seznámí se s předběžnou přípravou jatečných a exotických mas, ryb, drůbeže a zvěřiny, s technologickými postupy přípravy tradičních pokrmů z těchto mas a s jejich tepelnými úpravami a přípravou pokrmů z mletých mas. Je zařazeno učivo o přípravě tradičních pokrmů na objednávku, studené kuchyně, teplých předkrmů, pokrmů zahraničních kuchyní, moučníků, teplých nápojů, dietních pokrmů, pokrmů diferencované stravy, progresivní forma přípravy pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách, administrativní práce ve výrobním středisku. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech <i>Potraviny a výživa</i> , <i>Odborný výcvik</i> , které žáci aplikují při vypracovávání zadaných úkolů
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Ve výuce jsou žáci vedeni k osvojování zásad přípravy pokrmů a jejich expedice, k hospodárnému využívání potravin, k dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin, k dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů. Výuka je především směřována k upevnění zásad přípravy pokrmů, kreativity a zásady jejich expedice, důraz je vždy kladen na hospodárné využívání potravin.
Výukové strategie:	Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné a skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím názorných pomůcek – vzorků, s využitím audiovizuální techniky – videa, naučné a instruktážní filmy, zpětného projektoru atp. Při výuce jsou používány odborné knihy a časopisy (Gastronomická revue, Food service, Minutka, Culinary, Apetit, atp.), ve kterých žáci vyhledávají a srovnávají jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací týkajících se zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou rovněž odborné exkurze, gastrofestivaly, odborné semináře a kurzy.
Hodnocení žáků:	Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, přičemž se sleduje průběžně též aktivita žáka při vyučování, stupeň osvojení učiva a jistoty jeho prezentace v souvislosti s úrovní vyjadřování, schopnost samostatného logického myšlení, osvojování metod myšlení charakteristických pro daný obor, jako i schopnost aplikace získaných vědomostí při řešení nových úkolů. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací numerického a slovního hodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel pro hodnocení výsledků

	vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> – žáci utvářejí svůj pozitivní vztah k učení a vzdělávání, uplatňují různé způsoby práce s textem, vyhledávají a zpracovávají informace, s porozuměním poslouchají mluvené projevy, pořizují si poznámky, využívají ke svému učení různé informační zdroje a zkušenosti jiných lidí. <i>Řešení k řešení problémů</i> – žáci se naučí předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání kuchaře. <i>Komunikativní kompetence</i> – žáci se učí vhodnému vystupování na veřejnosti, používají odborný slovník, vyjadřují se a vystupují v souladu se zásadami kultury projevu a chování, zpracovávají věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní písemnosti, vhodně se prezentují při různých jednáních. <i>Personální a sociální kompetence</i> – žáci pracují v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímají a odpovědně plní svěřené úkoly. <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i> – žáci mají odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti i vzdělávání, uvědomují si význam celoživotního učení a jsou připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám. <i>Matematické kompetence</i> – žáci správně používají a převádí běžné jednotky, efektivně aplikují matematické postupy při normování Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – žáci cílevědomě usilují o dobré znalosti a dovednosti, přijímají odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání. <i>Člověk a životní prostředí</i> – žáci budou schopni jednat hospodárně, uplatňují nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické

Ročník: 1.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák:	1.	Hygienické požadavky na provoz společenského stravování - Úvod do předmětu - Hygienické předpisy v gastronomii - Kritické body HACCP - Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - Osobní hygiena, pracovní oblečení PT-DS7	5
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - dbá na osobní hygienu			
- využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin - orientuje se ve způsobech předběžné přípravy surovin rostlinného a živočišného původu	2.	Předběžná úprava potravin - Potraviny vhodné k přípravě pokrmů - Předběžná příprava potravin rostlinného původu - Předběžná příprava potravin živočišného původu	5
vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dovede je využít	3.	Tepelné úpravy pokrmů - Vaření, - Pečení, - Dušení, příprava základů - Smažení - Zapékání, gratinování	7
- využívá receptur k normování pokrmů a odbornou literaturu - navrhne sestavy jídelníčků - normuje suroviny na daný počet porcí a vypočítá potřebu potravin na určitý počet	4.	Výpočet spotřeby surovin, odborná literatura - Receptury teplých, studených a dietních pokrmů - Normování pokrmů	10

- porcí - vypočítá výživové hodnoty potravin - sestaví výdejku potravin - připraví podklady pro výdej ze skladu		Žádanka, výdejka	
- uplatňuje technologické postupy přípravy vývarů, hnědých a bílých polévek - pracuje s recepturami pro přípravu polévek, - dokončuje fáze přípravy polévek odpovídající požadavkům na kvalitu - provádí servis polévek tradičním i moderním způsobem - využívá regionální potraviny - určí u jednotlivých polévek obsah alergenů dle platných předpisů	5.	Technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně Příprava polévek - Význam a druhy polévek, vývary - Vložky a zavářky do polévek - Bílé polévky - Speciální a studené polévky - Zesilování vývarů a zjemňování polévek - Tradiční servis („out“ servis) - Fooddesing servis („in“ servis) - Alergeny	10
- vysvětlí technologické postupy přípravy omáček – k hovězímu masu, základní, studené, krycí a složité - provádí servis omáček tradičním i moderním způsobem - využívá regionální potraviny - používá kvalitní suroviny - určí u jednotlivých polévek obsah alergenů dle platných předpisů	6.	Příprava omáček - Omáčky k hovězímu vařenému masu - Základní jemné a hrubé omáčky - Studené, krycí omáčky - Složité omáčky - Tradiční servis („out“ servis) - Fooddesing servis („in“ servis) - Alergeny	9
- popíše technologické postupy přípravy příloh - doplňuje pokrmy vhodnými teplými a studenými přílohami - používá regionální kvalitní suroviny - provádí servis pokrmu tradičním i moderním způsobem - prezentuje svou kreativitu a estetické cítění - určí u jednotlivých polévek obsah alergenů dle platných předpisů	7.	Přílohy a doplňky k hlavním jídlům - Druhy příloh a hmotnost - Přílohy z brambor - Přílohy z mouky a krupice - Přílohy z obilovin, rýže a luštěnin - Přílohy ze zeleniny - Tradiční servis („out“ servis) - Fooddesing servis („in“ servis) - Alergeny	10
- vyjmenuje bezmasé pokrmy z jednotlivých druhů surovin - vysvětlí technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů - provádí servis pokrmu tradičním i moderním způsobem - používá regionální kvalitní suroviny - prezentuje svou kreativitu a estetické cítění - určí u jednotlivých polévek obsah alergenů dle platných předpisů	8.	Bezmasé pokrmy - Pokrmy z brambor - Pokrmy ze zeleniny - Pokrmy z obilovin a luštěnin - Pokrmy z těstovin a hub - Moučná jídla - Tradiční servis („out“ servis) - Fooddesing servis („in“ servis) - Alergeny	10

Ročník: 2.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - vysvětlí význam předkrmů, jejich rozdělení, podávání, hmotnost - ovládá teplé a studené předkrmy - popíše technologické postupy přípravy teplých a studených předkrmů - využívá receptury teplých a studených předkrmů - provádí servis pokrmu tradičním i moderním způsobem	1.	Předkrmy - Význam a rozdělení předkrmů - Teplé předkrmy - Studené předkrmy - Tradiční servis („out“ servis) - Fooddesing servis („in“ servis) - Alergeny	4

• prezentuje svou kreativitu a estetické cítění • určí u jednotlivých polévek obsah alergenů dle platných předpisů			
• rozlišuje jednotlivé druhy mas • vybere vhodný druh masa k danému pokrmu • popíše technologické postupy přípravy českých pokrmů – z jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí), pokrmy z ryb, z drůbeže, ze zvěřiny a z mletého masa • ovládá metody dokončování, uchování a expedice pokrmů • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • využívá moderní technologie při přípravě pokrmů • provádí servis pokrmu tradičním i moderním způsobem • využívá k servisu moderní desingový inventář • provádí servis pokrmu tradičním i moderním způsobem • používá vždy kvalitní regionální suroviny • kombinuje tradiční pokrmy s netradičními exotickými prvky • vytváří si cit pro chuťově zajímavé kombinace • prezentuje svou kreativitu a estetické cítění • sestaví nabídku pokrmů z exotických mas a jejich technologické postupy dle nových trendů • prezentuje svou kreativitu a estetické cítění • určí u jednotlivých polévek obsah alergenů dle platných předpisů	2.	Základní technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně Pokrmy z hovězího masa • Vaření, dušení, pečení • Úprava vnitřností • Tradiční servis („out“ servis) • Fooddesing servis („in“ servis) • Alergeny Pokrmy z telecího masa • Vaření, dušení, pečení, smažení, zadělávání • Úprava vnitřností • Tradiční servis („out“ servis) • Fooddesing servis („in“ servis) • Alergeny Pokrmy z vepřového masa • Vaření dušení, pečení, smažení • Úprava vnitřností • Příprava uzeného a slaniny • Tradiční servis („out“ servis) • Fooddesing servis („in“ servis) • Alergeny Pokrmy ze skopového, jehněčího a kůzlečího masa • Vaření, dušení, pečení, smažení • Úprava vnitřností • Tradiční servis („out“ servis) • Fooddesing servis („in“ servis) • Alergeny Pokrmy z mletého masa • Masové směsi, kašoviny • Úprava ragú, kroket • Tradiční servis („out“ servis) • Fooddesing servis („in“ servis) • Alergeny Technologické postupy přípravy z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků • Druhy ryb, vlastnosti rybiho masa • Předběžná příprava ryb sladkovodních a mořských • Tepelné zpracování ryb a rybích vnitřností • Zpracování ostatních živočichů • Tradiční servis („out“ servis) • Fooddesing servis („in“ servis) • Alergeny Pokrmy z drůbeže • Předběžná příprava, vykostování a porcování • Zadělávání, dušení, pečení hrabavé a vodní drůbeže • Úprava šťávy a nádivky (náplně) • Úprava vnitřností • Tradiční servis („out“ servis) • Fooddesing servis („in“ servis) • Alergeny Pokrmy ze zvěřiny • Úprava vysoké zvěřiny • Úprava nízké zvěřiny • Úprava pernaté zvěřiny	45

