

Školní vzdělávací program

Kuchař – číšník 2025



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*

Název školního vzdělávacího programu: *Kuchař – číšník 2025*

Kód a název oboru vzdělání: *65 – 51– H/01, Kuchař - číšník*

Stupeň poskytovaného vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem*

Délka a forma studia: *3 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 vzdělávání 65–51–H/01 Kuchař - číšník. Program sestavil kolektiv pracovníků Střední školy, Horažďovice, Blatenská 313, 341 01 Horažďovice.

Schváleno školskou radou dne 25. 6. 2025, č.j.: SŠHRD/401/25.

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

Účinnost od 1. 9. 2025

Obsah:

1. Úvodní identifikační údaje	- 2 -
2. Profil absolventa.....	- 4 -
3. Charakteristika školního vzdělávací programu	- 6 -
4. Učební plán	- 16 -
5. Transformace RVP do ŠVP.....	- 18 -
6. Učební osnovy	- 19 -
Český jazyk a literatura	- 19 -
Anglický jazyk	- 24 -
Jazyk německý	- 30 -
Občanská nauka.....	- 36 -
Základy přírodních věd	- 42 -
Matematika.....	- 47 -
Tělesná výchova.....	- 52 -
Informační a komunikační technologie	- 56 -
Ekonomika	- 61 -
Potraviny a výživa.....	- 66 -
Stolníčení.....	- 71 -
Technologie.....	- 76 -
Zařízení provozoven.....	- 81 -
Administrativa.....	- 84 -
Odborný výcvik.....	- 86 -
7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání	- 94 -
8. Spolupráce se sociálními partnery	- 94 -
9. Inovace ŠVP.....	- 95 -

2. Profil absolventa

2.1 Identifikační údaje

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

Adresa: *Blatenská 313, 341 01 Horažďovice*

Název školního vzdělávacího programu: *Kuchař – číšník 2025*

Kód a název oboru vzdělání: *65 - 51 - H/01, Kuchař - číšník*

Platnost ŠVP: *od 1. 9. 2025*

2.2 Pracovní uplatnění absolventa

Absolventi školního vzdělávacího programu *Kuchař-číšník* najdou uplatnění v pohostinských, stravovacích a ubytovacích zařízeních, v restauracích, v provozovnách rychlého občerstvení a dalších provozovnách společného stravování, v penzionech a hotelech doma i v zahraničí. Uplatnění nachází na pozicích kuchař nebo číšník, ale mohou také vykonávat vyšší funkce v oboru, jako je šéfkuchař, vrchní číšník, barman, recepční apod. Absolventi jsou připraveni vykonávat odborné gastronomické činnosti v různých pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele.

2.3 Výsledky vzdělávání

2.3.1 Kuchař - číšník

Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi:

- připravuje pokrmy české a zahraniční kuchyně a pokrmy racionální výživy dle daných technologických postupů,
- 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,
- dbá na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností,
- sestavuje jídelní lístky pro různé příležitosti,
- organizačně zajišťuje gastronomické akce, zásobovací a odbytové činnosti,
- sestavuje kalkulace výrobků a služeb,
- používá vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti,
- společensky vystupuje a komunikuje s hosty v mateřském i cizím jazyce,
- 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 pracovních 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	•		•		•			•
Anglický jazyk/ Jazyk německý	•		•	•	•	•		•
Občanská nauka	•		•	•	•	•		
Základy přírodních věd			•		•		•	
Matematika	•	•	•				•	•
Tělesná výchova	•		•	•				
Informační a kom. technologie	•	•	•					•
Ekonomika	•	•		•		•	•	•
Potraviny a výživa	•	•						
Stolníčení	•		•			•		
Technologie	•		•	•		•	•	
Zařízení provozoven	•	•						
Administrativa			•			•		•
Odborný výcvik		•	•	•		•		

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

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi pokračovat v nástavbovém studiu, případně se ucházet o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních školách a tím může získat střední vzdělání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

3. Charakteristika školního vzdělávací programu

3. 1 Identifikační údaje

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

Adresa: *Blatenská 313, 341 01 Horažďovice*

Název školního vzdělávacího programu: *Kuchař – číšník 2025*

Kód a název oboru vzdělání: *65 - 51 - H/01, Kuchař - číšník*

Platnost ŠVP: *od 1. 9. 2025*

3. 2 Popis celkového pojetí vzdělání v daném programu

3. 2. 1 Pojetí a cíle ŠVP

Školní vzdělávací program *Kuchař - číšník* byl vypracován na základě RVP pro obor vzdělání 65 – 51 - H/01 Kuchař - číšník státem schváleného pedagogického dokumentu, dle něhož budou vytvořeny v konečné fázi optimální předpoklady pro lepší uplatnění absolventů středního odborného vzdělávání na trhu práce a jejich připravenost pro další vzdělávání. ŠVP nabízí profilaci do kombinovaného zaměření *Kuchař - číšník*. 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 specifčnosti oboru Kuchař - číšník 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.

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), 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.

Praktické vyučování 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	ZPV	MA	TV	IKT	EK	PV	STOL	TECH	ZP	ADM	OV
DS 1		1,2,3	1,2,3,4	2			1,2,3							1	
DS 2	1,2	1,2,3	1,2,3,4	1,2			1,2,3	3							1,2
DS 3	2	1,2,3	1,2,3	1,2,3											
DS 4	1,2,3	1,2,3													
DS 5	2,3	1,2,3		2,3					1						
DS 6		2		2				3							
DS 7		2,3		1,2			1,2	1,3				1			1
DS 8		3		2,3					2						1,2,3
Člověk a životní prostředí /ŽP – (1-3)/															
	ČJ	AJ	JN	ON	ZPV	MA	TV	IKT	EK	PV	STOL	TECH	ZP	ADM	OV
ŽP 1		3			1		1			1					
ŽP 2		3		3	2		2	1		1,2,3	1,2,3		1		1,2,3
ŽP 3		3			2		3	1,2				3			
Člověk a svět práce /SP – (1-4)/															
	ČJ	AJ	JN	ON	ZPV	MA	TV	IKT	EK	PV	STOL	TECH	ZP	ADM	OV
SP 1	3	3		3					1,3					1	
SP 2				3		1		3	1		1				1,2,3
SP 3		3		3					1,2						
SP 4				3					1,3						
Člověk a digitální svět /ČDS/															
	ČJ	AJ	JN	ON	ZPV	MA	TV	IKT	EK	PV	STOL	TECH	ZP	ADM	OV
ČDS						1,2,3		1,2,3						1	

3.3 Organizace teoretické a praktické výuky

Studium je organizováno jako tříleté denní studium. Výuka probíhá v týdenních cyklech A a B. Týden teoretického vzdělání se střídá s týdnem odborného výcviku. Hodinová dotace odborného výcviku je v 1. ročníku 15 hodin týdně. Ve 2. a 3. ročníku, který probíhá na smluvních pracovištích, je časová dotace 17,5 hodin týdně.

Profilace studentů bude probíhat zejména v předmětech *Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, Odborný výcvik*. Odborný výcvik bude probíhat v odborných učebnách v prostorách školy a na smluvních pracovištích. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru *Kuchař - číšník* 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 jeden školní rok.

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována zástupcem ředitele pro praktické vyučování. 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.

V odborném výcviku 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

Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování a žáci se zdravotním znevýhodněním. Tito žáci jsou integrováni do běžných tříd. Na základě lékařského doporučení bude pro tyto žáky vypracován individuální vzdělávací plán. Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami jsou podle potřeby přizpůsobeny podmínky vzdělávání, zejména formy a metody výuky a zároveň se dbá na to, aby žáci nezneužívali svého postižení a neztotožnili se s ním. Při hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami se přihlíží k povaze postižení nebo znevýhodnění. Při řešení problému těchto žáků spolupracují třídní učitelé s kvalifikovanou výchovnou poradkyní. Při péči se žáky se speciálními potřebami spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:

Pedagogicko-psychologické poradny
Oddělení sociálně-právní ochrany dětí při MÚ
Výchovní poradci základních škol
Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog

3. 5. 1 Vzdělávání žáků se zdravotním postižením

Vycházíme ze Směrnice MŠMT ČR č.j. 13 710/2001-24 k integraci dětí a žáků se speciálními vzdělávacími potřebami do škol a školských zařízení.

O zařazení žáka do školy rozhoduje ředitel školy po dohodě s rodiči či zákonnými zástupci žáka na základě lékařského a speciálně – pedagogického vyšetření a s přihlédnutím k možnostem školy i místním specifikum.

Nezbytná je úzká spolupráce s odborným pracovištěm, v jehož péči dítě je.

- seznámíme všechny učitele s postiženým žákem a jeho specifiky
- dohodneme se s rodiči nebo zákonnými zástupci a s odborným pracovištěm na možnostech úzké spolupráce
- vysvětlíme vyučujícím způsoby hodnocení žáka, možnosti úlev a tolerancí
- vypracujeme individuální vzdělávací program
- seznámíme spolužáky s handicapem žáka a vším, co z toho vyplývá
- ponecháváme žáku v hodinách potřebné pomůcky
- snažíme se zajistit přístup k odborné literatuře a kurzům vztahujícím se k handicapu žáka

Zásady pro práci s žáky se zdravotním postižením:

- respektování zvláštnosti žáka
- vývojovost (důležité je „nepřeskakovat“ jednotlivé vývojové etapy)
- optimální prostředí (jen při vhodné úpravě rodinného prostředí bude zajištěn dobrý rozvoj žáka)
- speciální pomůcky, metody a formy výchovné práce
- všestrannost (dbáme na to, aby žák mohl své znevýhodnění kompenzovat i jinými činnostmi, v nichž je úspěšný)
- soustavnost

3. 5. 2 Vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním

Vycházíme z Metodického pokynu MŠMT ČR č.j. 13 711/2001-24 k vzdělávání žáků se specifickými poruchami učení nebo chování a Směrnice MŠMT ČR č.j. 13 710/2001-24 k integraci žáků se speciálními vzdělávacími potřebami do škol a školských zařízení.

V případě, že žák má diagnostikovanou specifickou poruchu učení, snažíme se postupovat tak, abychom mu pomohli využít jeho skutečné vědomosti a dovednosti v souladu s rozumovým potenciálem nezatíženým obtížemi vyplývajícími z jeho poruchy.

Nezbytná je úzká spolupráce s odborným pracovištěm, v jehož péči žák je.

- seznámíme všechny učitele s poruchou žáka a jejími specifiky
- dohodneme se s rodiči nebo zákonnými zástupci na možnostech úzké spolupráce, stanovíme termíny pravidelných schůzek (zpravidla jednou měsíčně), v případě potřeby budou schůzky častější
- vysvětlíme vyučujícím způsoby hodnocení, možnosti úlev a tolerancí pro žáka
- vypracujeme individuální vzdělávací program
- seznámíme spolužáky s rozdílným způsobem hodnocení
- v hodinách ponecháme žákovi potřebné pomůcky

Zásady pro práci s žáky se specifickými poruchami učení:

- kladení reálných cílů, postupné zvyšování nároků
- chválit nejen výkon, ale i snahu
- hodnotit žáka samotného a srovnávat jeho dílčí úspěchy či nedostatky s jeho vlastní osobou
- pracovat s žákem často, ale krátkodobě
- při práci odstranit rušivé vlivy
- snažit se navodit příjemnou atmosféru při práci
- snažit se najít něco, v čem je žák úspěšný
- pravidelná relaxace

Při práci se žáky se specifickými poruchami učení je velmi důležité získat pro spolupráci jejich rodiče nebo zákonné zástupce, bez kterých nelze dosáhnout úspěchu. Je třeba získat si jejich důvěru, poskytovat jim jasné a srozumitelné informace, podporovat a povzbuzovat je při nápravě poruchy jejich dítěte.

3. 5. 3 Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

Do této skupiny patří žáci, kteří pocházejí z prostředí sociálně, kulturně a jazykově odlišného. Hlavním problémem je zpravidla nedostatečná znalost vzdělávacího jazyka.

Pozornost je třeba při práci s těmito žáky věnovat zlepšení orientace v českém jazyce, seznámit je s českým prostředím, kulturními zvyklostmi a tradicemi, snažit se umožnit těmto dětem budování jejich vlastní identity, která bude vycházet z jejich původního prostředí.

Zásady pro práci s žáky se sociálním znevýhodněním:

- v případě potřeby vypracování individuálních vzdělávacích programů
- skupinová nebo individuální péče
- menší počet žáků ve třídě

3. 5. 4 Vzdělávání mimořádně nadaných žáků

- specifické učebnice a pomůcky
- odpovídající metody a formy práce
- pravidelná spolupráce s rodinou
- spolupráce s odborným pracovištěm
- vytváření příznivého klimatu pro působení těchto žáků na škole

Nadaní žáci vykazují:

- paměť a znalost
- rychlost myšlení
- zpracování problému
- záměrné a dlouhodobé soustředění
- pružnost
- dávají přednost společnosti starších spolužáků nebo samotě
- vnímají souvislosti tam, kde je většina žáků nevidí
- ostře vnímají pravidla a rozpory
- poukazují na nesrovnalosti, odmítají se chovat korektně

Nadání žáka se dá velmi výrazně ovlivnit, a to oběma směry. Záleží na škole, jak dokáže vyhovět vzdělávacím potřebám těchto žáků. Jde o změnu metod, forem i organizace výuky. Je vhodné spolupracovat při práci s nadanými žáky s ostatními kolegy i různými subjekty mimo školu (např. Společnost pro talent a nadání, MENZA).

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 se provádí praktická i teoretická výuka.
2. Seznámení žáků se sociálním zázemím střední školy.
3. Význam a zásady osobní hygieny a hygieny práce.
4. Seznámení žáků s vnitřním řádem a školním řádem střední školy.
5. Postup žáků při nahlásování 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 nahlásování 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 nahlásování 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 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.

Žáci jsou ke studiu přijímáni bez přijímacích zkoušek. Pokud by zájem o studium přesahoval limit přijímaných žáků budou žáci přijímáni na základě kritérií přijímacího řízení.

3. 9 Způsob ukončování vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, praktické a ústní zkoušky z odborných předmětů a odborného výcviku. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí jednotným zadáním závěrečné zkoušky a platnými předpisy. Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

3.10. Realizace dalších vzdělávacích a mimo vyučovacích 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

4.1 Identifikační údaje

Název školy: Střední škola, Horažďovice, Blatenská 313

Adresa: Blatenská 313, 341 01 Horažďovice

Název školního vzdělávacího programu: Kuchař – číšník 2025

Kód a název oboru vzdělání: 65 - 51 - H/01, Kuchař - číšník

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1.ročník	2.ročník	3.ročník	Celkem
Povinné vyučovací předměty				
Český jazyk a literatura	2	1,5	1	4,5
Anglický jazyk/Německý jazyk	2	2	2	6
Jazyk anglický/Jazyk německý	1	1	2	4
Občanská nauka	1	1	1,5	3,5
Základy přírodních věd	2	1	0	3
Matematika	2	1	1	4
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a kom. technologie	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1	3
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Stolníčení	1	1	1	3
Technologie	1	2	1,5	4,5
Zařízení provozoven	0,5	0	0	0,5
Administrativa	1	0	0	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Celkem	32,5	32	31,5	96

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 *Ekonomika* vznikl integrací vzdělávacího obsahu oblastí Ekonomické vzdělávání a Společenskovední vzdělávání.

Předmět *Odborný výcvik* vznikl integrací vzdělávacího obsahu oblastí Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha, Ekonomické vzdělávání a Komunikace ve službách.

Vyučování je organizováno v týdnech A a B. Žáci mají jeden týden teoretické vyučování a druhý týden odborný výcvik. Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách ve školní budově pod vedením učitele odborného výcviku a na smluvních pracovištích pod vedením instruktorů.

Hodiny uvedené v učebních osnovách jednotlivých předmětů jsou pouze doporučené.

4.3 Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	1.ročník	2.ročník	3.ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	31
Odborná praxe	1	0	0
Závěrečná zkouška	0	0	2
Časová rezerva	6	7	5
Celkem týdnů	40	40	38

5. Transformace RVP do ŠVP

Škola		Střední škola, Horažďovice, Blatenská 313			
Kód a název RVP		65-51-H/01 Kuchař - číšník			
Název ŠVP		Kuchař - číšník 2025			
		RVP		ŠVP	
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy		Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium
		týdenních	celkový		týdenních disp. celkový
Jazykové vzdělávání	český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	3 97
	cizí jazyky	6	192	Anglický jazyk/Německý jazyk	6 194
				Jazyk anglický/Jazyk německý	4 128
Společenskovědní vzdělávání		3	96	Občanská nauka	2,5 81
				Ekonomika	0,5 16
Přírodovědné vzdělávání		3	96	Základy přírodních věd	3 99
	Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4 130
Estetické vzdělávání		2	64	Český jazyk a literatura	1,5 50
				Občanská nauka	0,5 16
Vzdělávání pro zdraví		3	96	Tělesná výchova	3 97
				Občanská nauka	0,5 16
Informatické vzdělávání		3	96	Informační a kom. technologie	3 97
	Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	2,5 81
Výroba pokrmů				Odborný výcvik	0,5 16
		10	320	Technologie	4,5 146
				Potraviny a výživa	3 97
				Zařízení provozoven	0,5 17
				Odborný výcvik	2 114
Odbyt a obsluha		7	224	Stolníčení	3 97
				Barmanský kurz	x
				Odborný výcvik	4 10,5 453
Komunikace ve službách		2	64	Administrativa	1 33
				Odborný výcvik	1 32
Disponibilní hodiny		47	1504		
Celkem		96	3072		96 47 3107
Kurzy				Kurzy	1 týden
Odborný výcvik				Odborný výcvik	6,5 43,5 1615
Odborná praxe				Odborná praxe	1týden

6. Učební osnovy

Obor vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař - číšník

Název ŠVP: Kuchař – číšník 2025

Počet hodin celkem: 147

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělání: 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 využít poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckých textů 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. Učivo upevňuje vědomosti a dovednosti žáků získané na střední škole s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků.
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 ze základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje, rozvíjí slovní a vyjadřovací schopnosti žáků, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou normou. Žáci pracují s jazykovými příručkami a pravidly českého pravopisu. Oblast slohu se věnuje sestavení jednoduchého vypravování, 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 učební 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 až do 21. století. Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty občanská nauka, cizí jazyk a dějepis.
Metody a formy výuky:	Základními metodami je práce žáků s verbálním textem a komunikace včetně diskusních metod. Mezi metody osvojování nového učiva zařadíme metody slovního projevu jako je výklad, popis, vysvětlení, přednáška, rozhovor. Dále metody práce s odborným textem jako je vyhledávání informací, studium odborné literatury, práce s internetem. V oblasti literatury žáky naučíme pracovat s jednotlivými literárními díly, číst je a interpretovat. Pro fixování učiva použijeme ústní opakování učiva i písemné procvičování. Součástí výuky je návštěva místní knihovny a muzea, filmových a divadelních představení.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SŠ 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. Hodnoceny jsou diktáty a doplňovací cvičení, při nichž probíhá hlavně kontrola pravopisných jevů. Na konci každého ročníku napsána slohová práce, ve které se hodnotí jazykové, pravopisné i slohové dovednosti. Na konci každého literárního tematického celku vědomostní test. Žáky hodnotíme na základě kritického myšlení, dovednosti práce s literárními i ostatními texty, dovednosti výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat. Hodnotíme i kulturní 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.