		• Tradiční servis („out“ servis) • Fooddesing servis („in“ servis) • Alergeny Příprava exotických mas • Předběžná příprava, vykostování a porcování • Tepelné úpravy • Alergeny	
• sestaví nabídku pokrmů české kuchyně podle regionů • upravuje pokrmy české kuchyně podle technologických postupů • kombinuje tradiční regionální kuchyni s netradičními exotickými prvky • prezentuje svou kreativitu a estetické cítění • určí u jednotlivých polévek obsah alergenů dle platných předpisů	3.	Česká a regionální kuchyně • Charakteristické pokrmy české kuchyně a jejich úprava • Charakteristické pokrmy regionálních kuchyní a jejich úprava • Tradiční servis („out“ servis) • Fooddesing servis („in“ servis) • Alergeny	5
• rozlišuje jednotlivé druhy mas a jejich rozdělení • vybere vhodný druh masa k danému pokrmu • popíše druhy tepelných úprav jídel na objednávku • dokončuje pokrmy u stolu hosta • provádí servis pokrmu tradičním i moderním způsobem • sestaví nabídku pokrmů z exotických mas a jejich technologické postupy dle nových trendů • prezentuje svou kreativitu a estetické cítění • určí u jednotlivých polévek obsah alergenů dle platných předpisů	4.	Pokrmy na objednávku • Vhodné části masa z jatečních zvířat, ryb, drůbeže, zvěřiny • Úprava v papilotě, alobalu, grilovacích kleštích, na rožni, roštu, • Úprava pokrmů pomocí moderní techniky • Dokončování pokrmů před hostem • Tradiční servis („out“ servis) • Fooddesing servis („in“ servis) • Pokrmy z exotických mas • Alergeny	12

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • připravuje výrobky studené kuchyně podle technologických postupů • využívá moderní technologie při výrobě pokrmů • dodržuje zásady hygieny a kritických bodů HACCP • dodržuje dobu spotřeby surovin • uchovává a expeduje výrobky dle hygienických norem • dokončuje produkty studené kuchyně • využívá čerstvé, kvalitní regionální suroviny • provádí servis pokrmu tradičním i moderním způsobem • připravuje designové porce pokrmů z kvalitních surovin • prezentuje svou kreativitu a estetické cítění • určí u jednotlivých polévek obsah alergenů dle platných předpisů	1.	Studená kuchyně • Úprava majonéz, marinád a aspiků • Sýrové výrobky • Výrobky z vajec • Výrobky ze zeleniny • Pokrmy z ryb, korýšů, měkkýšů, kaviáru • Paštiky, pěny, huspeniny • Galantiny, masové rolády • Tradiční servis („out“ servis) • Fooddesing servis („in“ servis) • Alergeny	11

• popíše technologické postupy přípravy moučníků • ovládá sortiment moučníků • připravuje moučníky moderním způsobem • orientuje se v použití základních druhů těst • využívá • provádí servis pokrmu tradičním i moderním způsobem • připravuje designové porce z kvalitních surovin • prezentuje svou kreativitu a estetické cítění • určí u jednotlivých polévek obsah alergenů dle platných předpisů	2.	Moučníky • Jednotlivé druhy těst • Náky, suflé, pudinky • Korpusy, krémy • Tradiční servis („out“ servis) • Fooddesing servis („in“ servis) • Alergeny	8
• vyjmenuje druhy teplých nápojů • popíše technologický postup přípravy teplých nápojů	3.	Teplé nápoje • Příprava nealkoholických a alkoholických teplých nápojů	3
• využívá nové technologie a moderní postupy • sleduje a používá nové trendy v moderní kuchyni s využitím internetu • ovládá estetické úpravy pokrmů při expedici	4.	Trendy v gastronomii, zážitková gastronomie • Moderní technologické postupy • Aktuální trendy moderní kuchyně • Estetická úprava pokrmů na talíři včetně využití vhodného designového inventáře	5
• orientuje se v etnických a náboženských kuchyních • charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání • sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí	5.	Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách • Etnická kuchyně dle tradic • Náboženské zvyklosti	6

Ročník: 4.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 30**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • orientuje se v kuchyních cizích zemí, • charakterizuje používané suroviny a jejich způsob zpracování a podávání • sestaví nabídku pokrmů a jejich technologické postupy dané cizí země • připravuje designové porce pokrmů z kvalitních surovin • prezentuje svou kreativitu a estetické cítění • určí u jednotlivých polévek obsah alergenů dle platných předpisů	1.	Mezinárodní kuchyně • Charakteristika mezinárodních kuchyní • Úprava pokrmů kuchyně – francouzské, španělské, německé, maďarské, italské, čínské, thajské, mexické • Tradiční servis („out“ servis) • Fooddesing servis („in“ servis) • Alergeny	10
• popisuje stravovací návyky a jejich negativní vliv na organismus • doporučí tepelné úpravy pokrmů dle zásad zdravé výživy • sestaví vhodné složení stravy • určí u jednotlivých polévek obsah alergenů dle platných předpisů	2.	Alternativní způsoby stravování • Stravování dětí a mládeže • Stravování starých lidí • Stravování sportovců • Alergeny	5

• ovládá druhy diet a jejich charakteristiku • popíše přípravu dietních pokrmů podle druhu diet • dodržuje přesné technologické postupy a normy při přípravě dietních pokrmů • používá kvalitní suroviny • při přípravě dietních pokrmů postupuje zodpovědně • využije nové poznatky o dietách • sestavuje různé varianty jídelníčku k dané dietě • určí u jednotlivých polévek obsah alergenů dle platných předpisů	3.	Dietní stravování • Rozdělení diet • Základní způsoby přípravy dietních pokrmů • Nové technologie při přípravě pokrmů • Sestavení jednotlivých jídelníčků • Alergeny	5
• používá polotovary a mražené výrobky při přípravě pokrmů • zpracovává tyto výrobky podle předepsaných technologických postupů • určí u jednotlivých polévek obsah alergenů dle platných předpisů	4.	Progresivní příprava pokrmů • Polotovary • Mražené výrobky • Alergeny	3
• vysvětlí výraz catering • vyjmenuje cateringové společnosti • food design a catering • organizuje práci ve výrobním středisku	5.	Catering • Význam cateringu • Cateringové společnosti • Pracovní činnosti	4
• hospodaří s potravinami, energií, pitnou vodou • ovládá způsoby třídění a likvidace odpadů dle platných předpisů	6.	Předpisy na ochranu životního prostředí v provozu • Hospodaření s potravinami • Hospodaření s energií a pitnou vodou • Zacházení s odpady a obaly PT–ŽP2	3

Obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie
Název ŠVP: Food design 2025
Počet hodin celkem: 33

Platnost: od 1. 9. 2025
Forma vzdělávání: denní

Učební osnova předmětu

Zařízení provozoven

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování a s účelným uspořádáním pracoviště. Žáci se mají seznámit se základními druhy strojů, se zařízeními a technologiemi používanými v gastronomickém provozu, s jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou. Žáci si osvojí teoretické poznatky a praktické dovednosti při obsluze i jednoduché údržbě strojů a zařízení, nutné k předpokladům zvládnutí profese. Znájí požadavky na vybavení gastronomických provozoven, orientují se v bezpečnostních předpisech v souvislosti se zacházením se spotřebiči a jiným vybavením, znají zařízení na zpracování surovin, zařízení na uchování surovin v souvislosti s hygienickými předpisy. Znájí jednotlivé druhy zařízení a strojů a umí je bezpečně obsluhovat a odstraňovat běžné závady při provozu.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Výroba a odbyt v gastronomii</i> . Žáci se naučí pracovat s vybavením výrobních a odbytových středisek a uplatňovat zásady bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu. Jsou vedeni k ochraně životního prostředí – šetrné nakládání s vodou, energiemi, odpady. Součástí výuky jsou i exkurze na odborných pracovištích – restaurace, hotely.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Vzdělávání směřuje k prohloubení a rozšíření vědomostí žáků o světě, který je obklopuje, osvojí si poznatky, pracovní postupy a nástroje potřebné pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění se na trhu práce. Naučí se jednat v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, být odpovědní za vlastní rozhodování, chování a jednání. Budou umět pracovat v týmech i samostatně a řešit různé situace a problémy.
Výukové strategie:	Základní forma výuky je výuka frontální, metoda výkladu a popisu s vysvětlováním. Náorné metody jsou uplatňovány za použití audiovizuální techniky a internetu. Žáci se průběžně zúčastňují odborných exkurzí a předváděcích akcí. Důležitou součástí výuky je práce s odbornou literaturou, případně s internetem, pomocí nichž žáci získávají přístup k nejnovějším informacím.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, průběžně se sleduje aktivita žáka při vyučování, stupeň osvojení učiva a jistoty jeho prezentace v souvislosti s úrovní vyjadřování, schopnost samostatného logického myšlení, osvojování metod myšlení charakteristických pro daný obor, jako i schopnost aplikace získaných vědomostí při řešení nových úkolů. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací numerického i slovního hodnocení.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> – žáci mají pozitivní vztah k učení a vzdělávání, umí si vytvořit vhodný studijní režim, ke svému učení využívají různé informační zdroje. <i>Kompetence k řešení problémů</i> – žáci získávají informace k řešení problémů, porozumí zadání úkolu, navrhuji způsoby a varianty řešení. Při tom uplatňují různé metody myšlení – logické, matematické, empirické. Spolupracují s jinými lidmi a volí vhodné způsoby a prostředky pro splnění jednotlivých aktivit, za využití zkušeností a vědomostí z dřívější doby. Průřezová témata: <i>Člověk a životní prostředí</i> – žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo, vnímají vztahy člověka k prostředí z různých hledisek rozvoje lidské populace a chápou význam vlivu prostředí na požitaviny a jejich prostřednictvím i na zdraví člověka. Žáci správně nakládají s odpady, využívají úsporné spotřebiče a postupy.

Ročník: 1.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP - dodržuje ustanovení týkající se BOZP a požární prevence ve všech typech potravinářských provozů - používá ochranné pomůcky a oděvy - dodržuje návody k obsluze jednotlivých zařízení - uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování - 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 povinnosti pracovního i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce	1.	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti - Pracovněprávní problematika BOZP - Protipožární prevence - Bezpečnost technických zařízení PT–ŽP2, 3	3

- vysvětlí pojem Společné stravování - popíše výrobní středisko-kuchyni, uvede bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování - vyjmenuje všechny druhy odbytových středisek (restaurace, jídelny, kavárny...) a popíše jejich zařízení - charakterizuje druhy ubytovacích středisek (hotel, motel, penzion...) - popíše organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku - charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu - pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a odbytovém středisku	2.	Výrobní, odbytová a ubytovací střediska - Společné stravování a jeho formy /veřejné a neveřejné/ - Druhy středisek /výrobní, odbytové, ubytovací/ - Ostatní prostory - Organizace práce ve výrobě a v odbytu	3
- charakterizuje jednotlivé druhy zařízení - popíše konstrukci a funkci strojů - při obsluze, údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - vyjmenuje druhy inventáře výrobního střediska (pracovní stoly, nože...)	3.	Zařízení výrobních středisek - Jednoduchá zařízení ve skladovacích, výrobních a ostatních prostorách - Nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů	3
- vyjmenuje druhy ohřívačů vody používaných ve veřejném stravování - tyto stroje dovede ovládat a používat - charakterizuje jednotlivé mycí zařízení a určí vhodnost jejich použití	4.	Zařízení pro hygienu nádobí a náradí - Zásobníkové a průtokové ohřívače vody - Myčky nádobí	2
- vyjmenuje a popíše všechny druhy strojů - volí správné suroviny ke zpracování na mechanických strojích - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - dodržuje hygienické předpisy	5.	Stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetřování - Univerzální stroje a přídavná zařízení /zařízení na mletí kávy, máku, strouhanky, .../ - Jedno a víceúčelové strojky - Stroje na zpracování těsta, zeleniny a masa - Bezpečnost a hygiena při práci se stroji	5
- dovede vyjmenovat všechny druhy zařízení pro tepelné zpracování pokrmů (sporáky, kotle...) - osvojí si, dodržuje a zajišťuje hygienu výroby dle hygienických předpisů	6.	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - Druhy zařízení pro tepelnou úpravu jídel - Obsluha zařízení	3
- popíše princip uchování pokrmů a nápojů za tepla - vysvětlí, jak nakládat s nevydanými pokrmy a hygienou provozu - nakreslí a popíše jednotlivé druhy zařízení - vysvětlí princip uchování pokrmů a nápojů v termosech a termoportech	7.	Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla - Vodní lázeň, ohřívací stoly a skříně-režony - Vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy - Termosy a termoporty	3
- vysvětlí rozdíl mezi chlazením a mražením - vyjmenuje druhy chladících a mrazících zařízení - dodržuje skladovací teploty u jednotlivých potravin a hotových výrobků	8.	Chladicí a mrazicí zařízení - Druhy chladících zařízení /chladicí vitríny, boxy, chladničky/ - Druhy mrazících zařízení /mrazicí boxy, pulty, vitríny/	2

- popíše a vysvětlí všechny druhy skladů potravin i ostatních skladů (inventáře, čisticích prostředků, obalů a odpadků) - vyjmenuje zařízení a vybavení jednotlivých druhů skladů - skladuje správně potraviny a nápoje - objasní způsoby údržby a hygieny skladů - vysvětlí třídění odpadů a nakládání s nimi	9.	Sklady - Druhy skladů /sklady potravin, sklady ostatní/ - Vybavení skladů /regály, police, rošty, okna, dveře/ - Údržba a hygiena skladů - Skladování potravin	3
- vyjmenuje druhy odbytových středisek - dovede popsat jednotlivá střediska a jejich vybavení - vysvětlí druhy osvětlení - popíše princip a druhy klimatizace - vyjmenuje druhy podlah - vyjmenuje druhy prodejních automatů	10.	Odbytová střediska - Požadavky na zařízení OS - Vybavení a zařízení jednotlivých středisek - Osvětlení - Klimatizace - Podlahy - Doplňkový prodej, automaty	3
- vyjmenuje druhy ubytovacích středisek (hotel, motel, hotel, penzion, turistická ubytovna...) - popíše jednotlivé druhy ubytovacích středisek dle jednotné klasifikace - vysvětlí zařízení hotelového pokoje - seznámí s protipožárními řádem DM a jednotlivými druhy hasicích prostředků	11.	Ubytovací střediska - Druhy ubytovacích středisek - Jednotná klasifikace US - Zařízení ubytovacích středisek - Protipožární ochrana	3

Obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie

Název ŠVP: Food design 2025

Počet hodin celkem: 33

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělávání: denní

Učební osnova předmětu

Administrativa

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je seznámit žáky s obsluhou a funkcemi psacího stroje, naučit je psát desetiprstovou hmatovou metodou, upevňovat získané dovednosti. Naučit je zpracovávat zadané úkoly v přiměřené rychlosti s důrazem na přesnost, pracovat s manuálem ČSN 01 6910 Úprava písemností zpracovaných textovými editory nebo psaných strojem a seznámit je se základy obchodní korespondence.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Komunikace ve službách</i> . Je zařazeno učivo o obsluze a funkcích elektronického psacího stroje. Základem učiva je zvládnutí klávesnice desetiprstovou hmatovou metodou – psaní písmen, velkých písmen (bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem). Jednoduché úpravy textu – zvýrazňování, velikost písma, řádkování. Seznámení s náležitostmi obchodních písemností podle ČSN 01 6910. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech český jazyk, informační a komunikační technologie a ekonomika a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.
Metody a formy výuky:	Velký důraz je kladen na samostatné a spolehlivé ovládání psacího stroje, na procvičování písmen na všech jeho řadách desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání zrakem. Pro procvičování jednotlivých písmen využívá učebnici administrativy. V průběhu školního roku je na začátku téměř každé vyučovací hodiny prováděno psaní na zopakování již nacvičených lekcí formou psaní na rychlost a přesnost (využívá se psaní v programu ATF). Také je velký důraz kladen na domácí přípravu – vzhledem k nízké hodinové dotaci musí žáci psát také doma a domácí práce předkládají na začátku každé hodiny ke kontrole vyučujícímu. U žáka s poruchami učení je zvolen individuální přístup.

Hodnocení žáků:	Převládá hodnocení strojopisných textů – rychlosti a přesnosti psaní (tabulka schválená vnitřním předpisem). Zvlášť je hodnocena rychlost i přesnost. Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Důležitým kritériem je také úprava písemností a pořádek při jejich zakládání. Dovednosti žáka jsou ověřovány měsíčně v písemných cvičeních, která jsou zaměřena na přesnost a rychlost popisu daného textu. Velký důraz je kladen i na vypracovávání domácích cvičení. U žáků je také hodnocena znalost normy na úpravu písemností – test, úroveň samostatné stylizace obchodních písemností. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence</i> – absolventi jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání, zvládat komunikaci v projevech mluvených i psaných, zpracovávat věcně správně a srozumitelně administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty, používat správně pojmy. <i>Personální a sociální kompetence</i> – žáci jsou schopni využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí a učit se na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a prosazovat trvale rozvoj své pracovní činnosti. <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i> – absolventi mají základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit. <i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a práce s informacemi</i> – žáci pracují s běžným a aplikačním programovým vybavením, využívají program ATF. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – absolventi cílevědomě usilují o dobré znalosti a dovednosti. <i>Člověk a svět práce</i> – žáci umí písemně a verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, písemně se vyjadřovat při úřední korespondenci.