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>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 kontraverzních otázkách, hledají kompromisní řešení. <i>Člověk a svět práce</i> – žáci si uvědomí význam vzdělání pro život. Jsou motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře. Naučí se písemně a verbálně prezentovat při nejrůznějších jednáních.
---	---

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

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - rozlišuje spisovný jazyk a jeho varianty, obecnou češtinu, slangy a argot, dialekty - rozpoznává stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci	1.	Mluvnice Obecný výklad o jazyce Národní jazyk a jeho útvary (spisovný jazyk, nespisovný jazyk, nářečí, slang, profesní mluva, argot) PT-DS2	4
má přehled v soustavě jazyků v Evropě	2.	Rozdělení jazyků Indoevropské jazyky se zaměřením na slovanské jazyky	2
pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	3.	Jazykové příručky a jejich používání - Základní jazyková příručky - Práce s konkrétními jazykovými příručkami	1
- vymezí pojem hláska a písmeno - rozezná otevřenou a zavřenou slabiku	4.	Zvuková stránka jazyka - Soustava českých hlásek - Slabika - Spodoba znělosti	3

- v textu vymezuje jednotlivé slovní druhy - určuje mluvnické kategorie - rozlišuje druhy podstatných jmen, přídavných jmen, zájmen, číslovek, sloves - správně píše spojení několika číslovek - rozeznává slovnědruhovité přechody	5.	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 - Slovnědruhovité přechody	12
- volí vhodné jazykové prostředky - dodržuje zásady pravopisu - dodržuje zásady psaní přímé řeči - popíše strukturu vypravování - rozlišuje věty podle postoje mluvčího	1.	Sloh Vypravování - Struktura - Přímá a nepřímá řeč - Prostředky sloužící k oživení textu - Věty podle postoje mluvčího	6
- vyjadřuje svými slovy své myšlenky, zážitky, názory a postoje - prokazuje a zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti	2.	Slohová písemná práce	2
- volí vhodnou slovní zásobu - dodržuje strukturu daných útvarů - popíše způsob výstavby daných útvarů	3.	Útvary prostěsdělovacího stylu - Zpráva - Oznámení - Telefonický rozhovor - Dopis	6
- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů - má přehled o knihovnách a jejich službách - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů - samostatně zpracovává informace - rozumí obsahu textu i jeho částem - pořizuje z odborného textu výpisky	4.	Práce s textem a získávání informací - Informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet - Techniky a druhy čtení, orientace v textu, rozbor - Získávání a zpracování informací - Třídění a hodnocení informací - Zpětná reprodukce textu	5
zdůrazní význam literatury	1.	Literatura Seznámení s učivem literatury	1 EV
klasifikuje literární druhy podle základních druhů a žánrů	2.	Základy teorie literatury - Podstata a funkce literatury - Literární druhy a žánry	1 EV
- postihne sémantický význam textu - text interpretuje a debatuje o něm	3.	Práce s literárním textem - Četba a interpretace literárního textu - Metody interpretace textu	průběžně
- uveďte konkrétní literární památky jednotlivých literatur - vysvětlí nejznámější biblické příběhy - charakterizuje období antiky - popíše zásady starořeckého dramatu - aplikuje své znalosti z literární teorie - orientuje se v základní řecké mytologii	4.	Nejstarší literární památky světa - Hebrejské písemnictví – Bible - Antické písemnictví – řecká literatura – Ezop, starořecké drama, mytologie; báje	3 EV
	5.	Středověká literatura v Čechách a na Moravě Staroslověnské písemnictví – památky VM,	4 EV

• objasní význam cyrilometodějské mise • popíše význam prvních legend • porovná Kosmovu a Dalimilovu kroniku • popíše literaturu v období vlády Karla IV. • vysvětlí význam práce Jana Husa • na konkrétních uměleckých textech aplikuje své znalosti z literární teorie		• staroslověnské legendy • Hospodine, pomiluj ny; Sv. Václave • Latinské památky – Kosmova kronika • Počátky český psané literatury – Dalimilova kronika • Umění středověku • Literatura v období vlády Karla IV. – • Literatura v době husitské – Jan Hus	
• charakterizuje období renesance • při rozboru uměleckých textů aplikuje teoretické poučení o daném období • vyjmenuje významné představitele renesance a popíše jejich dílo	6.	Renesance a humanismus • Umění renesance • Renesance v Evropě – Itálie – Boccaccio, Anglie – Shakespeare	3 EV
• charakterizuje rysy baroka • objasní pokrokovost pedagogických názorů J. A. Komenského • vysvětlí význam ústní lidové slovesnosti	7.	Baroko • Charakteristika období • J. A. Komenský • Lidová a pololidová tvorba	3 EV
• vysvětlí význam NO • popíše vývoj českého divadla se zaměřením na ND	8.	Literatura Národního obrození • Charakteristika NO • Nejvýznamnější osobnosti – Dobrovský, Jungmann, FLČ • Vývoj českého divadla	2 EV
• charakterizuje daná díla • čte ukázky z daných děl • vysvětlí přínos jednotlivých děl a autorů pro čes. literaturu • využívá znalosti z literární teorie • stručně popíše dějovou linku jednotlivých knih	9.	Česká literatura 19. století • KHM – Máj • KJE – Kytice • BN – Babička • KHB – Tyrolské elegie, Král Lávra • J. Neruda – Povídky malostranské, Romance helgolandská • S. Čech – broučkář • L. Stroupežnický – Naši furianti • Bratři Mrštíkové – Maryša PT–DS4	8 EV

Ročník: 2.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 50**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje • používá nejnovější normativní příručky českého jazyka	1.	Mluvnice Hlavní principy českého pravopisu • y/i po obojetných souhláskách • Pravopisů/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 nimi	10
• rozliší vrstvy slovní zásoby • rozpozná sousloví a volné spojení slov • vysvětlí význam frazémů • rozliší slova podle původu • rozezná homonymii a polysémii	2.	Slovo a slovní zásoba • Lexikologie • Rozvrstvení slovní zásoby – jádro, periferie, aktivní, pasivní • Slovo a jeho význam – význam slovní,	10

rozděluje slova podle příznaků		mluvnický; pojmenování jednoslovná, sousloví, frazémy • Slova dle původu – značková, popisná • Polysémie, homonymie, paronyma, synonyma, antonyma • Vrstvy slovní zásoby – příznaky	
rozlišuje jednotlivé funkční styly	1.	Sloh Funkční styly	1
- charakterizuje povahu člověka - objasní funkci popisu, jeho charakteristické znaky - popisuje pracovní postup - pořizuje výpisky	2.	Nácvik slohových prací • Charakteristika • Popis pracovního postupu • Výklad a výpisky PT–DS2	8
popíše rozdíly mezi mluveným a psaným textem	3.	Projevy mluvené a psané • Projevy připravené a nepřipravené • Slohotvorní činitelé PT–DS2	3
- vyjadřuje svými slovy své myšlenky, zážitky, názory a postoje - prokazuje a zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti	4.	Slohová písemná práce	2
zopakuje literární učivo z prvního ročníku	1.	Literatura Seznámení s literárním učivem 2. ročníku PT–DS3	1 EV
- interpretuje základní údaje o 1. sv. válce - provede rozbor lit. díla Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války - čte úryvky z daných knih - interpretuje dané knihy	2.	Česká a světová literatura přelomu 19. a 20. století • P. Bezruč, J. S. Machar • J. Hašek, R. Rolland, E. M. Remarque • E. Hemingway	5 EV
- popíše politickou a společenskou problematiku daného období - uvede významné představitele - vyjádří vlastní prožitky z daných děl - čte úryvky z konkrétních děl	3.	Literatura 1. poloviny 20. století • F. Kafka • K. Čapek, K. Poláček, E. Bass • V. Vančura	5 EV
- charakterizuje období - provede rozbor literárního díla s tematikou 2. sv. války - čte úryvky z daných děl - stručně převypráví hlavní dějovou linku knihy	4.	Literatura 2. poloviny 20. století • J. Škvorecký, J. Otčenášek • B. Hrabal, L. Fuks, A. Lustig PT–DS4,5	5 EV

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 31**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - opakuje věty podle postoje mluvčího - třídí věty jednočlenné, dvojčlenné a větné ekvivalenty - určuje větné členy - zdůvodní psaní čárky ve větě jednoduché	1.	Mluvnice Základy skladby – věta jednoduchá - Věty podle postoje mluvčího - Věta jednočlenná, dvojčlenná, větný ekvivalent - Větné členy – podmět, přísudek, předmět, přívlastek, příslovecná určení, doplněk - Několikanásobné větné členy - Čárka ve větě jednoduché	10

• rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti	2.	Slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie • Slovníky • Profesní mluva, slang	3
• charakterizuje slovní zásobu administrativního stylu • rozlišuje jednotlivé slohové útvary administrativního stylu • samostatně tvoří útvary administrativního stylu • odhaluje stylistické nedostatky v jednotlivých útvarech	4.	Sloh Vyjadřování • Styl administrativní • Útvary administrativního stylu – motivační dopis, životopis, příkaz k úhradě, poštovní poukázka, úřední dopis, inzerát, formulář, žádost PT–SP1	9
• charakterizuje poměry ve společnosti • čte úryvky z vybraných děl • analyzuje divadelní tvorbu 2. poloviny 20. století • porovná filmová zpracování jednotlivých děl s vlastní čtenářskou skutečností	1.	Literatura • M. Šimek, J. Grossmann • O. Pavel • R. John, M. Viewegh • P. Šabach • E. Kantůrková PT–DS4,5	9 EV

Obor vzdělání: 65 – 51– H/01, Kuchař - číšník

Název ŠVP: Kuchař – číšník 2025

Počet hodin celkem: 194

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 mírně pokročilí, odpovídající úrovni vzdělání A2. 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 nejefektivnější, 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. Chápu 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 možnosti, 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 vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - při představování použije zdvořilostní fráze - hláskuje slova - správně používá osobní a ukazovací zájmena - časuje sloveso to be	1.	Meeting people - Představení se, seznamovací fráze - Hláskování, anglická abeceda - Osobní a ukazovací zájmena - Sloveso to be PT-DS3	6
- určuje časové údaje - vyjmenuje číslovky základní a řadové - vyjmenuje dny v týdnu, měsíce v roce - časuje sloveso have got - používá určitý a neurčitý člen	2.	Time, days, dates - Určování času - Číslovky základní a řadové - Dny v týdnu, měsíce v roce - Datum - Sloveso have got - Určitý, neurčitý člen PT-DS1	6
- popíše členy rodiny a určí příbuzné vztahy mezi nimi, sestaví rodokmen - vyjmenuje nejvýznamnější členy britské královské rodiny - čte s porozuměním - tvoří přivlastňovací pád, používá přivlastňovací zájmena - tvoří věty v přítomném čase prostém	3.	Family - Popis rodiny, příbuzenské vztahy - Rodokmen - Britská královská rodina - Přivlastňovací pád, přivlastňovací zájmena - Přítomný čas prostý (kladné, záporné věty) PT-DS3	8
- vede jednoduchou společenskou konverzaci - používá zájmena v předmětu - napíše krátký vzkaz - tvoří otázky v přítomném čase prostém	4.	Making friends - Společenská konverzace - Osobní zájmena v předmětu - Vzkaz - Přítomný čas prostý (otázka) PT-DS2	5
- vypráví o svých aktivitách ve volném čase - vyjmenuje druhy sportů - vhodně používá příslovce - tvoří věty se slovesem can - vytvoří jednoduchou pozvánku	5.	My time - Volný čas - Druhy sportů - Příslovce - Sloveso can - Vlastní trávení volného času - Oznámení, pozvánka PT-DS1, PT-DS2, PT-DS3	8
- popíše vzdělávací systém ČR a anglicky mluvících zemí - vyjmenuje předměty ve škole - vytvoří rozvrh hodin - pomocí vazby there is/ there are popíše místnost - používá předložky místa - používá some, any	6.	At school - Vzdělávací systém ČR a anglicky mluvících zemí - Předměty ve škole - Rozvrh - Popis místnosti - Vazba there is, there are - Předložky místa - Some, any PT-DS2, PT-SP2	6
- popíše cestu podle obrázku - napíše neformální dopis - časuje sloveso have to - používá běžné gramatické prostředky	7.	Giving directions - Popis cesty - Dopis kamarádovi (neformální) - Sloveso have to	6

		• Opakování probrané gramatiky PT-DS2	
- vyjmenuje základní oblečení - tvoří věty pomocí přítomného času průběhového - pojmenuje svátky v anglicky mluvících zemích - čte s porozuměním - vytvoří pozvánku na oslavu	8.	Special occasions - Oblečení - Přítomný čas průběhový - Svátky v anglicky mluvících zemích - Pozvánka na oslavu	8
- používá odbornou slovní zásobu - překládá jednoduché recepty - vhodně používá překladové slovníky - vyjmenuje základní kuchyňské potřeby - reaguje na běžné situace v kuchyni a restauraci	9.	Food and Nutrition - Odborná slovní zásoba - Recepty - Vybavení v kuchyni - Komunikace v kuchyni, restauraci	8
- vyjmenuje základní údaje o ČR - vyjmenuje nejznámější kulturní a přírodní památky - vyjmenuje typická česká jídla - konverzuje o kultuře, službách ve svém městě	10.	Czech Republic - Praha - Typická česká jídla - Moje město - Kultura, příroda, turistika	5
		PT-DS4, PT-DS5	

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

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - simuluje dialog při seznamování - charakterizuje sám sebe - konverzuje se spolužáky na téma prázdniny - tvoří věty s pomocí přítomného času prostého a průběhového	1.	Friends and holiday - Formy seznámení a představení se - Charakteristika osoby - Prázdniny - Přítomný čas prostý a průběhový	6
- vyjmenuje základní potraviny - vyjmenuje druhy denních jídel - tvoří množné číslo podstatných jmen - srovná zdravý a nezdravý životní styl - určí zásady zdravého životního stylu	2.	Healthy living - Potraviny - Druhy denní jídel - Množné číslo podstatných jmen - Some, any, much, many, few, a little - Zdravý životní styl	8
- simuluje komunikace v restauraci nebo kavárně - v běžné komunikaci vhodně používá sloveso should/ shouldn't - vytvoří a vyplní dotazník - vhodně používá překladový slovník	3.	In a restaurant/ in a café - Fráze pro komunikaci v restauraci a v kavárně - Modální sloveso should/ shouldn't - Dotazník	8
- zeptá se na cestu - popíše zadanou cestu po městě - vyjmenuje druhy míst a budov ve městě - používá předložky místa - časuje sloveso to be v minulém čase - tvoří věty v minulém čase prostém se slovesy to	4.	Going places - Orientace v městě - Ptání se na cestu - Budovy, obchody, místa - Předložky - Minulý čas prostý slovesa to be, can	6

be a can		PT-DS2	
- čte s porozuměním - konverzuje o turisticky atraktivních místech - vyjmenuje druhy dopravy - tvoří kladné věty v minulém čase prostém s pravidelnými slovesy	5.	Travelling - Anglicky mluvící země (např. Austrálie) - Druhy dopravy - Minulý čas prostý pravidelných sloves – kladné věty PT-DS2, PT-DS5	8
- simuluje konverzaci při cestování - vypráví vlastní zážitky z cest - ověří si získané znalosti opakováním dosud probraných gramatických jevů	6.	Asking for information - Konverzace při cestování - Vzkaz - Opakování gramatiky PT-DS1, PT-DS2	5
- určuje základní geografické, historické a hospodářské údaje o Velké Británii - charakterizuje národní zvyky Velké Británie - využívá překladových slovníků	7.	Great Britain - Zeměpis, historie, kultura, stravování - Zvyky - Svátky PT-DS4, PT-DS5	7
- vyjmenuje světové osobnosti a oblast jejich zájmu - vvoří pojmenování národností - tvoří věty v minulém čase prostém i u nepravidelných sloves	8.	Culture and fame - Významné světové osobnosti - Země a národnosti - Minulý čas prostý, nepravidelná slovesa, zápor, otázka PT-DS3, PT-DS4, PT-DS5, PT-DS6	6
- reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích - tvoří věty v minulém čase prostém - píše neformální dopis	9.	Talking about weekend - Fráze pro komunikaci - Minulý čas prostý - Neformální dopis PT-DS1, PT-DS2	4
- používá vhodně základní odbornou slovní zásobu - popisuje dané tepelné úpravy - překládá recepty	10.	Basic cooking methods - Vaření - Dušení - Pečení - Smažení - Recepty	8