Ročník: 2.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák:	1.	Seznámení s kancelářskou technikou, vybavení kanceláře	2
pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce		- Fax, telefon, zásady správného telefonování - Obsluha PC (práce s elektronickou poštou, vyhledávání informací na webových stránkách) - Práce s kancelářskou technikou	
dodržuje zásady správného psaní deseti prstovou hmatovou metodou a způsobu sezení a bezpečnosti při psaní	2.	Seznámení se zásadami psaní deseti prstovou hmatovou metodou	1
		- Seznámení s obsluhou a funkcemi psacích strojů - Bezpečnost při psaní, hygiena (způsob sezení)	
píše na klávesnici deseti prstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti	3.	Nácvik psaní na horní a střední písmenné řadě, čárka	5
		- d, f, j, k, a, ů, s, l, r, u, i, p, q, g, h, e, w, o, z, t, ú - Nácvik psaní velkých písmen	
píše na klávesnici deseti prstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti	4.	Nácvik psaní na dolní písmenné řadě, tečka, pomlčka	3
		- m, v, c, x, y, n b - Tečka, pomlčka	
- píše na klávesnici deseti prstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti - zvládá psaní s maximální přesností a rychlostí	5.	Nácvik psaní na číselné řadě, zvyšování přesnosti a rychlosti psaní	5
		- í, ě, á, ř, é, š, ě, ž, ý - Zvyšování přesnosti a rychlosti psaní	
- píše správně diakritická a interpunkční znaménka - zvládá psaní s maximální přesností a rychlostí	6.	Nácvik psaní dalších diakritických a interpunkčních znamének, zvyšování přesnosti a rychlosti psaní	5
		Háček nad malými písmeny	

		• Velká písmena s háčkem • Diakritická čárka • Otazník, vykřičník • Dvojtečka, středník • Zvyšování přesnosti a rychlosti psaní	
• píše číslice a značky správným způsobem	7.	Nácvik psaní číslic a značek, zvyšování přesnosti a rychlosti psaní • Nácvik psaní číslic • Znaménka a značky (paragraf, průměr, procento, promile) • Početní značky • Chemické značky, datum, římské číslice	3
• opisuje texty, zvýrazňuje jejich nejdůležitější části, upravuje jejich přehlednost za použití tabulátoru	8.	Zvýrazňování textu, zvláštní úprava textu • Centrování • Použití tabulátoru • Zvýraznění písma (podtrhávání, ztučňování, prokládání, atd.)	1
• orientuje se v ČSN • popisuje úpravu vyhotovených písemností a vysvětluje ji	9.	Normalizovaná úprava písemností • Adresy • Celková úprava obchodních a úředních dopisů • Příklady stylizace obchodních dopisů	4
• orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává • vyhotovuje písemnosti spojené s provozem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou • využívá elektronické vzory formulářů k vypracování potřebných dokumentů	10.	Vyhotovování obchodních písemností • Práce s informacemi • Poptávka • Nabídka • Objednávka • Reklamace • Elektronické šablony a vzory písemností PT-DS1, PT-SP1, PT- IKT	4

Obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie

Název ŠVP: Food design 2025

Počet hodin celkem: 1311

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělávání: denní

Učební osnova předmětu

Odborný výcvik

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Obsahový okruh poskytuje žákům znalosti týkající se hygieny v gastronomii, výživy, fotografie, aranžmá a sortimentu potravin a nápojů při výrobě i odbytu. Bude se zabývat znalostmi v oblasti food designu a novými trendy gastronomie. Dalším cílem okruhu je poskytnutí praktických dovedností pro výrobu pokrmů a nápojů, kde si žáci osvojují technologické postupy přípravy pokrmů, přípravu pokrmů racionální výživy a alternativní způsoby stravování, včetně moderních technologií a jejich využití. V oblasti odbytu poskytuje žákům znalosti týkající se jednoduché i složité obsluhy hostů.. Žáci se naučí pracovat s vybavením výrobních a odbytových středisek, pracovat s moderními inventáři, jejich využití při prezentaci a jejich následným fotografováním a postprodukcí, uplatňovat zásady bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu. Jsou vedeni k ochraně životního prostředí, k šetrnému nakládání s vodou, energiemi a odpady, k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven i formování estetiky pracovního prostředí.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Výroba a obyt v gastronomii a Komunikace ve službách</i> . Učivo se skládá z přípravy polévek, příloh, omáček, hotových pokrmů, pokrmů na objednávku, teplých i studených moučníků, výrobků studené kuchyně a jejich úpravou na talíři dle moderních trendů. Zařazeno je zdobení dortů, úprava pokrmů dle různých gastronomických stylů a jejich fotografování. Úsek odbytu zahrnuje přípravu pracoviště, znalost malého i velkého stolního inventáře, moderních technologií, jednoduché i složité obsluhy, sestavování jídelních a nápojových lístků, obsluhy a podávání pokrmů

	při slavnostních hostinách, sestavování a grafický návrh slavnostních menu, přípravy a podávání míšených nápojů a jejich dekorování. Učivo bylo vybráno tak, aby žáci byli připraveni na práci ve výrobních i odbytových střediscích, případně na vedení vlastních provozoven, aby se žáci orientovali v oblasti moderní gastronomie a tvorbě produktové fotografie. Pozornost je věnována zejména praktické aplikaci teoretických poznatků v odborném výcviku. Žáci si rovnoměrně osvojují typické pracovní činnosti. Odborný výcvik bude probíhat v prvním a druhém ročníku v učebnách praktického vyučování v budově školy, ve třetím a čtvrtém ročníku bude využito smluvních pracovišť. Pro názornost výuky bude uskutečněno několik exkurzí do vybraných hotelů, při probírání výroby a ošetřování nápojů bude provedena exkurze do vybraného pivovaru, včetně seminářů vaření a stylingu s praktickou ukázkou různých moderních gastronomických stylů.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Výuka směřuje k tomu, aby žák dodržoval zásady BOZP, hygieny osobní i hygieny pracoviště, je veden k pracovitosti, ochotě, k slušnému chování k hostům, poctivosti prodeje, k šetrnému zacházení s vodou, k péči o životní prostředí a k odpovědnosti za svěřenou práci, k myšlení nad uměleckou stránkou prezentace jídel, pojetí sezónnosti, barev, skladby surovin a inventáře. Je veden k tomu, aby se orientoval v domácích a zahraničních trendech gastronomie.
Výukové strategie:	Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody – instruktáž, názorné ukázky, průběžná a závěrečná instruktáž. Žáci pracují s odbornou literaturou – využívají receptury teplých i studených pokrmů, další odbornou literaturu, jsou vedeni k jejich správnému použití. Na zadaných úkolech pracují samostatně i ve skupinách. Využívají se moderní technologická zařízení ve výrobním středisku. Žáci se zúčastňují různých prezentačních akcí školy, seminářů zaměřených na food design, důležitou součástí výuky jsou exkurze do běžných provozoven i provozoven, které se zabývají food designem.
Hodnocení žáků:	Hodnocení žáků je numerické i slovní a probíhá po skončení pracovního dne. Je zaměřeno na hodnocení vlastní práce, na dodržování pracovních postupů, na dodržování bezpečnosti práce na pracovišti, na způsob práce se stroji a zařízením, jejich ovládání a na vytváření pracovních návyků. Jsou využívány diagnostické a hodnotící metody – ústní, písemné a praktické zkoušení. Znalosti jsou také ověřovány pomocí domácích úkolů, které jsou průběžně kontrolovány. Při hodnocení žáků je přihlédnuto k jejich přístupu k plnění zadaných úkolů a ke spolupráci s ostatními žáky.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k řešení problémů</i> – žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní problémy. <i>Komunikativní kompetence</i> – žáci uplatňují komunikativní dovednosti, jsou schopni se vyjadřovat písemně i ústně v pracovních situacích, jsou schopni komunikace v cizojazyčném prostředí. <i>Personální a sociální kompetence</i> – žáci využívají ke svému učení zkušenosti jiných lidí, kriticky hodnotí výsledky své práce. <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i> – žáci se učí pracovat samostatně i v kolektivu, získávají základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – žáci cílevědomě usilují o dobré znalosti a dovednosti, přijímají odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, vytrvale rozvíjí své odborné dovednosti. <i>Člověk a životní prostředí</i> – žáci jednájí hospodárně, uplatňují také ekologické hledisko, zachází zodpovědně se surovinami. <i>Člověk a svět práce</i> – žáci jsou připraveni aktivně vyhledávat nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.

Ročník: 1.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 198

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - popíše pracoviště odborného výcviku - seznámí se s právy a povinnostmi žáků, jedná v souladu se školním řádem - uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá jejich dodržování - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii /kritické body/ - dodržuje osobní hygienu předepsanou pro kuchaře a číšníky - simuluje poskytování první pomoci při úrazu na pracovišti, uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	1.	Organizace práce a bezpečnost - Seznámení s organizací pracoviště, organizačním řádem - Práva a povinnosti žáků - Bezpečnost technických zařízení - Pracovněprávní problematika BOZP, požární ochrana - Řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti - Zásady hygieny, hygienické normy HACCP - Osobní hygiena kuchaře a číšníka - Poskytování první pomoci PT–DS1,2 ŽP2, SP1,2	18
- chápe povinnost používat pracovní oblečení, pečuje o svůj zevnějšek, na odborném výcviku je správně ustrojen - pochozí význam používání jednotného stylového oblečení - rozlišuje výrobní a odbytové středisko - seznámí se s moderními a netradičními druhy inventáře pro food design - uplatňuje pravidla společenského chování, a zásady profesního vystupování a etiku - rozlišuje jednotlivé druhy inventáře na úseku obsluhy i ve výrobním středisku - připraví výrobní i odbytové středisko na provoz	2.	Povinnosti kuchaře a číšníka, příprava středisek na provoz - Oblečení kuchaře a číšníka, včetně moderních trendů - Seznámení s provozovnou, zařízením, sklady - Moderní a netradiční inventář - Pravidla společenského chování - Inventář a zařízení ve výrobním a odbytovém středisku - Přípravné práce před zahájením provozu PT – DS1,2 ŽP2, SP2	18
- zvolí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů, prakticky ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - seznámí se s možností modelování dortů, vhodností barev a tvarů. - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou, normuje jednotlivé pokrmy, nacvičuje vážení a měření - nacvičuje různé způsoby krájení surovin - rozeznává jednotlivé druhy tepelných úprav, používá je při práci - rozlišuje jednotlivé druhy jatečných mas, ryb, drůbeže a zvěřiny - připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmů a výrobky studené kuchyně dle technologických postupů - pokrmů upravuje vhodně na talíři klasickým způsobem i za použití moderních trendů, pokrmy expeduje - hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, ekologicky nakládá s obaly a odpady	3.	Příprava pokrmů - Výběr a předběžná úprava surovin - Zdobení dortů - Receptury teplých a studených pokrmů - Normování, vážení, měření - Základní technika krájení - Základní technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně– vaření, dušení, zadělávání, pečení, smažení - Základní druhy surovin, jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina, zelenina - Základní technologické postupy polévek, omáček, příloh, bezmasých pokrmů, předkrmů, moučníků, pokrmů z masa a výrobků studené kuchyně - Servis pokrmů moderním způsobem - Životní prostředí, předpisy na ochranu životního prostředí v provozu - Normy ztrát PT–ŽP2	114

stanoví rozdíly mezi hrubou a čistou váhou, dokáže je vypočítat			
- rozlišuje, udržuje a ošetřuje inventář na úseku obsluhy - připraví odbytové středisko na provoz, prostře stoly, založí pevný nebo přenosný příbor, vymění ubrus za provozu před hostem - nacvičuje nošení a manipulaci s podnosy, platy a tácy - nosí talíře dvou a tří talířovým způsobem, debarasuje upotřebený inventář - ovládá základní pravidla a techniku jednoduché obsluhy, simuluje servis polévek, studených i teplých alko i nealko nápojů - simuluje vyúčtování s hostem - nacvičuje komunikaci s hostem v mateřském i cizím jazyce, simuluje různé situace, řeší možné nehody hostů - rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie, vhodně uplatňuje prostředky verbální i neverbální komunikace	4.	Pracovní činnosti v odbytovém středisku, jednoduchá obsluha - Rozdělení inventáře - Prostírání a výměna ubrusu před hostem - Pevný a přenosný příbor, skládání ubrousků - Nošení podnosů a táců - Nácvik používání dvou a tří talířového systému při servisu pokrmů, debarasování - Podávání polévek, studených a teplých, lahvových a rozlévaných alko i nealko nápojů - Nácvik vyúčtování s hostem - Komunikace s hostem - Typy zákazníků a psychologické základy jednání PT – DS2	30
- orientuje se v práci s fotoaparátem - seznámí se s tvorbou jídelních lístků v grafických programech a s možnostmi jejich využití - objasní pojem gastronomická pravidla, používá je při sestavování jídelních i nápojových lístků - sestavuje jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy	5.	Jídelní, nápojové lístky a fotografie - Seznámení s produktovou fotografií - Tvorba jídelních lístku, grafická úprava - Gastronomická pravidla - Jídelní a nápojové lístky PT–SP1,2	18

Ročník: 2.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 231

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - seznámí se s kalkulací pokrmů, tvorbou cen a výpočtem nákladů, pracuje s technologickými normami, normuje pokrmy teplé i studené kuchyně - využívá odbornou literaturu a internet - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - dodržuje ustanovení týkající se BOZP a požární prevence	1.	Normování a BOZP - Receptury teplých a studených pokrmů, hmotnost porcí - Práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy - Hygiena práce a personálu - BOZP, požární prevence	14
- ovládá technologické postupy přípravy hnědých a bílých polévek, polévky připravuje, rozlišuje jednotlivé druhy zavářek a vložek, bílé polévky zahušťuje jednotlivými druhy jíšky - připravuje přesnídávkové, zdravotní a speciální polévky, dodržuje technologické postupy - polévky odborně expeduje, uplatňuje moderní servis pomocí speciálního inventáře	2.	Příprava polévek - Hnědé polévky – druhy vývarů, zavářky a vložky do polévek, příprava, bílé polévky – zahuštěné jíškou, cibulovou jíškou, cibulopaprikovou jíškou - Přesnídávkové, zdravotní a speciální polévky - Moderní trendy v gastronomii, zážitková gastronomie	35

• aplikuje technologické postupy přípravy základních omáček, připravuje je • připravuje tradiční české omáčky k vařeným masům • připraví omáčky pomocí espumy- ve šlehačkové láhvi, připraví základní druhy studených omáček, esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky • používá moderní formy při přípravě příloh a úpravách zeleniny • připravuje jednotlivé druhy příloh, dodržuje hmotnost jednotlivých porcí, volí vhodné doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy, přílohy a doplňky esteticky upravuje, na talíři	3.	Příprava omáček, příloh, doplňků a salátů • Základní omáčky hrubé, bílé, hnědé • Omáčky k vařeným masům • Moderní trendy při přípravě omáček, základní studené omáčky • Příprava příloh pomocí fermentace, příprava zeleniny pomocí metody sous vide • Přílohy z brambor, mouky – různé druhy knedlíků, přílohy z rýže, luštěnin, přílohy ze zeleniny – syrové, vařené, dušené	35
• připravuje běžné pokrmy, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmky a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů a české a regionální kuchyně • při přípravě pokrmů využívá nové trendy a moderní postupy, používá nové technologie	4.	Česká a regionální kuchyně • Technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně • Moderní trendy v gastronomii	35
• seznámí se se základy molekulární kuchyně, využívá moderní technologie, seznámí se s přípravou zmrzliny a doplňků k pokrmům pomocí tekutého dusíku • připraví bezmasé pokrmy z jednotlivých druhů základních surovin • připravuje jednotlivé druhy těst a moučníků, bezmasé pokrmy a moučníky esteticky upravuje a expeduje • vytvoří produktovou fotografii hotových výrobků	5.	Příprava bezmasých jídel, moučníků a moučných pokrmů • Moderní technologická zařízení a pracovní postupy • Z brambor, těstovin, zeleniny • Kynutá těsta, vařená, pečená, smažená • Litá těsta, tvarohová těsta, pálené hmoty • Produktová fotografie	28
• servíruje vína lahvová i rozlévaná, používá moderní stylový inventář pro servis pokrmů a nápojů • připraví pracoviště pro podávání jednoduchých i složitých snídaní • simuluje vyúčtování s hostem, pracuje se zúčtovací technikou	6.	Jednoduchá obsluha • Podávání vína, moderní způsob obsluhy a servis pokrmů • Servis snídaní • Nácvik vyúčtování s hostem	21
• simuluje techniku obsluhy v jednotlivých systémech, aplikuje poznatky získané během studia • nacvičuje řízení práce v různých systémech i způsobech obsluhy • simuluje obsluhu v provozovnách zaměřených na zážitkovou gastronomii • zvládá různé formy obsluhy podle prostředí a charakteru provozovny, zvládá organizovat práci v odbytovém středisku a cateringových společnostech	7.	Systémy a způsoby obsluhy • Systém vrchního číšníka, obvodový systém • Způsob obsluhy formou table d'hôte, francouzský systém obsluhy • Obsluha v provozovnách zaměřených na zážitkovou gastronomii • Prodej jídel při hromadných akcích a pracovní činnosti v cateringových společnostech	14

• sestaví nabídku pokrmů a nápojů pro jednotlivá střediska, simuluje jejich podávání, servíruje aperitivy a studené předkrmy • servíruje polévky formou složité obsluhy • ovládá techniku složité obsluhy, její různé formy, servíruje pokrmy složitou obsluhou • servíruje dezerty, kávu a digestivy	8.	Technika složité obsluhy • Podávání aperitivů a studených předkrmů • Podávání polévek při složité obsluze • Podávání teplých předkrmů, ryb, hlavních jídel • Podávání dezertů, kávy digestivu	21
• ovládá obsluhu fotoaparátu, pracuje se světlem, pokrm správně nasvítí • upraví fotografii v grafickém editoru • navrhne a vytvoří jídelní lístek, menu nebo jiný propagační materiál, graficky ho zpracuje	9.	Fotografie pokrmu, zdobení, grafická úprava v grafickém editoru • Nastavení clony, času, příprava pokrmů před focením, nasvícení fotografovaného výrobku • Úprava fotografií v grafickém editoru • Tvorba jídelních lístků a propagačních materiálů, jejich grafické zpracování.	28