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 62**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák:			
- domluví se na úrovni kvality nabízených služeb v hotelu a na ceně - objedná ubytování a jídlo - ověří si získané znalosti opakováním všech dosud probraných gramatických jevů	1.	In a hotel - Popis hotelu, jeho úrovně a ceny - Objednání ubytování a jídla - Gramatika – opakování 1. a 2. ročníku PT-DS2	6
- vyjmenuje přírodní památky v anglicky mluvících zemích - stupňuje přídavná jména - vyjmenuje druhy zvířat	2.	In the wild - Geografické pojmy, přírodní památky - Klimatické změny, problémy životního prostředí - Stupňování přídavných jmen - Zvířata PT-DS5, PT-ŽP1, PT-ŽP2, PT-ŽP3	8

- je schopen předložit vlastní návrh v konverzaci - napíše oznámení - rozumí přiměřeně souvislým rozhovorům - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích	3.	Negotiating - Námítky, návrhy, alternativy - Oznámení PT–DS1, PT–DS2	4
- vyjmenuje běžné druhy zaměstnání - vyjmenuje druhy škol v ČR - tvoří věty v budoucím čase za pomoci will, going to - rozliší použití will, going to - simuluje rozhovor se žádostí o brigádu - čte s porozuměním	4.	The world of work - Druhy zaměstnání - Druhy škol v ČR - Budoucí čas – going to, will - Brigáda, sezónní zaměstnání - Příprava na zaměstnání PT–SP1, PT–SP3	8
- simuluje telefonický rozhovor se žádostí o zaměstnání - sestaví motivační dopis - sestaví životopis - simuluje rozhovor při přijímacím pohovoru	5.	Applying for a job - Telefonický rozhovor - Motivační dopis - Životopis PT–SP1	6
- vyjmenuje druhy dopravy - tvoří věty pomocí předpřítomného času - vyjádří názor na téma imigrace, konverzuje na dané téma - čte s porozuměním	6.	Time to travel - Druhy dopravy - Předpřítomný čas - Imigrace - Novinový článek PT–DS2, PT–DS3, PT–DS7, PT–DS8	8
- simuluje nákup jízdenky - ptá se na odjezdy spoju a na informace spojené s dopravou - napíše kamarádovi pohlednici z cest - aktivně využívá probrané gramatické jevy	7.	Buying a ticket - Nákup jízdenky - Pohlednice - Shrnutí gramatiky PT–DS2	4
- vyjmenuje základní informace o USA, Novém Zélandu, Kanadě - čte s porozuměním - rozpozná základní realie těchto zemí	8.	English speaking countries - USA - Nový Zéland - Kanada PT–DS3, PT–DS4, PT–DS5, PT–DS7	6
- simuluje obsluhu hosta v restauraci - přeloží vlastní recept - využívá odbornou slovní zásobu - vyjmenuje typická česká jídla - vytvoří vlastní menu	9.	English for specific purposes - Obsluha hosta - Recepty - Odborná slovní zásoba - Menu - Typická česká jídla	8
- opakuje dosud probranou odbornou slovní zásobu - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	10.	Review Opakování probraných gramatických jevů	4

Obor vzdělání: 65 – 51 – L/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP: Kuchař – číšník 2025
Počet hodin celkem: 128

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 A1+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky 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 hovoru 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 klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> – žáci si vyzkouší různé techniky učení, vyberou si pro sebe tu 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. Digitální kompetence - 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. 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: 33

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 Gramatické a jazykové jevy: - základní pravidla německého pravopisu (velké písmeno u podstatných jmen, odlišnost rodů u podstatných jmen) Slovní zásoba: - internationalismy - abeceda - hláskování - německá křestní jména a příjmení - základní pravidla výslovnosti Komunikační situace a tematické okruhy: „Deutsche Wörter“ - vybrané osobnosti/města/pamětihodnosti/zvyklosti z německy mluvícího prostředí PT-DS1, DS2	3
Žák: - pozdraví a rozloučí se - se představí, uvede, kde bydlí a odkud	2.	Představování a první kontakty Gramatické a jazykové jevy: - osobní zájmena v 1. pádě - vykání × tykání	15

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		• přítomný čas pravidelných sloves • přítomný čas slovesa <i>sein</i> • přítomný čas slovesa <i>sprechen</i> • pořádek slov ve větě oznamovací a tázací Slovní zásoba: • seznamování • číslovky • země • cizí jazyky Komunikační situace a tematické okruhy: • první kontakty, seznamovací rozhovor • evropská měna – euro • písemný útvar – vizitka • povolání kuchař/číšník • základní činnosti v oboru PT–DS2, DS3	
Žák: • 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 Gramatické a jazykové jevy: • 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 Slovní zásoba: • zvířata • rodina • běžné činnosti • číslovky do 100 Komunikační situace a tematické okruhy: • zvířata • rodinné vztahy • každodenní činnosti • vzájemná komunikace • písemný útvar – <i>Steckbrief</i> • v obchodě • základní činnosti v domácí kuchyni PT–DS1, DS2, DS3	15

Ročník: 2.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva**

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • 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. otvírací doba obchodů • 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	1.	Volný čas a komunikace Gramatické a jazykové jevy: • přítomný čas nepravidelných sloves • zápor u slovesa a příslovce • zápor u podstatných jmen • zápor <i>nie, nichts</i> • nepřímý pořádek ve větě oznamovací Slovní zásoba: • volnočasové aktivity • setkání s kamarády • výlet a ostatní víkendové záliby Komunikační situace a tematické okruhy: • domluvení schůzky • volnočasové činnosti • písemný útvar – e-mailová komunikace • písemný útvar – chat • písemný útvar – blog • jídlo na výlet • PT–DS1, DS2, DS3	16
Žák: • 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	2.	Stravování a nakupování Gramatické a jazykové jevy: • 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> Slovní zásoba: • potraviny, nápoje • množství • jídelní lístek • objednávání v restauraci • nakupování Komunikační situace a tematické okruhy: • rozhovor v obchodě • rozhovor v restauraci • stravovací návyky • písemný útvar – nákupní seznam • písemný útvar – jídelní lístek / menu • PT–DS1, DS2, DS3	17

Ročník: 3.

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Počet hodin celkem: 62

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 Gramatické a jazykové jevy: - 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 Slovní zásoba: - časové údaje – roční období, měsíce, dny v týdnu - určení času - škola, rozvrh - povolání - vlastnosti jednotlivých věcí - denní aktivity Komunikační situace a tematické okruhy: - školní rok - termíny, schůzky - denní program, zábava - práce a povolání - písemný útvar – inzerát - stravovací návyky - jídelní lístek ve školní jídelně - PT–DS3, DS3	15
Žák: - 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 Gramatické a jazykové jevy: - předložky se 3. a 4. pádem - člen určitý a neurčitý – opakování - 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 Slovní zásoba: - místo bydliště - druhy bydlení - pokoje - nábytek - přídavná jména a příslovce spojená s popisem věcí, barvy, vlastnosti - slovesa <i>stehen, stellen, hängen, sein, liegen,</i>	15

		<i>legen, sitzen</i> Komunikační situace a tematické okruhy: • lidé a domy, bydlení • plánek bytu • můj pokoj • písemný útvar – popis obrázku/fotografie • písemný útvar – popis vysněného bydlení • vybavení kuchyně • PT–DS2, DS3	
Žák: • 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 • napíše 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 Gramatické a jazykové jevy: • 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> Slovní zásoba: • dopravní prostředky • město a budovy • orientace ve městě • plán města Komunikační situace a tematické okruhy: • popis cesty • orientace ve městě • cestování dopravními prostředky • písemný útvar – vzkaz • písemný útvar – SMS • stravování na dovolené PT–DS1, DS2, DS3	16
Žák: • 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, • napíše kamarádovi e-mail z dovolené • pošle elektronickou pohlednici • popíše se stravovací návyky • charakterizuje zdravé stravování	4.	Denní režim, počasí a minulost Gramatické a jazykové jevy: • minulý čas – préteritum sloves <i>sein a haben</i> • způsobová slovesa, jejich použití a vliv na slovosled ve větě • slovosled a větný rámec – opakování Slovní zásoba: • denní režim • počasí Komunikační situace a tematické okruhy: • denní program, běžný den • počasí, předpověď počasí • písemný útvar – pohlednice z dovolené • písemný útvar – zjednodušená předpověď počasí • stravovací návyky • zdravé stravování PT–DS1, DS2	16

Obor vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

Název ŠVP: Kuchař – číšník 2025

Celkový počet hodin: 113

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělání: 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 sebou manipulovat a co nejvíce rozumět světu, v němž žijí. Žáci si uvědomí vlastní identitu, budou kriticky myslet a 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 z obsahového okruhu RVP – <i>Společenskovední vzdělávání, Estetické vzdělávání a Vzdělávání pro zdraví</i> . Těžiště učiva 1. ročníku bude v tematickém celku Člověk v lidském společenství. Důraz bude kladen na chování jednotlivce ve společnosti, na zařazování do sociálních skupin a na pohyb v nich. Žáky upozornit na nebezpečí některých náboženských sekt. Těžiště učiva 2. ročníku bude v tematickém celku Člověk jako občan. Důraz bude kladen na postavení jednotlivce ve společnosti jako občana demokratického státu, na pochopení lidských práv a povinností. V oblasti vzdělávání pro zdraví jsou žáci vedeni k péči o vlastní zdraví, k bezpečnému jednání v krizových situacích a k poskytnutí neodkladné první pomoci. Těžiště učiva 3. ročníku bude v tematickém celku Člověk a právo, Evropská unie a Česká republika. Žáci by měli pochopit podstatu právního státu a měli by získat přehled o soustavě právních institucí v ČR. Upozornit je na místo České republiky v Evropské unii. V souladu s Estetickým vzděláváním se zaměřit na kulturní život náš, ale i celé společnosti. Součástí výuky bude exkurze do některých kulturních či přírodních památek regionu.
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. 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 učebnicemi i s ostatními odbornými texty.
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 skupinová 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. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojenými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Probrané učivo je zkoušeno ústně i písemně. Na konci tematického celku žáci absolvují didaktický test.
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>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. <i>Občanská kompetence a kulturní povědomí</i> – žáci uznávají hodnoty a postoje 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>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i> – žáci jsou schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry. Pochopí potřebu celoživotního učení a sebevzdělávání. 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 vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Dopor. hodiny
Žák: - orientuje se v nabídce kulturních institucí - porovnává typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - aplikuje zásady společenského chování - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění - samostatně vyhledává informace o umění - orientuje se ve zvycích našich předků (Vánoce, Velikonoce, pranostiky) - popíše lidové tradice v regionu - charakterizuje výtvořité umění od období Egypta po realismus - vysvětlí poslání různých kulturních institucí - popisuje úroveň uměleckých památek - popíše vhodné mezilidské chování v dané situaci	1.	Kultura a umění - Kulturní instituce v ČR a v regionu - Kultura národností na našem území - Principy a normy kulturního a společenského chování - Kultura bydlení a odívání - Umění jako specifická výpověď o skutečnosti - Aktivní poznávání různých druhů umění - Lidové umění a užitá forma - Estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě - Ochrana a užívání kulturních hodnot - Kulturní a přírodní památky v regionu - Kvalita mezilidských vztahů - Komunikace a zvládání konfliktů PT – DS3	16 EV
- charakterizuje současnou společnost - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení	2.	Člověk v lidském společenství - Lidská společnost a společenské skupiny - Současná česká společnost, její vrstvy - Odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického	3 SV

- vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu) - aplikuje zásady slušného chování v běžných životních situacích - charakterizuje její jednotlivé složky z hlediska sociálního - vysvětlí, kam se může obrátit, když se dostane do složité sociální situace - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky)		- soužití v rodině i širší komunitě - Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - Důležité sociální útvary ve společnosti - Sociální role a konflikt rolí - Institucionální pomoc při řešení problémů - PT – DS3	
- objasní funkci a význam rodiny pro jednotlivce i pro společnost - vysvětlí pojem šikana, posoudí její důsledky - uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky a přátelství - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole a na pracovišti	3.	Malé sociální skupiny a vztahy v nich - Rodina její význam, vztahy mezi generacemi - Třída a vrstevníci - Problémy, zdroje a řešení konfliktů - Komunita, sousedství PT – DS2,3	3 SV
- vysvětlí jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi - uvede konkrétní příklady ochrany menšin demokratické společnosti - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové a menšinové společnosti - uvede klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití - vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích	4.	Velké sociální skupiny - Rasy, etnika, národy a národnosti - Většina a menšina ve společnosti - Multikulturní soužití - Migrace v současném světě - Migranti, azylanti, emigranti - Genocida v době druhé světové války, jmenovitě Slovanů, Židů, Romů a politických odpůrců PT – DS2,3	6 SV
Na základě porovnání kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování rovnosti mužů a žen	5.	Vztahy mezi pohlavími Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti PT – DS2,3,7	1 SV
- objasní postavení církví a věřících v ČR - popíše specifika základních náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí nebezpečí sekt, náboženského fundamentalismu a nesnášenlivosti	6.	Náboženství a církve v současném světě - Víra a ateismus - Náboženství a církve - Náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus PT – DS3,7	2 SV
- rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy - dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů	7.	Majetek a jeho nabývání - Hospodaření jedince a rodiny - Rozpočet domácnosti - Řešení krizových finančních situací - Sociální zajištění občanů PT – DS7	2 SV

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

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Dopor. Hodiny
Žák: uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o	1.	Péče o zdraví Životní styl, zdraví	16 VPZ

stavbě a funkci lidského organismu jako celku • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí • zdůvodní význam zdravého životního stylu • dokáže posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak kompenzovat nežádoucí důsledky • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus ○ objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti • vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví • orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech • diskutuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech • diskutuje o a odpovědném přístupu k pohlavnímu životu • diskutuje o partnerských vztazích, vhodných partnerech a odpovědnému přístupu k pohlavnímu životu • dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví • kriticky hodnotí mediální obraz lidského těla, dovede posoudit možnosti kultivace a estetiky svého vzhledu ○ dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení stresových a konfliktních situací ○ popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel ○ dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat ○ prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		• Duševní zdraví a tělesné • Faktory ovlivňující zdraví • Duševní zdraví a rozvoj osobnosti • Odpovědnost za zdraví své i druhých • Partnerské vztahy, lidská sexualita • Volba životního partnera • Zdraví sexuální život • Mediální obraz krásy lidského těla • Funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl • Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí • Mimořádné události /živelné pohromy, havárie, krizové situace/ ○ Ochrana obyvatelstva/varování, evakuace/ ○ Prevence úrazů a nemocí ○ Úrazy a náhlé zdravotní příhody ○ Hromadná poranění ○ Stavy bezprostředně ohrožující život PT – DS1	
• uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie • dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie • uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii • objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky • objasní její problém / korupce, kriminalita/ • uvede základní lidská práva • vysvětlí význam lidských práv • popíše, kam se obrátí, když jsou lidská práva ohrožena • uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát • uvede, jaké má občan ke svému státu o ostatním lidem povinnosti • popíše vlastnosti ideálního občana	2.	Člověk jako občan • Formy vlády • Demokracie • Základní hodnoty a principy demokracie • Lidská a občanská práva, jejich obhajování a možné zneužívání • Práva dětí • Občanská společnost • Občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití PT – DS3,8	4 SV

v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní od negativního/nedemokratického jednání			
- vymezí funkci hromadných sdělovacích prostředků - popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady - aplikuje kritický přístup k médiím	3.	Média - Svobodný přístup k informacím - Média, jejich funkce a kritický přístup k nim - Média jako zdroj zábavy a poučení - Zpravodajství, objektivní zpravodajství PT – DS6	4 SV
- popíše český politický systém - uveče nejvýznamnější politické strany - vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich lidé mají zúčastnit - zná a vysvětlí strukturu veřejné správy a samosprávy - objasní úlohu politických stran a svobodných voleb - popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran	4.	Politický systém v ČR - Stát a jeho funkce - Česká ústava - Struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - Politika, politická ideologie - Politický systém, právo volit - Politické strany, volební systém a volby PT – DS5	5 SV
- na příkladech z aktuálního dění a z médií vyvodí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo extremismem a proč - uveče příklady extremismu a vysvětlí proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné - posoudí, jaké mají tyto negativní jevy důsledky - vysvětlí, proč je nevhodné propagovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí - uveče konkrétní příklad pozitivní politické angažovanosti - na příkladu z médií nebo jiných zdrojů vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	5.	Hrozby demokracie - Politický radikalismus a extremismus - Současná česká extremistická scéna a její symbolika - Mládež a extremismus - Teror, terorismus PT – DS2,7	4 SV

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 47**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Dopor. hodiny
Žák: objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů	1.	Člověk a právo - Právo a spravedlnost - Právní stát - Právní ochrana občanů - Právní vztahy - Právo a mravní odpovědnost v běžném životě PT – DS8, PT – SP3	3 SV
- popíše činnost policie, soudů, advokacie, notářství, školství - dovede vyhledat příslušnou právní instituci a pomoci při řešení konkrétního problému	2.	Soustava právních institucí v ČR - Soustava soudů v ČR - Soudy, státní zastupitelství - Právníká povolání - Soustava školního vzdělání v ČR - Probační a mediační služba - Veřejný ochránce lidských práv PT – DS8, SP3	5 SV

• objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a kdy má trestní odpovědnost • popíše základní závazky vyplývající z vlastnického práva • dovede reklamovat koupené zboží nebo služby • dovede z text fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva • vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahu mezi dětmi a rodiči mezi manželi, domácí násilí • dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému • vysvětlí pojem vyživovací povinnost	3.	Právní minimum • Občanský zákoník • Právo vlastnické • Právo rodinné PT – DS8, PT – SP3	7 SV
• objasní, kdy má člověk trestní odpovědnost • definuje význam trestu • vysvětlí úkoly orgánů činných v trestním řízení • zná a na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení • dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání)	4.	Právo trestní • Trestní odpovědnost • Tresty a ochranná opatření • Orgány činné v trestním řízení • Práva a povinnosti občanů v trestním řízení • Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech • Kriminalita páchaná mladistvými PT – DS8, SP3	4 SV
• na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace • uvede hlavní problémy dnešního světa, lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě • pojmenuje globální problémy soudobého světa, vysvětlí jejich podstatu	5.	Globalizace • Příčiny a důsledky globalizace • Globální problémy PT – ŽP2	6 SV
• vysvětlí, co má vliv na cenu zboží; • dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti; • popíše, co má obsahovat pracovní smlouva; • dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech; • dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu; • dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; • vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění; • dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné; • vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří; • dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se	6.	Člověk a hospodářství • Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena) • Hledání zaměstnání, služby úřadů práce • Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace • Vznik, změna a ukončení pracovního poměru • Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele • Druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu • Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk • Mzda časová a úkolová • Daně, daňové priznání • Sociální a zdravotní pojištění • Služby peněžních ústavů • Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům PT – SP1,2,3,4	10 SV

- v tíživé sociální situaci; - vysvětlí důsledky nesplacení úvěrů a - navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti			
- popíše k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké z toho plynou závazky - popíše důvod existence EU - popíše skladbu a cíle EU, zná orgány EU - objasní postavení ČR v EU, posoudí klady a zápory členství ČR v EU - vysvětlí funkci OSN a NATO - uvede konkrétní příklady činnosti OSN ve světě při ochraně míru	7.	Nadnárodní uskupení - Postavení ČR ve světě, zahraniční politika - Skladba a cíle EU, orgány EU - OSN, NATO - Činnost OSN a NATO ve světě, cíle a poslání PT–DS5	4 SV
- uvede příklady velmocí, vyspělých států a rozvojových zemí - charakterizuje hlavní světová náboženství - dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, popíše její polohu a vymenuje sousední státy - popíše státní symboly	8.	Česká republika, Evropa a svět - Rozmanitost soudobého světa - Bohaté a chudé země - Civilizační sféry a kultury - Náboženské konflikty jako hrozba míru ve světě - Ohniska konfliktů v soudobém světě, příčiny, možnosti řešení - ČR a její sousedé - České státní a národní symboly PT – DS3,5	8 SV

Obor vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

Název ŠVP: Kuchař – číšník 2025

Počet hodin celkem: 99

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělání: 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 vzdělání</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 a mezipředmětové vztahy. 1. ročník: Fyzika – mechanika, termika, elektřina a magnetismus, fyzika atomu. Chemie – obecná chemie, anorganická chemie, organická chemie. Ekologie – základy biologie, ekologie. 2. ročník: Fyzika – vlnění a optika, vesmír. 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 odborných předmětech a také v odborném výcviku.

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. 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 vychází 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> – 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. Znají 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). Znají 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 vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělání		Rozpis učiva	Dopor. hodiny
Žák: - převede základní jednotky - rozliší druhy pohybů - řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu - určí síly, které působí na tělesa a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají - aplikuje Newtonovy pohybové zákony na příklady z praxe, - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly - vysvětlí na příkladech zákon zachování	1.	FYZIKA Mechanika - Jednotky SI, převody základních jednotek - Pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - Mechanická práce, kinetická a potenciální energie - Posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - Tlakové síly a tlak v tekutinách, Pascalův a	10

mechanické energie • určí výslednici sil působících na těleso • aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh z praxe		Archimédův zákon, jeho využití v praxi	
• vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi • vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny • vysvětlí vztah mezi změnami tepla v souvislosti s konáním práce • popíše principy fungování nejdůležitějších tepelných motorů • popíše změny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	2.	Termika • Teplota, teplotní roztažnost látek • Teplo 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 • popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN • 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	4
• popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu • popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony • vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením • popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	4.	Fyzika atomu • Model atomu, laser • Nukleony, radioaktivita, jaderné záření • Jaderná energie a její využití	3
• 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	5.	CHEMIE Obecná chemie • Klasifikace látek, chemicky čistá látka, vlastnosti látek • Základní částice látek: atomy, molekuly, ionty • Chemická vazba • Chemické prvky a sloučeniny • Chemická symbolika • Periodická soustava prvků • Směsi, druhy směsí, roztoky • Chemické reakce a jejich zápisy, základní typy chemických reakcí, chemické rovnice • Jednoduché výpočty v chemii	12
• popíše vlastnosti anorganických látek • tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin • charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné	6.	Anorganická chemie • Anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli • Základy názvosloví anorganických sloučenin • Vybrané prvky a anorganické sloučeniny	10

praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí		v běžném životě a odborné praxi	
• charakterizuje skupiny uhlovdíků a jejich vybrané deriváty, tvoří jejich vzorce a názvy • uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	7.	Organická chemie • Vlastnosti atomu uhlíku • Základ názvosloví organických sloučenin • Organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi	7
• 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 mezi nimi • uvede základní skupiny organismů a porovná je • objasní význam genetiky • popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav • vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu • vysvětlí pojmy zdraví a nemoc, uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence	8.	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	8
• 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	9.	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 vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Dopor. hodiny
Žák: - rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - charakterizuje základní vlastnosti zvuku - chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu - 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 - objasní 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	7
- charakterizuje Slunce jako hvězdu - vyjmenuje objekty ve sluneční soustavě a popíše je - zná příklady základních typů hvězd	2.	Vesmír - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - Hvězdy a galaxie	2
- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky - popíše vybrané biochemické děje	3.	CHEMIE Biochemie - Chemické složení živých organismů - Přírodní látky, charakteristika a rozdělení, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory - Biochemické děje	11
- popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - 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, posoudí vliv jejich užívání na prostředí - 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, vyhledá informace o aktuální situaci - uvede příklady chráněných území v regionu a ČR - uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí - vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně	4.	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 - Odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí PT – ŽP2, PT – ŽP3	13

životního prostředí • zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí • na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému			
---	--	--	--

Obor vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník
 Název ŠVP: Kuchař – číšník 2025
 Počet hodin celkem: 129

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

Učební osnova předmětu

Matematika

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je výchova žáka k efektivní práci s matematickými vědomostmi a dovednostmi v praktickém životě, při řešení běžných situací vyžadujících porozumění matematickému textu, vést žáka ke správnému a přesnému matematickému vyjadřování a argumentování. Dalším cílem je, aby žáci vyhodnocovali informace získané z grafů, diagramů, tabulek a internetu a aby aplikovali matematické poznatky a postupy v odborných předmětech.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP- <i>Matematické vzdělávání</i> V prvním ročníku žáci navazují na vědomosti ze ZŠ, rozšíří si a doplní znalosti početních operací v množině reálných čísel (desetinná čísla, zlomky, převody jednotek), při práci s mocninami, s procenty, s algebraickými výrazy a lomenými výrazy. Orientují se v úlohách finanční matematiky. Popíší vlastnosti lineární funkce, přímé a nepřímé úměrnosti, načrtnou grafy a určí funkční hodnoty. Aplikují ekvivalentní úpravy při řešení lineárních rovnic, nerovnic a jejich soustav. Ve druhém ročníku prohloubí znalosti ze ZŠ v oblasti goniometrie a trigonometrie, dokáží matematizovat reálné situace zaměřené na učební obor při řešení úloh z planimetrie a stereometrie. Ve třetím ročníku budou schopni na základě znalosti vlastností kvadratické funkce řešit kvadratické rovnice, dokáží vypočítat pravděpodobnost jevů, navrhnout statistické šetření a vyhodnotit jeho výsledky, analyzovat grafy, schémata, diagramy.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Výuka směřuje k tomu, aby žáci matematizovali reálné situace a vyhodnocovali výsledky při praktické situaci, v diskusi posoudili reálnost výsledku a k řešení používali a využívali názorné pomůcky, matematické a fyzikální tabulky, PC, Internet, kalkulátor, rýsovací potřeby. 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. Nácvik dovedností provádíme pomocí demonstrace a didaktických her. Pro zvýšení atraktivity předmětu a samostatnosti žáků zařazujeme žákovské projekty. Ústním opakováním učiva, procvičováním a domácí přípravou si žáci opakují a fixují získané znalosti a početní postupy. 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 celcích (písemný test v rozsahu 10-20 minut, samostatná práce) a písemné zkoušení souhrnné – kontrolní písemné práce (v 1. ročníku dvě, ve 2. a 3. ročníku jedna za pololetí). 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> – 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 je, vhodně zvolí pomůcky, studijní literaturu a metody vhodné pro splnění zadaného úkolu. <i>Komunikativní kompetence</i> – žák je schopen vyjadřovat se v písemné i ústní formě, formuluje své myšlenky srozumitelně, souvisle, přehledně a jazykově správně. Žák dodržuje odbornou terminologii. <i>Matematické kompetence</i> – žák je schopen využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, správně používat a převádět běžné jednotky, provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, umět číst a vytvářet různé formy grafického znázornění, aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů v rovině i v prostoru. <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 vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělání		Rozpis učiva	Dopor. hodiny
Žák: • provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly • provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly • provádí aritmetické operace s reálnými čísly • porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly • používá různé zápisy racionálního a reálného čísla • určí řád čísla • zaokrouhlí desetinné číslo • znázorní reálné číslo na číselné ose • zapíše a znázorní interval • provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik) • určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru; • provádí početní výkony s mocninami s	1.	Operace s reálnými čísly • Opakování a prohloubení učiva z RVP ZV • Přirozená a celá čísla • Racionální čísla - desetinná čísla, zlomky, zaokrouhlování • Reálná čísla – aritmetické operace s reálnými čísly • Různé zápisy reálného čísla • Číselné množiny • Operace s číselnými množinami • Mocniny a odmocniny - mocnina s přirozeným a celočíselný mocnitelem, pravidla pro počítání s mocninami, druhá a třetí odmocnina • Procentový počet • Základy finanční matematiky • Slovní úlohy PT – SP2	15

- celočíselným mocnitelem - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí; změny cen zboží, směna peněz, úrok - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací			
- provádí operace (sčítání, odčítání, násobení) s mnohočleny a lomenými výrazy - rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin - určí hodnotu jednoduchého výrazu; - určí definiční obor lomeného výrazu; - modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména z oblasti oboru vzdělávání; - na základě zadaných vzorců určí výsledné částky při spoření, splátky úvěrů - interpretuje výrazy, zejména z oblasti oboru vzdělávání - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	2.	Výrazy a jejich úpravy - Opakování a prohloubení učiva z RVP ZV - Výraz, hodnota výrazu, mnohočlen - Operace s číselnými výrazy - Početní operace s mnohočleny - Úprava mnohočlenů podle vzorců a vytýkáním před závorku - Lomené výrazy	13
- dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestojí graf funkce - určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní - rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic - v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	3.	Přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce - Opakování a prohloubení učiva z RVP ZV - Pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce - Vlastnosti funkce - Druhy funkcí: přímá úměrnost, nepřímá úměrnost, lineární a konstantní funkce - Slovní úlohy PT - ČDS	15
- Řeší lineární rovnice a nerovnice o jedné neznámé v R - Vyjádří neznámou z jednoduchého vzorce - Vyřeší soustavu dvou lineárních rovnic o dvou neznámých - Vyřeší soustavu lineárních nerovnic o jedné neznámé - Užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh - Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací - řeší lineární rovnice o jedné neznámé, lineární nerovnice o jedné neznámé - aplikuje ekvivalentní úpravy rovnic při vyjádření neznámé ze vzorce - řeší slovní úlohy pomocí rovnic	4.	Lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy - Opakování a prohloubení učiva z RVP ZV - Úpravy rovnic - Lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou - Rovnice s neznámou ve jmenovateli - Vyjádření neznámé ze vzorce - Soustavy lineárních rovnic a nerovnic - Slovní úlohy	13
		Písemné práce a jejich opravy	8

		Žákovské projekty	2
--	--	--------------------------	----------

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

Výsledky vzdělání		Rozpis učiva	Dopor. hodiny
Žák: • užívá pojmy úhel a jeho velikost • vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ • určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulačury • řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy; • používá jednotky délky a provádí převody jednotek; • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	1.	Goniometrie a trigonometrie • Opakování a prohloubení učiva z RVP ZV • Pythagorova věta • Goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ • Trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku • Slovní úlohy PT - ČDS	9
• užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka • graficky rozdělí úsečku v daném poměru • graficky změní velikost úsečky v daném poměru • sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník z daných prvků a určí jejich obvod a obsah • určí obvod a obsah kruhu • určí vzájemnou polohu přímky a kružnice • určí obvod a obsah složených rovinných útvarů • řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy • užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	2.	Planimetrie • Opakování a prohloubení učiva z RVP ZV • Trojúhelník • Shodnost a podobnost trojúhelníků • Mnohoúhelníky • Kružnice a její části • Kruh a jeho části • Mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky • Rovinné obrazce - konvexní a nekonvexní útvary • Složené obrazce • Shodná zobrazení v rovině (souměrnost, posunutí, otočení), jejich vlastnosti a jejich uplatnění • Podobnost v rovině, vlastnosti a uplatnění	9
• určí vzájemnou polohu dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, vzdálenost bodu od roviny • charakterizuje tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva • určí povrch a objem tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule • využívá trigonometrie při výpočtu povrchu a objemu těles • využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa • aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělání	3.	Stereometrie • Opakování a prohloubení učiva z RVP ZV • Polohové a metrické vlastnosti v prostoru • Tělesa a jejich síť • Úlohy na výpočet povrchů a objemu těles • Výpočet povrchu a objemu složených těles PT - ČDS	9

• užívá jednotky délky, obsahu a objemu • provádí převody jednotek - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací			
		Písemné práce a jejich opravy	4
		Žákovské projekty	2

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 31**

Výsledky vzdělání		Rozpis učiva	Dopor. hodiny
Žák: • dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestojí graf funkce • určí, kdy funkce roste, klesá • určí definiční obor a obor hodnot funkce • určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic • v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak • řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání • řeší jednoduché kvadratické rovnice v R • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	1.	Kvadratická funkce a kvadratická rovnice • Opakování a prohloubení učiva z RVP ZV • Pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce • Vlastnosti funkce • Druhy funkcí: nepřímá úměrnost, kvadratická funkce • Kvadratické rovnice • Slovní úlohy	7
• užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev • určí pravděpodobnost náhodného jevu při hodu mincí, kostkou či při výběru karty z balíčku • určí pravděpodobnost náhodného jevu v oboru vzdělávání • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	2.	Pravděpodobnost v praktických úlohách • Náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu • Náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev • Výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu	8
• užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr • určí absolutní a relativní četnost znaku a aritmetický průměr • porovnává soubory dat • interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách • čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	3.	Práce s daty v praktických úlohách • Opakování a prohloubení učiva z RVP ZV • Statistický soubor • Četnost a relativní četnost, aritmetický průměr • Statistická data v grafech a tabulkách PT - ČDS	8
		Písemné práce a jejich opravy	4
		Žákovské projekty	4

Obor vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník
 Název ŠVP: Kuchař – číšník 2025
 Počet hodin celkem: 97

Platnost: od 1. 9. 2025
 Forma vzdělání: 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. Vést žáky k čestnému jednání i v civilním životě. Zdůraznit nejen fyzický, ale i psychický, estetický a sociální význam pohybových činností. Prohlubovat hygienické a zdravotní zásady a návyky, reagovat v situacích ohrožení. 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 průprava a 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, pořadovými cvičeními. Důraz je kladen 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:	Výchova tělesné výchovy směřuje k tomu, aby žáci byli ochotni angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejný zájem (kolektiv). 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 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 je kladen na bezpečnost a dodržování hygienických norem. Výuka probíhá formou individuálního i skupinového učení. 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. Numerické hodnocení se provádí podle bodovacích tabulek a výkonnostních limitů. Slovně je žák hodnocen v průběhu vyučovací hodiny při plnění zadaných úkolů. Důraz při hodnocení je kladen na dodržování bezpečnostních zásad v TV. 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 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> – žáci se vhodně vyjadřují a diskutují při probíhajících tělesných aktivitách, vyjadřují a obhajují svůj názor a postoje, korektně řeší sporné situace. <i>Personální a sociální kompetence</i> – žáci budou reálně posuzovat své fyzické možnosti a odhalovat důsledky svého jednání v různých situacích při TV. Žáci uznávají autoritu nadřazených. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – žáci dokáží sportovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly a dodržovat zásady fair – play. <i>Člověk a životní prostředí</i> – hlavním cílem tohoto tématu je vést žáky k šetrnému a odpovědnému přístupu k životnímu prostředí při TV v přírodě.