Ročník: 3.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 462

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák:			
• dodržuje zásady BOZP, hygieny a požární prevence • pracuje s teplými a studenými normami, ovládá normování pokrmů • zvládá vypočítat nákladovost jídla a výpočet prodejních cen	1.	Normování, BOZP, hygiena • BOZP, osobní hygiena a hygiena pracoviště, požární prevence • Normování pokrmů • Výpočet FC	14
• Používá při přípravě moderní metody s ohledem na design pokrmu • rozlišuje jednotlivé druhy mas podle připravovaného pokrmu, masa upravuje • zná požadavky na ošetřování, skladování, krájí maso na požadované tvary a velikosti • nacvičuje špikování masa • ovládá různé druhy základů, pokrmy připravuje pomocí jednotlivých úprav • připravuje typické národní pokrmy • dohotovuje a expeduje pokrmy, použije vhodné druhy masa podle druhu tepelné úpravy, volí vhodné přílohy, hotové pokrmy vhodně aranžuje, používá moderní a netradiční inventář	2.	Příprava pokrmů z hovězího masa • Příprava masa metodou sous vide, nízko tepelné přípravy masa • Sušení hovězího masa a nakládání, použití jednotlivých částí • Krájení masa – kostky, plátky, závitky, rolády, pečeně • Špikování • Vaření, dušení, pečení – vhodné druhy masa, základy • Příprava tradičních pokrmů – svíčková na smetaně, guláše, vnitřnosti • Servis moderním způsobem a servis v provozech s food designem	84
• vhodně zvolí jednotlivé druhy masa na zpracování, krájí maso na požadované tvary, připravuje pokrmy z masa i vnitřností • ovládá jednotlivé tepelné úpravy, vhodně zařazuje moderní a šetrné tepelné úpravy, dokáže zvolit vhodnou přílohu, expeduje hotové pokrmy za použití netradičního inventáře	3.	Příprava pokrmů z telecího masa • Příprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením, příprava vnitřností • Příprava masa metodou sous vide, nízko tepelné přípravy masa	14
• ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, vhodně zařazuje moderní a šetrné tepelné úpravy masa • krájí maso v závislosti na připravovaném pokrmu, volí správné technologické postupy, dohotovuje a esteticky upravuje hotové výrobky, orientuje se v netradičních formách a	4.	Příprava pokrmů z vepřového masa • Příprava masa metodou sous vide, nízko tepelné přípravy masa • Rozdělení, použití jednotlivých částí, předběžná příprava, krájení masa na plátky, kostky, nudličky	77

- tvarech expedovaných pokrmů, používá speciální inventář, pokrm nafotí pro reklamu provozovny - rozlišuje jednotlivé druhy technologických úprav a druhy základů, připravuje jednotlivé pokrmy - pracuje s fotoaparátem, vytvoří produktovou fotografii		- Vaření, dušení, pečení, smažení – druhy obalů, speciální výrobky – vepřové hody, druhy základů - Produktová fotografie výrobku	
- aplikuje technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, vhodně zařazuje moderní a šetrné tepelné úpravy masa - volí vhodné druhy masa, vnitřností a tepelné úpravy při zpracování, připraví jednotlivé pokrmy, pokrmy esteticky upravuje a expeduje - orientuje se v netradičních formách a tvarech expedovaných pokrmů, používá speciální inventář, pokrm nafotí pro reklamu provozovny	5.	Příprava pokrmů ze skopového masa - Příprava masa metodou sous vide, nízko tepelné přípravy masa - Příprava vařením, dušením, pečením, smažením, úprava vnitřností - Zážitková gastronomie	14
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, dokáže zvolit vhodnou moderní a šetrnou úpravu jednotlivých druhů masa - nacvičuje vykostňování, porcování, drezírování, nadívání a nakládání drůbežího masa - vybere odpovídající tepelnou úpravu a druh přílohy, dohotovuje a esteticky upravuje výrobky, hotové pokrmy expeduje - orientuje se v netradičních formách a tvarech expedovaných pokrmů, používá speciální inventář, pokrm nafotí pro reklamu provozovny - zhotoví pokrmy z drůbežích vnitřností, zvolí vhodnou přílohu, pokrmy expeduje	6.	Příprava pokrmů z drůbeže - Příprava masa metodou sous vide, nízko tepelné přípravy masa - Předběžná příprava – vykostňování, porcování, nakládání, drezírování, nadívání - Tepelné úpravy – vaření dušení, pečení, smažení - Netradiční úpravy, fotografování pokrmů - Vnitřnosti - drůbeží játra, srdíčka	42
- připravuje pokrmy s jednotlivých druhů mas zvěřiny, používá moderní a šetrné technologické úpravy, ovládá technologické postupy přípravy, dohotovuje a esteticky upravuje expedované pokrmy - marinuje masa podle druhu zvěřiny, dokáže z něj připravit běžné i netradiční pokrmy - orientuje se v netradičních formách a tvarech expedovaných pokrmů, používá speciální inventář, pokrm nafotí pro reklamu provozovny, servíruje ho	7.	Příprava pokrmů ze zvěřiny - Příprava masa metodou sous vide, nízko tepelné přípravy masa - Marinování zvěřiny, druhy základů, zvěřinový guláš - Produktová fotografie a servis pokrmů	14
- volí vhodné, šetrné a netradiční úpravy v závislosti na druhu použitých surovin, ovládá moderní technologické postupy přípravy pokrmů z ryb, vybere odpovídající přílohu - vkusně upravuje a expeduje připravené pokrmy, orientuje se v netradičních formách a tvarech expedovaných pokrmů, používá speciální inventář - pokrm nafotí pro reklamu provozovny	8.	Příprava pokrmů z ryb - Příprava masa metodou sous vide, nízko tepelné přípravy masa, úprava ryb konfitováním, příprava vařením – rybí várka, rybí polévka, tradiční přípravy – pečením, grilováním, opékáním, smažením, druhy obalů - Korýši, měkkýši, obojživelníci – příprava - Fotografie produktu	42

- připravuje pokrmy z mletých mas, ovládá a zařazuje moderní a šetrné technologické postupy přípravy - tvárjuje a dochucuje masa podle požadavků na jednotlivé pokrmy, - vybírání a zařazuje jednotlivé druhy příloh podle druhů úprav, dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové pokrmy - používá stylový inventář, připraví fotografii produktu pro reklamu provozovny	9.	Příprava pokrmů z mletých mas - Příprava masa metodou sous vide - Ochucování, tvarování - Tepelné úpravy – dušení, pečení, smažení - Fotografie produktu	35
- při servisu překládá jednotlivé pokrmy, připravuje slavnostní tabule - používá speciální stylový inventář - odborně připraví a naservíruje ovoce formou složené obsluhy - odborně servíruje nápoje	10.	Vyšší forma složené obsluhy - Překládání, obsluha při slavnostních příležitostech - Inventář pro složitou obsluhu - Podávání banánu, pomeranče, práce před hostem - Práce sommeliera	35
- připraví barový pult na provoz, pracuje za ním, - připravuje jednotlivé míšené nápoje, dodržuje správné technologické postupy, připravené nápoje vhodně barevně upravuje a dekoruje - připraví a servíruje různé druhy kávy	11.	Míšené nápoje - Příprava inventáře za barovým pultem - Příprava a servis míšených nápojů, vhodný design a dekorace nápojů - Příprava jednotlivých druhů kávy	21
- sestaví a graficky upraví kavárenský lístek, používá vhodný způsob obsluhy - sestaví a graficky upraví jídelní a nápojový lístek pro jednotlivá odbytová střediska, volí vhodný inventář při obsluze - obsluhuje a ošetřuje pивní zařízení, odborně servíruje nápoje v jednotlivých střediscích	12.	Nácvik obsluhy v kavárně, vinárně, baru - Kavárna, kavárenský lístek, jeho grafická úprava, technika obsluhy - Vinárna, vinárenský lístek, technika obsluhy, bar, barový lístek, technika obsluhy - Obsluha a údržba pивního zařízení, moderní způsob čepování piva	21
- samostatně fotografe připravované pokrmy - upraví fotografii v grafickém editoru - zdobí a připravuje pokrmy pro produktovou fotografii	13.	Fotografie jídla, zdobení, grafická úprava v grafickém editoru - Nasvícení fotografovaného jídla - Úprava fotografií v grafickém editoru - Zdobení a vzhled jídla	49

Ročník: 4.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 420

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: jedná v souladu s předpisy BOZP a požární ochrany	1.	BOZP, hygiena práce BOZP, požární prevence	7
- připravuje pokrmy na objednávku, volí správné druhy mas v závislosti na úpravě, používá nové moderní technologie, dodržuje správnou hmotnost porcí - připraví šťávy k jednotlivým minutkovým úpravám - volí správné druhy příloh a doplňků - dohotovuje pokrmy před hostem, flambuje, míchá	2.	Příprava pokrmů na objednávku - Vhodné druhy masa a technika přípravy-anglický způsob, pánev, rošt, kontaktní gril, lávové kameny, alobal, papilota, gratinování, konfitování, blanžírování, sous vide - Příprava šťávy - Přílohy, doplňky, - Dokončování před hostem	70

• suší masa, zeleniny a ovoce, ovládá základy fermentace ovoce, zeleniny, mas a nápojů • připravuje pěny-espumy pomocí šlehačkové láhve • připravuje studené předkrmy, vkusně a esteticky je upravuje expeduje • ovládá přípravu majonézy, aspiku a ostatních studených pokrmů, jednotlivé pokrmy vkusně a esteticky upravuje a expeduje • použije vhodný druh úpravy pokrmů, ovládá správný pracovní postup	3.	Studená kuchyně • Sušení, fermentace • Espumy • Předkrmy a pokrmy studené kuchyně • Majonézy, aspiky, ochucená másla, pěny, pomazánky, saláty, obložené chlebičky, chuťovky, plněná zelenina, ovoce, vejce • Paštiky, galantiny, teriny, studené mísy	70
• připravuje teplé předkrmy, dodržuje pracovní postupy, volí vhodnou úpravu pokrmu podle příležitosti, druhu úpravy a místa konání • dohotovuje, vkusně a esteticky pokrmy upravuje a expeduje, kontroluje kvalitu hotových výrobků, zhotoví produktovou fotografii pro propagaci podniku	4.	Příprava teplých předkrmů • Příprava předkrmů z vajec, sýrů, ovoce, zeleniny, hub, z jatečního masa, vnitřností, ryb, drůbeže, zvěřiny • Speciální úpravy a fotografie pokrmu	28
• ovládá přípravu typických krajových specialit, vkusně je upravuje a expeduje • připravuje krajové speciality v nových, netradičních úpravách	5.	Krajové speciality • Pokrmy vlastní kalkulace, pokrmy ze Šumavy a Jižních Čech, Kulajda, Cmunda • Netradiční úpravy	14
• připravuje pokrmy cizích zemí, charakterizuje používané suroviny, způsob jejich zpracování a podávání pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí • pokrmy upravuje a expeduje, kontroluje jejich kvalitu, nafotí do katalogu nebo jídelního lístku	6.	Speciality cizích kuchyní • Trendy moderní gastronomie, mezinárodní kuchyně a tradice • Produktová fotografie	21
• připravuje jednotlivé druhy moučníků, používá různé druhy těst, snižuje energetickou hodnotu moučníků • připravuje různé doplňky k desertům a hlavním chodům - želé, prach, jedlá hlína, • moučníky vkusně upravuje, kontroluje jejich kvalitu a expeduje	7.	Příprava moučníků • Druhy těst a jejich příprava – piškotové, třené, listové, plundrové, pálené, netradiční doplňky • Moderní pracovní postupy • Náplně, polevy, krémy, dekorace a modelování dortů	35
• připravuje teplé i studené nápoje zařazené na nápojovém lístku • seznámí se s netradiční přípravou MN, navrhne vhodnou prezentaci a dekoraci	8.	Příprava nápojů • Studené nápoje, mléčné koktejly, aromatizovaná mléka, teplé nápoje • Netradiční míšené nápoje	14
• ovládá pracovní postupy jednotlivých druhů pokrmů, pokrmy připravuje • volí a připraví vhodné druhy příloh, dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy při expedici	9.	Dietní pokrmy • Dieta šetřící, redukční, diabetická, vegetariánská strava • Makrobiotická strava	21
• připravuje pokrmy pro alternativní formy stravování • sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství, připravuje pokrmy podle jejich tradic a náboženských zvyklostí • navrhuje jídelní lístky a menu, graficky je upravuje	10.	Progresivní příprava jídel • Stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií • Praktické sestavování jídelniček pro různé skupiny obyvatel na základě zvláštních požadavků • Grafická úprava jídelních lístků a menu	21

• vede skladové zásoby pomocí PC programů, využívá nová technologická zařízení, vyhotovuje písemnosti spojené s provozem a objednávkou slavnostní hostiny, ovládá kalkulaci pokrmů a nápojů • vyhledává potřebné informace pomocí internetu	11.	Administrativní práce • Využívání výpočetní techniky a počítačových programů k řízení a vedení závodů veřejného stravování • Práce s PC na recepci hotelu PT–SP2	14
• pokrm vyfotí a fotografii upraví v grafickém editoru • ovládá práci s krátkým časem, pokrm vhodně nasvítí a nazdobí • společensky vystupuje a simuluje komunikaci s personálem i hosty v mateřském i cizím jazyce • organizuje a koordinuje činnost pracovních týmů ve výrobě a odbytu • organizačně zajišťuje přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí, sestavuje jídelní lístky a menu, simuluje smluvní zajišťování zásobovací a odbytové činnosti	12.	Organizace a řízení odbytových středisek, fotografie jídla, zdobení, grafická úprava v grafickém editoru • Úprava fotografií v grafickém editoru • Práce s časem a se světlem • Činnost vedoucího střediska • Činnost vedoucího provozu a směny • Organizace hromadných akcí PT–SP1	56
• připraví a vyzdobí místnost na slavnostní hostinu, sestaví stoly do požadovaného tvaru, volí vhodné barvy a kombinace inventáře • prostře a založí inventář, připraví příruční a servírovací stoly podle potřeb obsluhy • pracuje s novým, moderním inventářem pro food design • vypracuje slavnostní menu, provozní scénář a ostatní náležitosti k slavnostní hostině, provozní scénář graficky upraví • organizuje a zvládá techniku obsluhy, připraví podklady a provede vyúčtování slavnostní hostiny • připraví studený a teplý stůl, vkusně a esteticky naaranžuje mísy s pokrmy, zvolí vhodné aranžmá a dekoraci • připraví a vhodně sestaví sortiment nápojů na nápojovém stole	13.	Slavnostní hostiny a společenské akce • Příprava místnosti, tvary tabulí, prostírání, výzdoba • Založení inventáře, příprava příručního a servírovacího stolu • Příprava moderního inventáře, stolů, dle různých moderních gastronomických směrů • Vypracování slavnostního menu a provozního scénáře k slavnostním hostinám, grafická úprava menu • Organizace a technika obsluhy, vyúčtování slavnostní hostiny a práce po skončení provozu • Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem, příprava studeného a teplého stolu, sortiment pokrmů, nové trendy • Příprava nápojového stolu, sortiment nápojů	49

7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

Personální zabezpečení

Výuku učebního oboru gastronomie zajišťují učitelé s úplnou pedagogickou způsobilostí a učitelé se středním vzděláním v oboru doplněným dlouholetou pedagogickou praxí a zkušenostmi z výrobní praxe. Pro zvyšování odborné úrovně si zve škola odborníky z praxe, kteří formou instruktáže seznamují učitele a žáky s nejnovějšími poznatky z praxe. Učitelé se pravidelně účastní odborných seminářů, které pořádají centra DVPP, ale i mimo něj. Někteří členové pedagogického sboru jsou členy *Asociace kuchařů a cukrářů České republiky*.

Péči o problémové žáky a žáky se specifickými vzdělávacími potřebami zajišťuje ve škole kvalifikovaný výchovný poradce. Prevenci proti alkoholickým a psychotropním látkám zajišťuje metodik prevence sociálně patologických jevů.

Materiální zabezpečení

Výuka teoretických předmětů probíhá v budově školy, Blatenská 313. Kapacita kmenových a odborných učeben se pohybuje v rozmezí 20 - 34 žáků. Výuku v těchto učebnách lze podpořit použitím interaktivních tabulí, datových projektorů, kamery, vizualizéru, hudební aparatury a jiných technických prostředků. Škola disponuje tělocvičnou s posilovnou a venkovním sportovním areálem. Žákům je k dispozici hřiště s umělým povrchem ve sportovním areálu města, plavecký bazén a velká tělocvična v ZŠ Blatenská. Vybavení učeben s výpočetní technikou obsahuje 30 osobních počítačů s přístupem k internetu. Počítače jsou pravidelně inovovány. Softwarové vybavení odpovídá vzdělávacím potřebám žáků různých oborů.

Odborný výcvik učebního oboru *Gastronomie* probíhá v odborných učebnách v budově školy a na smluvních pracovištích. Žáci využívají v 1. a 2. ročníku odbornou učebnu *stolnění*, ve které mohou nacvičovat různé formy obsluhy a komunikace s hostem a odborné učebny *pro studenou a teplou kuchyni*, jejíž vybavení umožňuje plnohodnotně provádět nácvik odborných dovedností.

Škola umožňuje žákům celodenní stravu ve školní jídelně. Žáci ze vzdálenějších oblastí mohou využít služeb domova mládeže, který je rovněž součástí hlavní budovy. Obytnou buňku tvoří dva pokoje a příslušenství (WC, sprcha). Ve volném čase mohou žáci využívat společenskou místnost, tělocvičnu, posilovnu, kuchyňku, navštěvovat plavecký bazén a kulturní představení.