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

Výsledky vzdělání		Rozpis učiva	Dopor. hodiny
Žák: - důsledně dodržuje hygienu, bezpečnost a pokyny učitele - ovládá a dokáže poskytnout první pomoc při úrazu - posoudí riziko při sportovních aktivitách a příslušné úkoly provádí s ohleduplností - chodí řádně ustrojen na hodiny TV - při pohybových činnostech dodržuje smluvené signály a používá odbornou terminologii - osvojí si základní pravidla her a dodržuje je - zdůvodní význam pohybu a životosprávy pro zdraví, a je si vědom následků při přeceňování svých možností - připraví sportoviště a získá přehled o svém fyzickém stavu - dovede se zapojit do organizace turnajů - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	1.	Tělesná výchova - Hygiena a bezpečnost - První pomoc - Výstroj, výzbroj, údržba a odborné názvosloví, zdroje informací - Význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování kondice - Rizikové faktory - Pravidla her, závodů a soutěží - Pohybové testy – testování tělesné zdatnosti Platí pro všechny tematické celky PT – DS1	2
- uplatňuje zásady sportovního tréninku, rozcvičování a relaxačního cvičení - správně dodržuje a plní zadané pokyny při TV - dodržují správné zásady a polohy - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil	2.	- Pořadová, všestranně rozvíjející, koordinační, kondiční a rekreační cvičení – platí pro všechny tematické celky - Překážková dráha – lavičky apod.	4
- sleduje výkony jednotlivců a týmů - vysvětlí důležitost každého člena týmu - zajišťuje spolužáky při cvičení - dokáže sladit pohyb s hudbou	3.	Gymnastika a tanec - Akrobacie – kotoul vpřed i vzad - Přeskoky – roznožka, skrčka - Rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem PT – DS2	6
- nacvičuje základní prvky sebeobrany - posuzuje vhodnost použití pádových technik s ohledem na bezpečnost - rozvíjí svalovou sílu	4.	Úpoly - Základní a přiměřená sebeobrana - Pádové techniky, přetahy - Posilování	2
- rozlišuje nesportovní chování od fair-play - sleduje výkony jednotlivců a týmů - spolupracuje při zápisech - ovládá základní herní činnost jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - navazuje a zlepšuje svůj herní projev ze základní školy	5.	Sportovní hry - Fotbal, malá kopaná - Přehazovaná - Basketbal - Florbal - Ostatní pohybové hry PT –DS7	8
- rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - používá správnou techniku běhu a startů - rozlišuje hody a vrhy - nacvičuje metodiku odrazu a dokáže technicky správně provést skok do dálky	6.	Lehká atletika - Rychlostní běh - Vytrvalostní běh - Hod granátem, vrh koulí * Skoky do dálky a do výšky	8

• chová se ekologicky k přírodě • využívá různé formy turistiky • nacvičuje základní styly plavání, obrátky a skoky do vody • je si vědom nástrah vyplývajících z charakteru tohoto prostředí (změny počasí) • 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.	• Turistika * Plavání * Bruslení * Lyžování a snowboarding * Outdoorové aktivity * Step aerobik, aerobik, jóga, pilates, cvičení na míčích, tanec aj. * Vodní turistika * Cykloturistika * Posilování * Fitness PT – ŽP1	3
--	----	---	---

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

Výsledky vzdělání		Rozpis učiva	Dopor. hodiny
Žák: • důsledně dodržuje pravidla hygieny a bezpečnosti (pokyny učitele) • posoudí riziko při sportovních aktivitách a příslušné úkoly provádí s ohleduplností • zdůvodní poskytování první pomoci při úrazu • chodí řádně ustrojen na hodiny TV • při pohybových činnostech dodržuje smluvené signály a používá odbornou terminologii • osvojí si základní pravidla her a dodržuje je • zdůvodní význam pohybu a životosprávy pro zdraví, a je si vědom následků při přeceňování svých možností • získá přehled o svém fyzickém stavu • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	1.	Tělesná výchova • Hygiena a bezpečnost • První pomoc • Výstroj, výzbroj, údržba a odborné názvosloví, zdroje informací • Význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování kondice • Rizikové faktory • Pravidla her, závodů a soutěží • Pohybové testy – testování tělesné zdatnosti Platí pro všechny tematické celky PT – DS1	2
• dodržuje správné zásady a polohy • uplatňuje zásady sportovního tréninku - rozvíčování a relaxační cvičení • dodržuje správně veškerá pravidla	2.	• Pořadová, všestranně rozvíjející, koordinační, kondiční a rekreační cvičení – platí pro všechny tematické celky • Překážková dráha – lavičky apod.	2
• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu • je schopen sladit pohyb s hudbou a toto využít v relaxačním cvičení	3.	Sportovní gymnastika a tanec • Akrobacie – stoj na rukou, přemet stranou • Rytmičká gymnastika	4
• rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost	4.	Úpoly - posilování • Pádové techniky, přetahy • Základní a přiměřená sebeobrana	2
• sleduje výkony jednotlivců a týmů • spolupracuje při zápisech • rozlišuje nesportovní chování od fair-play • ovládá základní herní činnost jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva • navazuje a zlepšuje svůj herní projev	5.	Sportovní hry • fotbal, futsal • Nohejbal, volejbal • Basketbal • Florbal • Ostatní pohybové hry PT – DS7	10

• z prvního ročníku			
- dokáže technicky správně provést skok - uplatňuje a dodržuje úroveň tělesné zdatnosti - uplatňuje zásady sportovního tréninku - rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost	6.	Lehká atletika - Rychlostní a vytrvalostní běh, přespolní běh - Nízký a vysoký start - Skok do výšky a dálky - vrh koulí	8
- využívá různé formy turistiky - chová se k přírodě ekologicky – vliv prostředí na lidské zdraví - je si vědom nástrah vyplývajících z charakteru tohoto prostředí (změny počasí) - 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.	Sporty vyžadující zvláštní klimatické podmínky Turistika * Plavání * Bruslení * Lyžování a snowboarding * Outdoorové aktivity * Step aerobik, aerobik, jóga, pilates, cvičení na míčích, tanec aj. * Vodní turistika * Cykloturistika * Posilování * Fitness PT – ŽP2	5

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 31**

Výsledky vzdělání		Rozpis učiva	Dopor. hodiny
Žák: - důkladně dodržuje pravidla hygieny a bezpečnosti (pokyny učitele) - posoudí riziko při sportovních aktivitách a příslušné úkoly provádí s ohleduplností - chodí řádně ustrojen na hodiny TV - při pohybových činnostech dodržuje smluvené signály a používá odbornou terminologii - osvojí si základní pravidla her a dodržuje je - zdůvodní význam pohybu a životosprávy pro zdraví, je si vědom následků při přeceňování svých možností - získá přehled o svém fyzickém stavu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	1.	Tělesná výchova - Hygiena a bezpečnost - První pomoc - Výstroj, výzbroj, údržba a odborné názvosloví, zdroje informací - Význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování kondice - Rizikové faktory - Pravidla her, závodů a soutěží - Pohybové testy – testování tělesné zdatnosti Platí pro všechny tematické celky PT – DS1	1
- rozliší správné a vadné držení těla - zajišťuje spolužáky při cvičení - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu	2.	Sportovní gymnastika a tanec - Akrobacie - Přeskoky – roznožka, skrčka - Rytmická gymnastika	4
- uplatňuje zásady sportovního tréninku - rozcvičování a relaxační cvičení - dodržuje správné zásady a polohy	3.	Tělesná cvičení - Pořadová, všestranně rozvíjející, koordinační, kondiční a rekreační cvičení – platí pro všechny tematické celky - Překážková dráha – lavičky a podobně - Zásady jógových cvičení	4

• nezneužívá svých dispozic • rozvíjí svoji kondici	4.	Úpoly – posilování • Přetahy • Fitness	4
• řídí se pravidly vybraných her • a spolupracuje při zápisech • sleduje výkony jednotlivců a týmů • ovládá základní herní činnost jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva • rozlišuje nesportovní chování od fair-play • navazuje a zlepšuje svůj herní projev z druhého ročníku	5.	Sportovní hry ▲ Basketbal ▲ Volejbal ▲ Fotbal • Další sportovní hry (tenis apod.) PT – DS7	8
• rozvíjí rychlost, svalovou sílu a pohyblivost • dokáže technicky správně provést zadanou sportovní činnost	6.	Lehká atletika • Běhy - rychlostní, vytrvalostní běh ▲ Hod granátem • Vrh koulí	4
• pomocí mapy se dokáže orientovat v neznámém prostředí • využívá různé formy turistiky • chová se k přírodě ekologicky – možnosti a způsoby řešení ekologických problémů • je si vědom nástrah vyplývajících z charakteru tohoto prostředí (změny počasí) • 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.	Sporty vyžadující zvláštní klimatické podmínky • Turistika * Plavání * Bruslení * Lyžování a snowboarding * Outdoorové aktivity * Step aerobik, aerobik, jóga, pilates, cvičení na míčích, tanec aj. * Vodní turistika * Cykloturistika * Posilování * Fitness PT – ŽP3	6

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník

Název ŠVP: Kuchař - číšník 2025

Počet hodin celkem: 97

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělání: denní

Učební osnova předmětu

Informační a komunikační 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 algoritmická 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 inteligencí, 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 algoritmický 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 afektivní oblasti:	Výuka směřuje k tomu, 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. 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. Slovně budou žáci hodnoceni v průběhu každé hodiny za plnění zadaných úkolů, známkou bude hodnocena práce rozsáhlejšího rázu, kterou žák zpracovává na počítači. Je také sledována aktivita a samostatnost žáka, schopnost pracovat v týmu, kreativita a přístup k řešení předložených problémů. 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> – vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok, umět vyhledávat a zpracovávat informace, využívat ke svému učení různé informační zdroje. <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 správně, zpracovává běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty. <i>Kompetence k řešení problémů</i> – žák by měl porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsoby řešení a zdůvodnit je, vhodně zvolit pomůcky, informační zdroje a metody vhodné pro splnění zadaného úkolu, spolupracovat v týmu. <i>Digitální kompetence</i> – žák se orientuje v digitálním prostředí, bezpečně využívá digitální technologie, ovládá digitální zařízení, aplikace a služby včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence. Pracuje s daty v různých formátech, sleduje vývoj technologií, vyjadřuje se pomocí digitálních prostředků, zvažuje rizika a přínosy. Navrhuje řeší k vylepšení postupů či technologií, dokáže se vyrovnat s běžnými technickými problémy. Při komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky s ohleduplností a respektem k druhým. 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 vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru • posuzuje množství informace podle úbytku možností • interpretuje získané výsledky a závěry • vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje přitom omezení použitých modelů • 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 užitečnost pro řešení daného problému	1.	Data, informace a modelování • data a informace • interpretace dat • informace a množství informace v datech • chyby v datech • jednotky informace, převody jednotek • model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa) PT – ODS, ČDS	10
• identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události • ukáže, které koncepty se nemění a které ano • vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty • rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový • popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly • rozpozná různé druhy paměťových úložišť • 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, zařízení s operačním systémem • aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (textový procesor) PT – ČDS, ŽP	23

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

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • porovná různé způsoby kódování z různých hledisek • vysvětlí proces a úskalí digitalizace	1.	Data, informace a modelování • 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) PT – ČDS	5
• 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 • aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií) PT – ČDS	7
• porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů • charakterizuje počítačové sítě a internet • vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna • rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat	3.	Počítačové sítě a síťové služby • typy sítí • vlastnosti různých sítí, internet věcí • principy fungování webu a cloudových služeb	6
• určí, zda je daný postup algoritmem • vysvětlí daný algoritmus, program • rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému • zobecní řešení pro širší třídu problémů • ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu • hodnotí algoritmy podle různých hledisek, porovná a vybere pro řešení problém ten nejvhodnější • vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska • sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce • program otestuje a optimalizuje • používá základní programové konstrukce	4.	Tvorba, testování a provoz softwaru Návrh programu • zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení • rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování • pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů Tvorba a vývoj programu • zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk) • základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly) • volba nástroje podle zadání úlohy • návrh programu Testování programů • způsoby testování programu • druhy chyb, chybové hlášky Běh a provoz • verze programu, instalace a aktualizace programu • hlášení a evidence závad • nápověda a licence programu	15

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 31**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží - porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti - uvede příklady informačních systémů ve svém oboru - vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání - formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém - navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů - navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek - otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledky testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu - rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění	1.	Informační systémy - informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů - informační systémy využívané v oboru Ukládání a zpracování dat - tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda - řazení a filtrování velkých dat - rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat Vývoj informačního systému - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu - návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník PT – ČDS	20
- chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím - reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost - s vědomím souvislosti 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 identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů, vysvětlí základní princip fungování (např. rabbit hole)	2.	Digitální technologie – Bezpečnost v digitálním prostředí - způsoby útoků na technologie - základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování) - sociotechnické metody útoků na uživatele - bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat) - digitální identita, elektronický podpis, - eGovernment a státní informační systémy - digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy PT – ODS, ČDS	11

Obor vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP: Kuchař – číšník 2025
Počet hodin celkem: 97

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

Učební osnova předmětu

Ekonomika

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je, aby žák získal základní odborné znalosti v oblasti ekonomiky, které mu umožní ekonomicky se chovat jak v profesním, tak v soukromém životě. Výuka směřuje k tomu, aby porozuměl ekonomickým souvislostem a osvojil si ekonomický způsob myšlení.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Ekonomické vzdělávání a Společenskovední vzdělávání</i> . V prvním ročníku žák nejprve porozumí základním ekonomickým pojmům a východiskům, pochopí fungování tržního mechanismu a zákonů trhu, pojem národního hospodářství, porozumí hodnocení úrovně národního hospodářství. V druhé polovině roku žák objasní rozdíly mezi podnikáním jako právnická a fyzická osoba. Analyzuje způsoby podnikání v tržní ekonomice, právní východiska pro podnikání jednotlivců. Na začátku druhého ročníku se žák zorientuje ve finanční gramotnosti. Rozpozná základní typy úvěrů a pojištění Vysvětlí jednotlivé druhy daní. Seznámí se s organizací práce na pracovišti a rozebere odpovědnost za škody v pracovním procesu. Ve třetím ročníku se žák zabývá možnostmi podnikání ve stravování a v hotelnictví, rozebere materiální i manažerské činnosti při tomto podnikání. Seznámí se základními marketingovými pojmy a s daňovou evidencí příjmů a výdajů podnikatele. Výuka je vhodně doplněna tematickými exkurzemi.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Výuka směřuje k tomu, aby si žák osvojil a správně používal ekonomické pojmy, naučil se vyhledávat v konkrétních právních normách (obchodní zákoník, zákoník práce, daňové zákony), porozuměl podnikové ekonomice, získal poznatky k samostatnému podnikání v oboru, vážil si hodnot lidské práce, jednal hospodárně, odpovědně řešil své finanční záležitosti a pečoval o majetek
Výukové strategie:	Používané metody pro osvojování učiva-výklad, řízená beseda, práce s odbornou literaturou a tiskem, skupinová diskuse k vhodným tématům s využitím znalostí žáků z běžného života, individuální práce i práce ve skupinách, práce s platnými tiskopisy. Používané fixační metody – ústní opakování učiva, praktické procvičování, zpracování souvislých příkladů z ekonomické praxe.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice. Pro hodnocení vědomostí a dovedností je průběžně využívána dílčí klasifikace ústních a písemných metod zkoušení. Také se sleduje aktivita žáka při vyučování, stupeň osvojení učiva, vyjadřování, schopnost samostatného logického myšlení, vytváření si vlastních názorů a postojů na danou problematiku, plnění zadaných úkolů a práce s informačními zdroji. Hodnocení je slovní a numerické.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> – žáci se vyjadřují přiměřeně v projevech písemných i ústních, uplatňují různé způsoby práce s textem, s porozuměním poslouchají mluvené projevy, pořizují si poznámky a vhodně se prezentují. Využívají ke svému učení různé informační zdroje. Uplatňují různé práce s textem. <i>Kompetence k řešení problémů</i> – žáci porozumí zadanému úkolu, určí jádro problému, navrhnou způsob řešení, při kterém využijí různé metody myšlení. <i>Personální a sociální kompetence</i> – žáci plní odpovědně zadané úkoly, kriticky hodnotí výsledky své práce, podněcují práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažují návrhy druhých, přispívají ke zlepšení mezilidských vztahů. <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i> – žáci mají přehled o uplatnění na trhu práce ve svém oboru, cílevědomě pracují na své budoucí profesní a vzdělávací dráze, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnat se svými představami a předpoklady, dokáží vyhodnocovat informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech, využívají poradenské a zprostředkovatelské služby z oblasti světa práce, dokáží vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle. <i>Matematické kompetence</i> – žáci efektivně aplikují matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v ekonomických 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. 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 získají informace o občanské gramotnosti v oblasti ekonomiky a financování k usnadňování jejich rozhodování při profesní orientaci a dalším vzdělávání. <i>Člověk a svět práce</i> – žáci získají informace o dobrém uplatnění absolventů na trhu práce a základy pro vstup do samostatného podnikání. Individuální příprava na profesní trh – vyhledává zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení <i>Člověk a digitální svět</i> – žáci využívají vhodné digitální nástroje, včetně umělé inteligence k řešení ekonomických problémů a při zpracování ekonomických údajů. Při komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednají eticky a zodpovědně.
---	--

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

Výsledky vzdělání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - objasní pojem současné ekonomické vědy a popíše vznik ekonomie - charakterizuje ekonomii makro a mikro - vyjmenuje ekonomické systémy a vysvětlí podstatu jejich fungování - vyjmenuje části hospodářského procesu a popíše výrobní faktory	1.	Základní ekonomické pojmy - Ekonomie makro a mikro - Vztah ekonomie a jiných věd - Ekonomické systémy - Hospodářský proces - Výrobní faktory - výroba, rozdělování, směna a spotřeba - Teorie potřeb	5

- vymezí pojem potřeby - analyzuje, čím se potřeby uspokojují		PT – DS5	
- na příkladech popíše fungování tržního mechanismu, rozpozná typy trhů - vysvětlí zákon poptávky a zákon nabídky - vyjmenuje faktory ovlivňující poptávku a nabídku - analyzuje tržní rovnováhu - charakterizuje zboží - vysvětlí vznik rovnovážné ceny - vysvětlí pojem ochrana spotřebitele - vysvětlí postup při reklamaci zboží	2.	Základy tržní ekonomiky - Charakteristika trhu - Tržní subjekty - Nabídka, poptávka - Zboží, cena - Ochrana spotřebitele	4
- definuje pojem národního hospodářství - vyjmenuje odvětví a sektory národního hospodářství - vyjmenuje a popíše ukazatele pro hodnocení úrovně národního hospodářství	3.	Národní hospodářství - Charakteristika a členění národního hospodářství - Hodnocení úrovně národního hospodářství	4
- rozpozná fyzické a právnické osoby - rozlišuje různé formy podnikání - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - vysvětlí definici živnosti - určí podmínky jejího provozování - rozlišuje druhy živností - vyjmenuje nejdůležitější povinnosti podnikatele živnostníka - rozlišuje a stručně charakterizuje obchodní korporace - vyjmenuje neziskové instituce zřizované státem a nestátní neziskové organizace	4.	Podnikání - Právní formy - Podnikání podle živnostenského zákona - Podnikání podle zákona o obchodních korporacích - Neziskové subjekty	6
- vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - charakterizuje oběžný a dlouhodobý majetek - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku, DPH - vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - vypočítá výsledek hospodaření - vypočítá čistou mzdu - vyjmenuje podstatné i nepodstatné náležitosti pracovní smlouvy - objasní způsoby ukončení pracovního poměru - vyhledává potřebné informace v zákoníku práce - popíše péči o pracovníky ze strany zaměstnavatele a státu - orientuje se v možnostech hledání zaměstnání a službách úřadu práce - vysvětlí pojem nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - vysvětlí zásady daňové evidence	5.	Ekonomika podniku - Podnikatelský záměr - Zakladatelský rozpočet - Majetek oběžný a dlouhodobý - Povinnosti podnikatele - Cena - Náklady, výnosy, zisk, ztráta - Mzda časová, úkolová a jejich výpočet - Péče o pracovníky ze strany zaměstnavatele a státu - Hledání zaměstnání - Služby úřadu práce - Zásady daňové evidence PT – SP1, SP2, SP3, SP4	14

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

Výsledky vzdělání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - se orientuje v platebním styku a směni peníze dle 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 a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby - vysvětlí 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 - vyjmenuje nejčastější příjmy a výdaje domácnosti - vysvětlí postup, jak řešit situaci, pokud nám hrozí exekuce - vysvětlí podstatu osobního bankrotu	1.	Finanční vzdělávání - Peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk - Úroková míra, RPSN - Pojištění, pojistné produkty - Inflace - Úvěrové produkty - Rodinný rozpočet - Exekuce a osobní bankrot PT – DS8	10
- vysvětlí úlohu státního rozpočtu 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 pojištění - provede jednoduchý výpočet sociálního pojištění - vyjmenuje náležitosti účetních a daňových dokladů - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	2.	Daně - Státní rozpočet - Daně a daňová soustava - Výpočet daní - Přiznání k dani - Zdravotní pojištění - Sociální pojištění - Daňové a účetní doklady PT – DS8	15
- vyjmenuje podstatné i nepodstatné náležitosti pracovní smlouvy - objasní způsoby ukončení pracovního poměru - zkontroluje si, zda jeho mzda odpovídá pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám - vypočítá čistou mzdu - vysvětlí pojem škody - zařadí škody do jednotlivých kategorií a popíše je - charakterizuje jednotlivé druhy odpovědnosti	3.	Pracovně-právní vztahy - Pracovní smlouva - Druhy škod a možnosti předcházení škodám - Odpovědnost zaměstnance a odpovědnost zaměstnavatele PT – SP3	8

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 31**

Výsledky vzdělání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • uvede možnosti podnikání v hotelovém a restauračním provozu • charakterizuje společné stravování, vyjmenuje jeho funkce a členění • vyjmenuje způsoby pořízení majetku v oboru • klasifikuje hostinská zařízení a ubytovací jednotky • vyjmenuje cíle organizace a organizační útvary • vysvětlí pojem produktivita práce a podle tržeb rozdělí pracovníky do směn • vyjmenuje kontrolní orgány • formuluje kritéria, podle kterých vybere dodavatele hotelu • vypočte časovou normu, zásobu, maximální, minimální a optimální zásobu • vyjmenuje zásady pro skladování potravin • vede evidenci zásob oběma způsoby • vysvětlí pojem inventarizace • zhodnotí využívání zásob pomocí ukazatelů doby a rychlosti obratu • sestaví výrobní plán • zorganizuje práci v kuchyni • vyjmenuje moderní technologie při přípravě pokrmů, uvede formy prodeje • vyúčtuje s hostem, vypočte kapacitu odbytového střediska • popíše organizaci hotelu, vymezí úkoly úseku front office a housekeeping • provede výpočty o využití kapacity hotelu • objasní organizaci práce v ubytovacích zařízeních	1.	Podnikání ve stravování a hotelnictví • Možnosti podnikání ve společném stravování a hotelnictví • Materiální podmínky pro podnikání • Síť podniků restauračního stravování a hotelnictví • Organizační struktura hotelového a restauračního podniku • Manažerská činnosti • Produktivita práce • Ochrana životního prostředí • Kontrola • Řízení stravovací činnosti (food & beverage management) – nákup, skladování, odběr a evidence zboží, výdej zboží, hospodaření se zásobami • Výrobní, prodejní a odbytová činnost • Organizace práce v ubytovacích zařízeních • Plánování a sestavení nabídky PT – SP1	15
• použije nástroje na podporu prodeje • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb • usiluje o získání stálých zákazníků • vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt v restauraci a hotelu	2.	Marketing • Marketingový mix • Řízení marketingových činností • Produkt • Propagace – reklama, konkurence • Podpora prodeje, osobní prodej • Estetika provozovny PT-SP4	6
• vyjmenuje metody tvorby cen • vypočte cenu, vysvětlí bod zvratu • provede výpočty o využití kapacity hotelu • vypočte kapacitu odbytového střediska • vyúčtuje s hostem	3.	Tvorba cen v hotelnictví • Metody stanovení ceny • Strategie stanovení ceny • Cenové změny • Kalkulace	10

Obor vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP: Kuchař – číšník 2025
Počet hodin celkem: 97

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

Učební osnova předmětu

Potraviny a výživa

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o poživatinách tj. o potravinách, pochutinách a nápojích. O výživě a zásadách správné výživy, jako jednoho z nejdůležitějších činitelů zevního prostředí ovlivňující vývoj a zdraví člověka. Žáci získávají vědomí, že potrava člověka je základní faktor životního prostředí a proto její vliv na lidský organismus má být kladný. Osvojené informace z předmětu jsou schopni definovat a aplikovat i na vztahy mezi vnějším prostředím a organismem. Postupným poznáním si uvědomují i možnost zdravotního nebezpečí z potravin. Proto žáci získávají ucelené vědomosti nejen z oblasti zdrojů poživatin, jejich charakteristiky, jakosti, složení, co do obsahu živin i dalších látek, ale též z oblasti fyziologie lidského těla. Žáci se seznámí s vlastnostmi a využitelností potravin a nápojů pro technologické zpracování, včetně požadavků na jejich jakost a skladování podle principů systému HACCP, s požadavky na hygienu v gastronomii a tyto poznatky uplatňují i v odborných dovednostech. Porozumějí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházením nemocem. 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.
Charakteristika učiva:	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Výroba pokrmů</i> . Učivo je rozdělené do dvou okruhů týkajících se nauky o výživě a nauky o potravinách. Zaměřuje se m. j. na způsob fungování trávicího systému, na druzích, zdrojích a složení poživatin, jejich významu a využití pro výživu člověka. Dále učivo obsahuje poznatky o výživové hodnotě poživatin, směrech ve výživě, druzích stravy, léčebné výživě, zásadách správné výživy. Též objasňuje otázky z oblasti všeobecné hygieny, jako i obecné epidemiologie. Předmět je přípravou pro stolničení, odborný výcvik a technologii.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Výuka směřuje k tomu, aby se žáci naučili kriticky myslet, aby dokázali posuzovat věrohodnost získávaných informací, získané poznatky dovedli správně vyhodnotit a tak je dále posuzovat i z hlediska jejich vhodnosti pro použití v gastronomické praxi.
Výukové strategie:	Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, deduktivní a induktivní metody, 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, zpětného projektoru atp. Při výuce jsou používány odborné knihy a časopisy (Gastronomická revue, Food service, Minutka atp.), ve kterých žák vyhledává a srovnává 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 exkurse.
Hodnocení žáků:	Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, 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. Numericky jsou i hodnoceny projekty, zaměřené na využití a vyhledávání informací. Žáci jsou hodnoceni kombinací numerického a slovního hodnocení. 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 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 jednají 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: 33**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - vysvětlí pojem poživatiny - rozlišuje základní druhy poživatin a uvede jejich charakteristiku z hlediska technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí pojem jakost potravin - rozdělí metody zjišťování jakost - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vysvětlí označení potravin a nápojů - uvede příčiny kažení potravin - charakterizuje alergeny v potravinách	1.	Poživatiny - Rozdělení, charakteristika potravin a nápojů a význam ve výživě - Potraviny, rozdělení dle původu - Jakost potravin - Metody zjišťování jakosti - Jakostní znaky - Využití a zpracování potravin - Skladování a ošetřování potravin, vlivy prostředí na potraviny - Alergeny v potravinách PT – ŽP1, 2	2
- popíše složení, rozdělení a význam ve výživě bílkovin, lipidů a sacharidů - uvede rozdělení a význam jednotlivých vitamínů - orientuje se v pojmech avitaminóza, hypervitaminóza a provitamín - má základní představu o významu minerálních látek ve výživě člověka - je schopen vymezit význam vody ve výživě člověka, její zdroje a způsoby vylučování - objasní význam vlákniny ve výživě člověka	2.	Složení potravin - Živiny, význam, rozdělení - Bílkoviny - Tuky - Sacharidy - Vitamíny - Minerální látky - Voda - Vláknina PT – ŽP2	3
vysvětlí pojem energetická a biologická hodnota potravin, uvede jednotky a dovede vysvětlit vazbu na příslušné skupiny živin	3.	Energetická a biologická hodnota potravin Charakteristika, význam	1
- uvede složení, rozdělení a význam ovoce ve výživě - popíše různé způsoby konzervace ovoce - příklady použití ovoce v kuchyni - popíše složení, rozdělení a význam zeleniny ve výživě - vyjmenuje způsoby konzervace zeleniny - vyjmenuje příklady použití zeleniny v kuchyni - uvede složení, druhy a význam brambor ve výživě - popíše skladovací podmínky ve skladu brambor - uvede složení, druhy, použití a význam hub ve výživě - uvede složení, druhy, význam ve výživě a použití luštěnin ve stravování	4.	Potraviny rostlinného původu Ovoce - Složení, rozdělení, druhy, význam, konzervace a použití v kuchyni Zelenina - Složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni Brambory - Složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni Houby - Složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni Luštěniny - Složení, druhy, význam ve výživě, skladování a	17

• uvede složení, význam a použití obilovin • uvede příklady mlýnských a pekárenských výrobků a jejich použití ve stravování • vybere příklady různých druhů těstovin a použití těstovin ve stravování • vyjmenuje vlastnosti, druhy a význam jednotlivých sladidel popíše výrobu cukru • rozdělí pochutiny a zdůrazní jejich význam ve výživě • charakterizuje vybrané druhy koření • popíše výrobu kávy a kakaa, druhy čaje • objasní význam a původ octa a kuchyňské soli		použití v kuchyni Obiloviny a mlýnské výrobky • Složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni Pekárenské výrobky • Složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni Těstoviny • Složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni Sladidla • Cukr řepný • Med • Syntetická sladidla Pochutiny • Koření • Káva • Kakao • Čaj • Ostatní pochutiny	
• popíše složení mléka • charakterizuje jednotlivé složky mléka • popíše jednotlivé způsoby zpracování a ošetřování mléka • uvede druhy mléka a význam mléka ve výživě • objasní princip výroby jednotlivých mléčných výrobků	5.	Potraviny živočišného původu Mléko a mléčné výrobky • Mléko - složení, zpracování a ošetřování, druhy a význam ve výživě • Mléčné výrobky, druhy, charakteristika a využití	6
• uvede stavbu a složení vajec, metody zjišťování jakosti, rozdělení a význam vajec ve výživě • vyjmenuje a popíše vady vajec • popíše nejrozšířenější nákazu z vajec • objasní uchování a způsoby konzervace vajec	6.	Veje: • Stavba a složení • Jakost a její zjišťování • Vady a nákazy z vajec • Uchování a konzervace vajec	2
• chápe a interpretuje složení a rozdělení tuků dle původu • uvede druhy olejů a rostlinné tuky tuhé • objasní původ jednotlivých tuků živočišných • vhodně volí využití jednotlivých tuků při přípravě stravy • objasní význam tuků ve výživě člověka	7.	Tuky • Složení a rozdělení tuků • Rostlinné tuky, druhy a využití • Živočišné tuky, druhy a využití PT – ŽP2	2

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

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • rozlišuje rozdělení masa a význam masa ve výživě • vyjmenuje látky, ze kterých je maso složeno • uvede jakostní znaky masa • uvede vlivy působící na kvalitu masa • charakterizuje způsoby konzervace masa a podmínky při skladování	1.	Maso • Složení, rozdělení a význam masa ve výživě. • Jakost masa. • Zrání masa. • Konzervace a skladování masa PT – ŽP2	23
• charakterizuje hovězí maso podle složení a barvy • rozdělí části hovězího masa do jakostních tříd • rozliší hovězí maso zadní a přední	2.	Hovězí maso • Charakteristika, rozdělení a jakostní třídy	2
• charakterizuje telecí maso podle složení a barvy • rozdělí části telecího masa do jakostních tříd	3.	Telecí maso • Charakteristika, rozdělení a jakostní třídy	2

• charakterizuje vepřové maso podle složení a barvy • uvede části vepřového masa • rozdělí části vepřového masa do jakostních tříd	4.	Vepřové maso • Charakteristika, rozdělení a jakostní třídy	2
• charakterizuje skopové maso podle složení a barvy • rozdělí části skopového masa do jakostních tříd	5.	Skopové maso • Charakteristika, rozdělení a jakostní třídy	2
• uvede části a charakterizuje koňské a králičí maso	6.	Ostatní druhy mas • Maso koňské • Maso králičí	2
• vyjmenuje používané vnitřnosti ve stravování, uvede jejich použití a význam ve výživě • uvede příklady použití ostatních využitelných částí jatečných zvířat	7.	Vnitřnosti • Druhy, význam ve výživě, použití • Ostatní využitelné části	12
• definuje masný výrobek • rozdělí vybrané masné výrobky do příslušných skupin • uvede druhy masných konzerv • objasní příčiny vad konzerv	8.	Masné výrobky • Drobné uzenářské výrobky • Měkké salámy • Trvanlivé salámy • Speciální uzeniny • Uzená masa • Vařené masné výrobky • Pečené masné výrobky • Masné konzervy, druhy, vady	8
• uvede vlastnosti masa, jeho složení a význam ve výživě • rozdělí jednotlivé druhy	9.	Ryby • Charakteristika masa, druhy, význam ve výživě • Výrobky z ryb	2
• uvede vlastnosti masa, jeho složení a význam ve výživě • rozdělí jednotlivé druhy	10.	Korýši a měkkýši, obojživelníci	2
• uvede vlastnosti rybiho masa, jeho složení a význam ve výživě • rozdělí výrobky z ryb do příslušných skupin (marinované, konzervy, uzené ryby)	11.	Drůbež • Charakteristika masa, druhy • Význam ve výživě	2
• vyjmenuje a popíše druhy • pozná a chápe rozdíly v jejich využití ve výživě s porovnáním s jatečným masem	12.	Zvěřina • Charakteristika masa, druhy, význam ve výživě	2
• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek • uvede vlastnosti a výrobu sodové vody • objasní vliv sodové vody na zažívání • charakterizuje minerální vody a dokáže uvést jejich význam ve výživě člověka • rozdělí limonády a ovocných nápoje	13.	Nealkoholické nápoje • rozdělení a charakteristika nealkoholických nápojů, význam ve výživě • Sodová voda • Minerální vody • Limonády a ovocné nápoje	2

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 31**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek • objasní rozdíl mezi nápojem alkoholickým a nealkoholickým • vyjmenuje a charakterizuje suroviny pro výrobu piva	1.	Alkoholické nápoje: • rozdělení a charakteristika nealkoholických nápojů, význam ve výživě Pivo • Suroviny pro výrobu piva • Vlastní výroba piva • Druhy piva- • Jakost a vady piva	3