8. Spolupráce se sociálními partnery

Za hlavní sociální partnery školy považujeme obecně zaměstnavatele a další instituce spojené s trhem práce. Partnerské podniky umožňují žákům získat pracovní zkušenosti a odborný výcvik v reálném prostředí. Spolupráce s nimi je realizována zejména formou odborných exkurzí a pravidelných odborných praxí. Sociální partneři poskytují škole i zpětnou vazbu - vyjadřují se ke kompetencím žáků a sdělují své další požadavky na vzdělávací proces.

V oblasti výběru budoucího zaměstnání spolupracuje škola s OHK a regionálním úřadem práce, který organizuje pro žáky přednášky týkající se výběru a volby povolání. Pracovníci OHK a ÚP jsou zváni na předváděcí akce. Jako příklad spolupráce můžeme uvést ocenění žáků za účast na regionálních soutěžích. Velmi důležitým sociálním partnerem je Město Horažďovice. Žáci se podílejí na zajištění průběhu společenských akcí různého charakteru. V oblasti vzdělávání jsou významnými partnery VŠ a VOŠ, díky nimž mají žáci možnost pokračovat ve zvyšování, či rozšiřování své kvalifikace. Důležitá je také komunikace se zákonnými zástupci žáka. Pravidelně jsou organizovány třídní schůzky, kde jsou zákonní zástupci informováni o průběhu studia žáka a záměrech školy. Škola také zajišťuje dostatečnou informovanost zákonných zástupců o jejím životě prostřednictvím aplikace Bakaláři, webových stránek a sociálních sítí Facebook, Instagram a TikTok. Škola se dvakrát ročně otevírá veřejnosti a budoucím žákům při Dnech otevřených dveří, kde jsou prezentovány výstupy všech učebních a studijních oborů. Pro účely náboru žáků škola spolupracuje se základními školami v regionu, které její zástupci navštěvují a seznamují vycházející žáky s nabízenými učebními a studijními obory. Škola každoročně vydává aktualizované informační brožury a videa o činnosti školy. Činnost nabízených oborů je velmi aktivně prezentována na všech sociálních sítích školy.

9. Inovace ŠVP

Školní vzdělávací program bude pravidelně vyhodnocován. Na základě tohoto hodnocení budou prováděny úpravy plánu. Pokud bude rozsah úprav vyšší může být vypracován a schválen nový ŠVP s platností od 1.ročníku příslušného školního roku.

Změny, které budou prováděny v průběhu roku budou zaznamenávány následujícím způsobem.

Změny týkající se *podmínek vzdělávání* (organizační, materiální, personální,...) budou zdokumentovány formou dodatku k ŠVP (Příloha 2).

Změny týkající se *obsahu vzdělávání* budou zaznamenávány pro každý předmět rovněž ve formě dodatku k ŠVP (Příloha 3).

Příloha 1

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti /DS – (1-8)/

1. osobnost a její rozvoj;
2. komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů;
3. společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství;
4. historický vývoj (především v 19. a 20. století);
5. stát, politický systém, politika, soudobý svět;
6. masová média;
7. morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita;
8. potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život;

Člověk a životní prostředí /ŽP – (1-3)/

1. biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o abiotických a biotických podmínkách života, ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny);
2. současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví);
3. možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje).

Člověk a svět práce /SP – (1-4)/

1. Individuální příprava na profesní trh

- vytvoření osobního portfolia dovedností;
- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce;
- zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem;
- přijímací pohovor a výběrové řízení;
- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;
- aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.

2. Svět vzdělávání

- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
- možnosti vzdělávání v zahraničí, rekvalifikace;
- informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce.

3. Svět práce

- trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů;
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí;
- technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností;
- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru;
- zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele.

4. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti

- služby kariérového poradenství;
- zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.

Informační a komunikační technologie /IKT/

Obsah tématu a jeho realizace je zahrnut do předmětu IKT a předmětů, které využívají počítačovou učebnu.

Příloha 2

Příloha 3

Příloha 4

Kritéria pro hodnocení žáků

Žák	Stupeň 1 - výborný	Stupeň 2 - chvalitebný	Stupeň 3 - dobrý	Stupeň 4 - dostatečný	Stupeň 5 - nedostatečný
KK1	Ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy, definice a zákonitosti uceleně, přesně a chápe vztah mezi nimi.	S menšími nepřesnostmi ovládá poznatky, fakta, pojmy, definice a zákonitosti, chápe vztah mezi nimi.	V osvojení požadovaných poznatků, fakt, pojmů a definic má mezery, vztahy mezi nimi mu nejsou zcela jasné.	V osvojení požadovaných poznatků, fakt, pojmů a definic má závažné mezery, vztahy mezi nimi mu nejsou jasné.	V osvojování požadovaných poznatků, fakt, pojmů a definic má velmi vážné nedostatky, nechápe vztahy mezi nimi.
KK2	Vyhledává a třídí informace z různých zdrojů.	Vyhledává a třídí informace z různých zdrojů.	Obtížně vyhledává informace z různých zdrojů.	Obtížně vyhledává informace z různých zdrojů.	Neumí vyhledat informace a pracovat s nimi.
KK3	Samostatně a tvořivě řeší teoretické i praktické problémy, využívá k tomu vlastního úsudku a zkušenosti.	S menšími podněty učitele dokáže samostatně a tvořivě řešit teoretické i praktické problémy, využívá k tomu vlastního úsudku a zkušenosti.	Při řešení teoretických a praktických problémů se dopouští chyb, které však s pomocí učitele dokáže odstranit.	Při řešení teoretických a praktických problémů se dopouští podstatných chyb, ani s pomocí učitele je nedokáže všechny odstranit.	Nedokáže řešit teoretické a praktické problémy ani s pomocí učitele.
KK4	Plánuje a organizuje vlastní činnosti, účinně spolupracuje ve skupině, je schopen vlastního hodnocení a hodnocení ostatních.	Plánuje a organizuje vlastní činnosti, spolupracuje ve skupině, je schopen vlastního hodnocení a hodnocení ostatních.	Podle návodu učitele si naplňuje vlastní činnosti, ale získané výsledky nedokáže sam. porovnat a vyhodnotit.	Své činnosti si nedokáže naplňovat. Obtížně porovnává a vyhodnocuje výsledky své práce.	Své činnosti si nedokáže naplňovat ani vyhodnotit.
KK5	Přesně pochopí podstatu mluveného i psaného. Svě myšlenky a názory vystižně formuluje v ústním i písemném projevu. Jeho grafický záznam je přesný a srozumitelný.	Pochopí podstatu mluveného i psaného. Svě myšlenky a názory většinou formuluje vystižně v ústním i písemném projevu. Jeho grafický záznam je téměř vždy přesný a srozumitelný.	Podle otázek učitele pochopí podstatu mluveného i psaného. Svě myšlenky a názory nedokáže formulovat přesně a uceleně. Jeho grafický záznam je nepřesný.	Často nechápe podstatu psaného a mluveného. Svě myšlenky a názory obtížně formuluje. Jeho grafický záznam je nepřesný a neúplný.	Nedokáže pochopit podstatu mluveného a psaného. Nedokáže formulovat své myšlenky a názory. Jeho grafický záznam je neúplný a nesrozumitelný.
KK6	Zapojuje se do diskuse, obhajuje svůj názor, vhodně argumentuje a respektuje názory druhých.	Zapojuje se do diskuse, obhajuje svůj názor, argumentuje a respektuje názory jiných.	Zřídka se zapojuje do diskuse, jeho argumentace jsou nepřesné. Přejímá názory jiných členů skupiny.	Nezapojuje se do diskuse, nedokáže vhodně argumentovat. Přejímá názory jiných členů skupiny.	Odmítá se zapojovat do práce skupiny a je v ní zcela pasivní.
KK7	Užívá správně matematické pojmy, numericky počítá, přesně se matem. vyjadřuje, zdůvodní a obhájí postup řešení, diskutuje o výsledcích, aplikuje osvojené metody v jiných oblastech.	Téměř vždy správně použije matem. pojmy, numericky počítá, obhájí postup řešení, doveďe matematizovat reálné situace, řeší problémy pomocí kalkulátoru a PC.	Používá matematické pojmy, při numerických výpočtech se dopouští chyb, které je schopen pod vedením učitele opravit, naučí se jednoduché mat. postupy, používá kalkulátor.	Prokazuje závažné nedostatky v používání mat. pojmů, při numerických výpočtech se dopouští podstatných chyb, počítá na kalkulátoru.	Prokazuje velmi závažné nedostatky v používání mat. pojmů, nechápe vztahy mezi nimi, při numerických výpočtech se dopouští velmi závažných chyb.
KK8	Samostatně pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky ICT, efektivně používá běžné základní a aplikační programy, získává informace z otevřených zdrojů a dokáže s nimi pracovat.	Samostatně pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky ICT, používá základní a aplikační programy, dokáže vyhledat a zpracovat s menšími obtížemi informace z otevřených zdrojů.	Pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky ICT, používá základní a aplikační programy, používá podle návodu učitele, s menšími obtížemi vyhledává inf. z otevřených zdrojů.	Pracuje s osobním počítačem pod vedením učitele, obtížně používá základní a aplikační programy, obtížně vyhledává informace z otevřených zdrojů.	Prokazuje závažné nedostatky při práci s osobním počítačem i s používáním základních programů, nedokáže vyhledat informace z otevřených zdrojů.