• popíše vlastní výrobu piva • objasní rozdíl mezi světlým a tmavým pivem • vyjmenuje druhy piv a jejich jakostní znaky • ovládá zásady při ošetřování piva		• Ošetřování piva • Obsah alergenů	
• popíše výrobu vína • vysvětlí rozdíl mezi výrobou bílého, červeného a šumivého vína • objasní školení vína • orientuje se v posuzování vína • má představu o ošetřování a skladování vína • uvede teplotu podávání červeného, bílého a šumivého vína	2.	Víno • Vinná réva a pěstitelské oblasti • Výroba vína, výrobní fáze • Výroba vína šumivého • Ostatní druhy vína • Školení a ošetřování vína- • Skladování vína • Obsah alergenů	3
• rozeznává jednotlivé druhy lihovin, chápe zákonitosti jejich výroby a možnosti jejich využití. • pozná negativní vliv alkoholu na lidské zdraví a uvědomuje si nutnost boje proti alkoholismu ve společnosti	3.	Lihoviny • Suroviny na výrobu lihu, druhy lihovarů • Výroba lihu • Druhy lihovin • Vliv alkoholu na lidské zdraví • Obsah alergenů	3
• vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé části trávicího ústrojí • vysvětlí pojmy trávení, vstřebávání a zažívání • objasňuje i činnost ostatních složek organismu v procesu metabolismu	4.	Fyziologie výživy • Trávicí ústrojí, jeho části a činnost • Trávení, vstřebávání a zažívání v organismu • Metabolismus živin • Činnost ostatních složek organismu	4
• objasní podstatu racionální výživy • rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě • vysvětlí pojem výživa a rozumí zásadám správné výživy • objasňuje některé nesprávné stravovací návyky • vysvětlí pojem civilizační choroba a uvede příklady • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu • charakterizuje stravu smíšenou a porovnává ji s ostatními druhy strav a stravovacích návyků • posuzuje a objasňuje negativní vliv obezity, kouření a drog na zdraví člověka	5.	Správná výživa a způsoby stravování • Racionální výživa • Zásady správné výživy • Druhy stravy • Směry ve výživě • Obezita, kouření, drogy PT – ŽP2	7
• charakterizuje diferencovanou stravu a její zásady podle jednotlivých skupin podle nových trendů ve výživě • uplatňuje své znalosti při tvorbě JL dle potřeb jednotlivých druhů dif. stravy • objasňuje zvýšené nároky na výživu těhotných a kojících žen • charakterizuje výživu sportovců; • orientuje se v jednotlivých druzích diet a uplatňuje své poznatky při tvorbě dietních JL • vysvětlí úlohu dietního stravování • charakterizuje hlavní typy léčebných diet	6.	Diferenciace ve výživě • Zásady diferencované stravy • Druhy diferencované stravy • Výživa kojenců. Výživa batolat • Výživa dětí a mladistvých • Výživa starých lidí • Výživa těhotných a kojících žen • Výživa v různých pracovních podmínkách a sportovců • Dietní stravování • Léčebná výživa – diety	8
• rozlišuje jednotlivé druhy hygieny • pozná vliv ovzduší, vody a půdy na životní prostředí • rozeznává a charakterizuje nákazy a otravy z potravin • orientuje se v hygieně zpracování	7.	Základní pravidla hygieny • Všeobecná hygiena a prevence • Hygiena výživy PT – ŽP2	3

potravin			
• vysvětlí pojmy dezinfekce, dezinsekce a sterilizace			

Obor vzdělání: 65 – 51 – H/01Kuchař – číšník

Název ŠVP: Kuchař – číšník 2025

Počet hodin celkem: 97

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělání: denní

Učební osnova předmětu

Stolničení

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je poskytnout žákům teoretické znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s požadavky na hygienu v gastronomii, s jejich uplatňováním a také s využitím poznatků o potravinách. Rovněž se seznámí s technikou jednoduché a složité obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky a různé typy menu, při využití poznatků zásad správné výživy a gastronomických pravidel, včetně využití dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim. Žáci jsou vedeni k uplatňování profesionálního jednání s hosty i s ostatní veřejností, k dodržování zásad bezpečnosti práce a zásad protipožárních v rámci celé jejich činnosti. Dbají maximálně na estetiku práce a prostředí. Při své činnosti zohledňují požadavky hostů. Obchodně – provozní aktivity vykonávají v zájmu provozu a přání hostů, aktivně a cílevědomě sjednávají obyt výrobků a služeb, kalkulují jejich ceny, Správně provádí vyúčtování a dbají na poctivost prodeje.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Odbyt a obsluha</i> . V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování, včetně ovládnutí techniky obsluhy a služeb v odbytových střediscích daných kategorií. Postupně dochází k získávání znalosti v oblastech využívání a ošetřování všech potřebných druhů inventáře. Postupně se rovněž žáci seznamují s technikou obsluhy při poskytování snídaní, přesnídávek, obědů, svačin i večeří, včetně veškerých potřebných prací s touto činností souvisejí jak v rámci jednoduché, tak i složité obsluhy. Rovněž je kladen důraz na využití různých systémů a způsobů obsluhy, jako i obsluhy skupin a obsluhy při zajištění akcí slavnostního stolničení. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, odborným výcvikem a výukou cizích jazyků.
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. Je veden k šetrnému zacházení s vodou a k péči o životní prostředí.
Výukové strategie:	Při výuce je využívána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, simulační metody, používají se didaktické pomůcky – video, zpětný projektor, DVD s odbornou tematikou, ukázkový inventář atp. Dle možností jsou uskutečňovány exkurze do provozoven veřejného stravování. Při výuce se využívají odborné knihy a časopisy, odborné stránky na Internetu, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Projekty na předem zadané téma, samostatné i skupinové práce.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice. Sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení. Na konci tematických celků jsou zařazovány písemné testy, samostatné práce na zadané téma, atp. I zde je prováděno celkové vyhodnocení po slovní, ale i numerické stránce.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> – žáci uplatňují se různé způsoby práce s textem, efektivní vyhledávání a zpracovávání informací. Využívají se různé informační zdroje. Žáci získávají pozitivní vztah k učení a vzdělávání, při poslouchání mluvených projevů, či ukázkách si zpracovávají poznámky a přijímají hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí. <i>Komunikativní kompetence</i> – žák se aktivně účastní diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a poznání. <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i> – žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti vzdělání a uvědomuje si význam celoživotního učení a přizpůsobování měnícím se pracovním podmínkám. Má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a dokáže je srovnávat se svými představami a předpoklady. Průřezová témata: <i>Člověk a životní prostředí</i> – žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednání k hospodárnosti. Adekvátně uplatňují nejen kritérium ekonomické efektivnosti, ale i hledisko ekologické a snaží se na svém pracovišti neustále zlepšovat životní a pracovní prostředí. <i>Člověk a svět práce</i> – žák dokáže vyhledat potřebné informace pro splnění zadaného úkolu, zpracovat je a prezentovat.
---	---

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

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • charakterizuje pohostinství v jednotlivých obdobích • objasní několik základních významů odbytu • rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	1.	Odbytová střediska • Stručná historie pohostinství • Význam a úkoly odbytu • Členění a kategorizace odbytových středisek	2
• osvojuje si pravidla společenského chování • orientuje se v pravidlech chování a profesního vystupování na pracovišti i mimo něj • seznámí se se základními pravidly stolování • objasní řešení běžných i neobvyklých situací	2.	Základní společenská a profesní pravidla • Pravidla společenského chování • Pravidla společenského chování na pracovišti i mimo něj • Pravidla stolování • Pravidla chování při obsluze hosta PT – DS4	2
• seznámí se s pravidly osobní a pracovní hygieny • vyjmenuje pravidla pro dodržování BOZP, navrhne vhodné řešení při nehodě hostů	3.	Hygiena, estetika a bezpečnost práce • Pravidla osobní a pracovní hygieny • Pravidla bezpečnosti při práci v obsluze, nehody hostů	2
• charakterizuje osobnost číšníka • vyjmenuje pomůcky a pracovní oblečení číšníka • orientuje se v typech hostů, ví jak reagovat na jejich chování	4.	Osobnost číšníka, vzhled • Požadavky na osobnost číšníka • Osobní vybavení a pracovní oblečení • Typologie hostů, základy jednání s jednotlivými typy PT-DS2	2

• seznámí se s inventářem na úseku obsluhy a jeho dělením • vyjmenuje stolový a sedací inventář, orientuje se v rozměrech ubrusů • popíše drobný stolní inventář • rozdělí příbory a talíře, dokáže je vyjmenovat • zná jednotlivé druhy skleniček na teplé a studené nápoje, dokáže je vyjmenovat • popíše pomocný inventář, rozlišuje jednotlivé druhy pomocných stolů a vozíků	5.	• Vybavení a zařízení na úseku obsluhy • Rozdělení inventáře • Stolový a sedací inventář, restaurační prádlo • Drobný stolní inventář • Inventář na pokrmy, příbory, talíře • Inventář na studené a teplé nápoje • Pomocný inventář, stoly a vozíky	8
• popíše přípravu inventáře a pracoviště na provoz • orientuje se v prostření stolů podle zvyklostí provozovny, vysvětlí použití jednotlivých stolů	6.	Příprava a údržba pracoviště • Příprava odbytového střediska a inventáře na provoz • Příprava a prostření stolů, příruční, servírovací a nabídkové stoly	2
• charakterizuje restaurační způsob obsluhy • seznámí se se základní a vyšší formou jednoduché obsluhy, dokáže ji popsat • určí vhodný způsob obsluhy v kavárně i baru, popíše rozdíly mezi obsluhou v jednotlivých střediscích • seznámí se se slavnostním způsobem obsluhy • vyjmenuje pracovníky v jednotlivých systémech obsluhy • uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem	7.	Způsoby a systémy obsluhy • Restaurace způsob obsluhy • Základní a vyšší forma jednoduché obsluhy • Kavárenský a barový způsob obsluhy • Slavnostní způsob obsluhy • Kategorie pracovníků v jednotlivých systémech obsluhy, systém vrchního číšníka, obvodový a francouzský • Způsob placení	3
• vyjmenuje a charakterizuje nejdůležitější zásady obsluhy • popíše činnosti při obsluze hosta, respektuje společenská pravidla • volí vhodný inventář na obsluhu • popíše servis piva a ostatních alko i nealko lahvových i rozlévaných nápojů • vyjmenuje teplé nápoje, vysvětlí způsob jejich podávání • popíše podávání pokrmů při jednoduché obsluze • rozlišuje dvou a třítalířový způsob debarasování	8.	Základy a technika obsluhy • Zásady jednoduché obsluhy • Společenská pravidla obsluhy • Pravidla techniky obsluhy • Servis studených nápojů, teploty nápojů • Servis teplých nápojů • Servis pokrmů při jednoduché obsluze • Sklizení použitého inventáře PT – SP2	4
• uvede druhy a náležitosti jídelního a nápojového lístku • seřadí pokrmy na jídelním lístku podle gastronomických pravidel, rozlišuje masa a úpravy, lístek sestaví, zařazuje lokální suroviny • určí pořadí nápojů na nápojovém lístku, lístek sestaví • sestaví jednoduché menu	9.	Gastronomická pravidla • Druhy a náležitosti jídelních a nápojových lístků • Pořadí pokrmů na jídelním lístku • Nápojový lístek • Menu PT – ŽP2	8

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

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé druhy snídaní, respektuje národní mentalitu a zvyklosti - vysvětlí způsob podávání jednotlivých pokrmů na snídani, vhodné pokrmy vyjmenuje - popíše postup při vyúčtování snídaní - rozlišuje jednotlivé skupiny aperitivů, určí jejich servis - popíše podávání přesnídávek, svačin, obědů a večeří	1.	Snídaně, aperitivy, servis obědů a večeří - Rozdělení snídaní, charakteristika - Způsob prodeje a pravidla servisu - Způsob vyúčtování - Skupiny aperitivů, jejich servis - Podávání předkrmů, polévek, obědů a večeří	5
- popíše sled prací při složité obsluze - vyjmenuje speciální studené a teplé předkrm, vysvětlí způsob podávání - popíše jednotlivé fáze servisu hlavních chodů, studených i teplých moučníků, zmrzliny, ovoce i kávy - charakterizuje vyšší formu složité obsluhy - vysvětlí dochucování a servis pokrmů u stolu - popíše způsob přípravy předkrmových salátů a koktejlů, seznámí se s podáváním tatarského bifteku, objasní výraz flambování a dranžírování, popíše podávání pstruha - vysvětlí specifika stravování a zvyklostí cizinců a respektuje je	2.	Technika podávání pokrmů při složité obsluze - Postup při složité obsluze, pravidla překládání - Speciální studené a teplé předkrm - Podávání hlavních chodů, dezertů, ovoce kávy, moučníků a digestivů - Vyšší forma složité obsluhy - Dochucování pokrmů, míchání, zjemňování - Předkrmové saláty, koktejly, tatarský biftek, dranžírování, flambování - Stravovací zvyklosti cizinců	15
- vyjmenuje a popíše druhy kaváren, jejich zařízení a vybavení - popíše kavářskou obsluhu, sestaví nabídku pokrmů a nápojů - popíše způsob přípravy základních druhů káv i káv s alkoholem	3.	Kavárny - Druhy kaváren, vybavení a zařízení - Pravidla obsluhy v kavárně, kavářský sortiment - Úprava a servis kávy PT – ŽP2	4
- charakterizuje vinárnu jako odbytové středisko - popíše přípravu vinárny na provoz - navrhne a sestaví vinářský jídelní a nápojový lístek - charakterizuje obsluhu ve vinárně - popíše vinný sklep	4.	Vinárna a vinný sklep - Druhy a zařízení vinárny - Příprava vinárny na provoz - Vinářský jídelní a nápojový lístek - Obsluha ve vinárně - Vinný sklep	3
- charakterizuje společenská a zábavní střediska - navrhne a sestaví správný jídelní a nápojový lístek - volí vhodný způsob obsluhy	5.	Ostatní společenská a zábavní střediska - Varieté a kabarety - Koliby a salaše - Gastronomická zařízení jako součást jiných činností PT – ŽP2	3
- popíše výčepní zařízení, orientuje se ve způsobech jeho čištění - charakterizuje práci výčepního - popíše způsob narážení piva - vyjmenuje vhodné pokrmy k pivu,	6	Sklepní hospodářství - Výčepní zařízení, jeho ošetřování - Pravidla práce výčepního - Narážení a čepování piva - Pokrmy vhodné k pivu	3

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 31**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • charakterizuje raut, popíše jednotlivé rautové stoly, jejich založení • sestaví nabídku pokrmů a nápojů pro slavnostní hostinu s nabídkovým stolem • popíše činnost jednotlivých členů obsluhy při rautu	1.	Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem • Rauty, rozdělení, rautové stoly • Pravidla pro sestavování nabídky pokrmů a nápojů na raut • Obsluha při rautu	3
• rozlišuje druhy slavnostních hostin • charakterizuje banket, seznámí se s pravidly přípravy banketů • sestaví slavnostní menu pro různé příležitosti, graficky ho upraví • vypracuje písemnou objednávku, potvrzení objednávky a další nutné písemnosti, popíše servis jednotlivých chodů • zajistí přípravu a organizaci gastronomické akce, navrhne výzdobu tabule, orientuje se v založení inventáře • charakterizuje banketní obsluhu, orientuje se v servisu pokrmů a nápojů • dokáže připravit vyúčtování slavnostní hostiny	2.	Slavnostní hostiny • Význam a druhy hostin • Banket • Slavnostní menu, grafická úprava, pořadí pokrmů a nápojů • Organizační zajištění slavnostních hostin, písemnosti, plán práce, plán servisu chodů • Příprava slavnostních hostin • Banketní obsluha • Servis pokrmů a nápojů • Vyúčtování a práce po skončení hostiny	17
• popíše části baru, vyjmenuje barový inventář • charakterizuje práci barmana a popíše jeho povinnosti a zásady práce • seznámí se s pravidly přípravy míšených nápojů • charakterizuje různé techniky přípravy míšených nápojů • vyjmenuje suroviny pro přípravu míšených nápojů, orientuje se v přípravě sirupů a způsobu zdobení • rozdělí míšené nápoje do skupin podle různých hledisek	3.	Míšené nápoje • Vybavení baru a barový inventář • Základní povinnosti barmana • Pravidla přípravy míšených nápojů • Technika přípravy míšených nápojů • Suroviny k přípravě, zdobení, sirupy • Základní rozdělení míšených nápojů	7
• popíše svatební hostinu v soukromí • vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá společenská setkání, uvede rozdíly mezi nimi • popíše postup práce při zajišťování společenských akcí	4.	Společenské akce • Hostiny v soukromí • Číše vína, Koktejl, Piknik (výlet do přírody), Zahradní slavnost, Výlet na lodi • Velké společenské akce PT – ŽP2	4

Obor vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník
Název ŠVP: Kuchař – číšník 2025
Počet hodin celkem: 146

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

Učební osnova předmětu

Technologie

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvádění do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin. Seznámit žáky s předběžnou přípravou potravin, s moderními trendy přípravy potravin, naučit je pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů. Poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin živočišného původu, dbát na dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Výroba pokrmů</i> . Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uváděním do praxe, s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy, s technologickými postupy přípravy příloh, polévek a bezmasých pokrmů. Seznámí se s předběžnou přípravou ryb, drůbeže a zvěřiny, s technologickými postupy přípravy tradičních pokrmů z těchto mas a s jejich tepelnými úpravami a s 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, o progresivní formě 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> a tyto vědomosti student aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Vést žáky k osvojování zásad přípravy pokrmů a jejich expedice, k hospodárnému využívání potravin, zdůrazňovat dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů. Vést žáky k tomu, aby samostatně pracovali a rozhodovali se, využívali znalostí z estetiky při expedici pokrmů, hospodárně zacházeli s potravinami a získali povědomí o ekologickém chování.
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, naučných a instruktážních filmů, zpětného projektoru atp. Při výuce jsou používány odborné knihy a časopisy (<i>Gastronomická revue</i> , <i>Food service</i> , <i>Minutka</i> atp.), ve kterých žák vyhledává a srovnává 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 exkurse.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, 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> – studenti 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>Komunikativní kompetence</i> – student se učí vhodnému vystupování na veřejnosti, používá odborný slovník, vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování, zpracovává věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní písemnosti, vhodně se prezentuje při různých jednáních. <i>Personální a sociální kompetence</i> – student je připraven odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se na základě zprostředkovaných zkušeností přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání, přijímat radu a kritiku, spolupracovat v týmu, dále se vzdělávat. <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i> – student má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti i vzdělávání, uvědomuje si význam celoživotního učení a

	je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám. <i>Matematické kompetence</i> – student správně používá a převádí běžné jednotky, efektivně aplikuje matematické postupy při normování Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – student cílevědomě usiluje o dobré znalosti a dovednosti, přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání. <i>Člověk a životní prostředí</i> – student si osvojí základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání, je schopen uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické.
--	--

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

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák:			
• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, tepelná úprava, zchlazování, regenerace ... • jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany • charakterizuje alimentární nákazy	1.	Hygiena a bezpečnost práce • Hygienické předpisy v gastronomii • Hygiena osobní • Hygiena na pracovišti – sanitace • Kritické body HACCP • Bezpečnost při práci, požární ochrana • Alimentární nákazy PT – DS7	5
• využívá k normování pokrmů normy a odbornou literaturu • ovládá způsob přepočtu surovinových norem, vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů	2.	Základ administrativy • Seznámení s recepturami používanými ve veřejném stravování • Normování, žádanky na materiál, výdejky	4
• vysvětlí způsoby předběžné úpravy a odstraňování nejdých částí za sucha a za mokra připravovaných surovin • ovládá další způsob zpracování surovin před tepelnou úpravou	4.	Předběžná úprava surovin • Odstraňování nejdých částí za sucha a za mokra • Příprava na další zpracování (krájení, mletí, strouhání, naklepávání, • plnění, špikování, koření, obalování	4
• charakterizuje tepelné úpravy • vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a umí je využít	5.	Tepelné úpravy • Vaření • Dušení • Pečení • Smažení • Zadělování	5
• uplatňuje jednotlivé typy vývarů, polévek, vloček a zavářek • vysvětlí jejich přípravu • uvede technologické postupy přípravy vývarů z polotovarů • určí u jednotlivých polévek obsah alergenů dle platných předpisů	6.	Úprava vývarů a polévek • Druhy vývarů, příprava, čištění, zesilování • Úprava hnědých a bílých polévek • Úprava vloček a zavářek • Úprava vývarů z průmyslových polotovarů • Alergeny	5
• charakterizuje jednotlivé typy hnědých a bílých omáček • vysvětlí jednotlivé postupy jejich přípravy • uvede technologické postupy přípravy omáček z polotovarů • určí u jednotlivých omáček obsah alergenů dle platných předpisů	7.	Úprava omáček • Druhy omáček, význam, dávkování, způsob zadávání • Hnědé a bílé omáčky • Jemné studené a teplé omáčky • Úprava omáček z polotovarů • Alergeny	5
• vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě příloh a doplňků k pokrmům • doplňuje vhodné přílohy a doplňky k pokrmům	8.	Úprava příloh a doplňků k hlavním pokrmům • Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům • Úprava příloh k hlavním pokrmům • Příprava salátů a zeleninových příkrmů	5

určí u jednotlivých příloh obsah alergenů dle platných předpisů		- Přílohy z polotovarů - Alergeny	
---	--	--	--

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

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - charakterizuje jednotlivé typy bezmasých pokrmů - ovládá sortiment bezmasých pokrmů - vysvětlí technologické postupy bezmasých jídel - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	1.	Bezmasá jídla - Druhy a význam bezmasých pokrmů - Úprava slaných bezmasých pokrmů ze zeleniny, brambor, luštěnin, obilovin, vajec, sýrů, hub - Úprava jednoduchých sladkých pokrmů - Alergeny - Využití kulinářských technik	5
- charakterizuje hovězí maso podle jednotlivých částí - uvede technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů	2.	Technologické postupy přípravy z hovězího masa - Rozdělení hovězího masa, vlastnosti masa - Použití pro tepelné zpracování - Vaření, dušení, pečení po anglicku - Hovězí vnitřnosti - Nové trendy při přípravě pokrmů - Alergeny	8
- charakterizuje telecí maso podle jednotlivých částí - uvede technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů	3.	Technologické postupy přípravy z telecího masa - Vlastnosti telecího masa, použití jednotlivých částí - Předběžná příprava masa - Vaření, zadělávání, dušení, pečení a smažení (příprava) - Příprava telecích vnitřností - Nové trendy při přípravě pokrmů - Alergeny	7
- charakterizuje vepřové maso podle jednotlivých částí - uvede technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností - popíše technologické postupy přípravy uzeného masa a slaniny - ovládá přípravu pokrmů podávaných při vepřových hodech - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	4.	Technologické postupy přípravy z vepřového masa - Rozdělení vepřového kusu, vlastnosti masa - Použití jednotlivých částí na přípravu pokrmů - Vaření, dušení, pečení, smažení vepřového masa - Použití uzeného masa a slaniny - Vepřové vnitřnosti - Pokrmů vepřových hodů - Alergeny - Nové trendy při přípravě pokrmů	10
- charakterizuje skopové maso podle jednotlivých částí - uvede technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů	5.	Technologické postupy přípravy ze skopového, jehněčího, kůzlečího masa a masa králíků - Skopové, jehněčí, kůzlečí maso – vlastnosti - Příprava masa před tepelnou úpravou - Zadělávání, dušení, pečení a smažení - Úprava pokrmů z králíka a příprava vnitřností - Alergeny	7
dodržuje požadavky na úpravu pokrmů v souladu s hygienickými předpisy	6.	Technologické postupy přípravy z mletých mas Způsoby mletí, sekání, škrábání masa	5

• uvede technologii přípravy pokrmů z mletých mas • určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů • vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		• Hygienické normy při přípravě pokrmů • Pokrmy z jednoho druhu mas • Pokrmy ze směsí mletých mas • Alergeny • Nové trendy při přípravě pokrmů	
• orientuje se v předběžné přípravě pokrmů • uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností z drůbeže • určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů	7.	Technologické postupy přípravy z drůbeže • Předběžná příprava, vykostování a porcování • Zadělávání, dušení, pečení hrabavé a vodní drůbeže • Úprava šťávy a nádivky (náplně) • Úprava vnitřností • Alergeny	6
• charakterizuje vlastnosti masa • orientuje se v předběžné přípravě • uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností z jednotlivých druhů živočichů • určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů • vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	8.	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 • Alergeny • Nové trendy při přípravě pokrmů	8
• charakterizuje vlastnosti masa • orientuje se v předběžné přípravě • uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností ze zvěřiny • určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů • vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	9.	Technologické postupy přípravy ze zvěřiny • Rozdělení zvěřiny, vlastnosti masa • Předběžná příprava zvěřiny • Příprava jednotlivých druhů zvěřiny • Příprava vnitřností • Alergeny • Nové trendy při přípravě pokrmů	6
• vysvětlí význam předkrmů, jejich rozdělení, podávání, hmotnost • popíše technologické postupy přípravy teplých předkrmů • využívá receptury teplých předkrmů • uplatňuje smysl pro estetiku, detail, barevnost • určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů • vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	10..	Příprava teplých předkrmů • Ragú, salpikony, salmis, krokety • Předkrm z masa a vnitřností • Předkrm z vajec, sýrů a zeleniny • Alergeny • Nové trendy při přípravě pokrmů	4

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 47**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • využívá znalosti o mase • rozlišuje jednotlivé druhy mas a jejich rozdělení • vybere vhodný druh masa k danému pokrmu • rozlišuje způsoby předběžné přípravy • charakterizuje tepelné úpravy • ovládá technologii přípravy pokrmů a příloh k pokrmům na objednávku • dokončuje pokrmy u stolu hosta • popíše druhy tepelných úprav jídel na objednávku • ovládá přípravu vhodných příloh a doplňků	1.	Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku • Druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávku • Předběžná příprava, krájení, marinování, tvarování • Vhodné tepelné úpravy, pečení po anglicku, úprava šťáv • Příprava pokrmů z jatečního masa a vnitřností • Příprava pokrmů z ostatních druhů mas • Příprava pokrmů před hostem, dokončování • Smažené pokrmy	8

- k pokrmům - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		- Přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku - Alergeny - Nové trendy při přípravě pokrmů	
- charakterizuje technologii přípravy výrobků studené kuchyně - připravuje výrobky studené kuchyně podle technologických postupů - dodržuje zásady hygieny a kritických bodů HCCP - dodržuje dobu spotřeby surovin - uchovává a expeduje výrobky dle hygienických norem - dokončuje produkty studené kuchyně - uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost, detail - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	2.	Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně - Charakteristika výrobků studené kuchyně - Základní výrobky: majonéza, saláty, rosoly, pěny - Předkrmy: plněná vejce, zelenina, ovoce, sýry, výrobky z těsta chuťovky, kaviár - Studené pokrmy: chlebičky, obložená vejce, různě upravené ryby - Galantiny, paštiky, huspeniny - Mísy, druhy, úprava, doplňky, zdobení - Alergeny - Nové trendy při přípravě pokrmů	7
- orientuje se v kuchyních cizích zemí, - charakterizuje používané suroviny a jejich způsob zpracování a podávání - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	4.	Technologické postupy přípravy pokrmů zahraničních kuchyní - Charakteristika vybraných kuchyní Francie, Itálie, Řecka, Švýcarska - Suroviny a vybrané pokrmy kuchyní Mexika, Indie, Indonésie, Číny a Japonska - Alergeny - Nové trendy při přípravě pokrmů	5
- sestaví nabídku pokrmů české kuchyně podle regionů - upravuje pokrmy české kuchyně podle technologických postupů - charakterizuje krajové speciality a jejich typické postupy přípravy - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	5.	Česká a regionální kuchyně - Charakteristické pokrmy české kuchyně a jejich úprava - Charakteristické pokrmy regionálních kuchyní a jejich úprava - Alergeny - Nové trendy při přípravě pokrmů	3
- charakterizuje moučníky, jejich hmotnost, způsoby přípravy - popíše technologické postupy přípravy moučníků - ovládá sortiment moučníků - orientuje se v použití základních druhů těst - ovládá úpravu před expedicí - charakterizuje a uvede technologii přípravy nápojů - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	6.	Technologické postupy přípravy pokrmů moučníků a nápojů - Základní druhy těst, charakteristika a použití - Korpusy, náplně a polevy - Jednoduché moučníky - Složité moučníky - Pudinky, krémy a sladké omáčky - Ovocné saláty a rosoly - Zmrzliny a zmrzlinové poháry - Studené a tepelné nápoje - Alergeny - Nové trendy při přípravě pokrmů	7
objasní podstatu racionální výživy	7.	Racionální výživa Význam, zásady racionální výživy	1
- ovládá složení jednotlivých diet - používá kvalitní suroviny - dodržuje přesné technologické postupy a normy při přípravě dietních pokrmů	8.	Dietní stravování - Vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu dietní stravy - Rozdíly v tepelné úpravě a technologických	5

- při přípravě dietních pokrmů postupuje zodpovědně - sestavuje různé varianty jídelníčku k dané dietě - charakterizuje stravování jednotlivých skupin (děti, těhotné ženy, sportovci, pracující v různých podmínkách) - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů		postupech při přípravě dietní stravy - Dietní pokrmy - Diferencovaná strava - Alergeny - Nové trendy při přípravě pokrmů	
- získává poznatky o nových polotovarech a výrobcích - vysvětlí technologii přípravy vhodných pokrmů - využívá moderní technologické přípravy pokrmů - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	9.	Progresivní příprava pokrmů - Příprava pokrmů z průmyslových polotovarů - Dokončení zmrazených a konzervovaných jídel - Využití moderního vybavení kuchyně při předběžné a tepelné úpravě - Alergeny - Nové trendy při přípravě pokrmů	2,5
- uveče technologii přípravy vhodných pokrmů pro danou příležitost - připravuje speciální pokrmy dle speciálních norem - ovládá speciální technologické postupy - používá netradiční suroviny - dodržuje zásady bezpečnosti práce - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	10.	Příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách - Příprava pokrmů v dopravních prostředcích, sortiment - Příprava pokrmů v přírodě - Masa /flambování, lávové kameny, otevřené grily, atd.../ - Alergeny - Nové trendy při přípravě pokrmů	2,5
- využívá nové technologie a moderní postupy - sleduje a používá nové trendy v moderní kuchyni s využitím internetu - ovládá způsoby úprav pokrmů	11.	Nové trendy a zážitková gastronomie - Moderní technologické postupy - Aktuální trendy moderní kuchyně - Aranžmá talířů	3
- ovládá numerické počítání a převody - vypočítá potřebu potravin na určitý počet porcí - výživové hodnoty potravin - sestaví výdejků potravin - navrhne sestavy jídelníčku	12.	Administrativní práce ve výrobním středisku - Vlastní kalkulace - Normování, výdejky, kontrola spotřeby - PT – ŽP3	3

Obor vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

Název ŠVP: Kuchař – číšník 2025

Počet hodin celkem: 17

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělání: 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, znájí 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	Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – <i>Výroba pokrmů</i> .

učiva:	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. Učivo předmětu <i>Zařízení provozoven</i> je zpracováno dle učebnice <i>Zařízení závodů – PARTA a Zařízení provozoven v kostce – RATIO</i> . Součástí výuky jsou i exkurze na odborných pracovištích – restaurace, hotel, penzion...
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Vzdělávání žáků směřuje k rozvoji základních myšlenkových operací, jejich paměti, schopnosti koncentrace, k prohloubení a rozšíření vědomostí žáků o světě, který je obklopuje. Dalším cílem je osvojení poznatků, pracovních postupů a nástrojů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění se na trhu práce. Žáci se naučí slušně a odpovědně chovat v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování.
Výukové strategie:	Základní forma výuky je výuka frontální, metoda výkladu a popisu s vysvětlováním. Názorné metody jsou uplatňovány za použití didaktických pomůcek např. dataprojektor, video a DVD přehrávač. Žáci se průběžně zúčastňují odborných exkurzí a předváděcích akcí, výuka je doplňována o nové poznatky posledních vývojových trendů v oblasti strojního vybavení gastronomických provozů, jejich elektronizaci a modernizaci. Učitel zdůrazňuje význam správného zacházení se stroji v ekonomických souvislostech i z hlediska bezpečnosti práce. 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. Během školního roku jsou žáci zkoušeni ústně i písemně. 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, navrhnou 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: 17**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - vysvětlí pojem společné stravování - popíše výrobní středisko - vyjmenuje odbytová střediska - charakterizuje druhy ubytovacích středisek - přemýšlí o nejvhodnějším umístění instalačního zařízení - používá ochranné pomůcky a oděvy - dodržuje návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a	1.	Charakteristika provozoven společného stravování a zásady technického řešení - Základní požadavky na vybavení gastronomického provozu - Bezpečnost výrobních zařízení - Rozdělení ZVS podle funkcí - Výrobní, odbytové a ubytovací prostory - Instalační zařízení – kanalizace, plyn, elektroinstalace, klimatizace - Úprava interiéru – podlahy, stěny, stropy, osvětlení - Hygienické a sanitární zařízení, hygienické	2

- právními postupy - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace - charakterizuje alimentární nákazy		předpisy, BOZP - Požární prevence - Pracovně pracovní problematika BOZP - Hygienické požadavky na provoz společného stravování – hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP, alimentární nákazy PT – ŽP2	
- charakterizuje jednotlivé druhy zařízení - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - popíše konstrukci a funkci strojů - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob	2.	Výrobní středisko - Rozdělení na jednotlivé úseky - Základní vybavení výrobního střediska - Pracovní stoly, váhy, přepravní vozíky - Nádobí a náčiní na přípravu jídel - Druhy skladů	2
- volí správné suroviny ke zpracování na mechanických strojích - vyjmenuje a popíše všechny druhy strojů - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	3.	Zařízení na mechanické zpracování potravin - Stroje na škrábání brambor a kořenové zeleniny - Univerzální stroj a přídatná zařízení - Stroje na zpracování těsta a masa - Jedno a víceúčelové strojky	2
- dovede vyjmenovat všechny druhy zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - osvojí si, dodržuje a zajišťuje hygienu výroby dle hygienických předpisů - vysvětlí, jak obsluhovat jednotlivé stroje a zařízení	4.	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů - Zařízení podle zdroje tepla - Univerzální zařízení – sporáky - Zařízení na pečení a smažení - Grily, rošty, rožně - Mikrovlnná zařízení - Kávovary, minikuchyňky - Velkokapacitní zařízení, konvektomaty - Automaty na tepelné úpravy pokrmů	3
- vyjmenuje druhy ohřívačů vody - tyto stroje dovede ovládat a používat - charakterizuje jednotlivé mycí zařízení a určí vhodnost jejich použití	5.	Zařízení umýváren - Ohřívače vody - Mycí dřezy a stroje na mytí nádobí - Doplňková zařízení – drtiče odpadků	1
- popíše princip uchování pokrmů a nápojů v teple - vysvětlí, jak nakládat s nevydanými pokrmy a hygienou provozu - vysvětlí princip uchování v termosech	6.	Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple - Zařízení pro uchování a výdej pro ohřev inventáře - Zařízení pro převoz pokrmů a nápojů	1
- vysvětlí rozdíl mezi chlazením a mražením - vyjmenuje druhy chladících a mrazících zařízení - dodržuje skladovací teploty u jednotlivých surovin i hotových výrobků	7.	Chladicí a mrazicí zařízení - Význam, druhy a způsoby chlazení a mražení - Druhy chladících a mrazících zařízení, jejich využití a údržba - Zařízení pro zchlazování a zmrazování polotovarů a hotových jídel, šokovací skříně	1,5
- popíše a vysvětlí všechny druhy skladů potravin i skladů ostatních - vyjmenuje zařízení a vybavení v jednotlivých skladech	8.	Skladové hospodářství - Druhy skladů - Hygiena a bezpečnost ve skladech - Technické vybavení skladů	1,5
- vyjmenuje druhy odbytových středisek - dovede popsat jednotlivá střediska a jejich vybavení - použije správné úklidové prostředky - vyjmenuje druhy prodejních automatů	9.	Odbytová střediska - Nábytek v odbytových střediscích - Technická zařízení - Prostředky pro sanitaci a údržbu - Prodejní a zábavní automaty	1,5

- vyjmenuje druhy jednotlivých ubytovacích středisek, zná jednotnou klasifikaci - seznámí se s protipožárním řádem DM a jednotlivými druhy hasicích prostředků	10.	Ubytovací střediska - Vybavení ubytovacích prostorů - Administrativní a technické zařízení - Elektronika v hotelovém provozu - Protipožární ochrana	1,5
---	------------	---	------------

Obor vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

Název ŠVP: Kuchař – číšník 2025

Počet hodin celkem: 33

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělání: denní

Učební osnova předmětu

Administrativa**Pojetí předmětu**

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je naučit žáky správně obsluhovat psací stroj a vyhotovovat písemnosti spojené s provozem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou písemností.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Komunikace</i> . Je zařazeno učivo o obsluze a funkcích elektronického psacího stroje. Základem předmětu je získat dovednosti ke 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 zadáných úkolů.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Výuka směřuje k tomu, aby žák byl schopen obsluhovat psací stroj, psal desetiprstovou hmatovou metodou, zpracovával zadané úkoly v přiměřené rychlosti s důrazem na přesnost a vyhotovoval písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.
Výukové strategie:	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 učebnice 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 vyučujícím. 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 opisu 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 vychází 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>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i> – absolventi mají základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit. <i>Digitální kompetence</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. Písemně a elektronicky komunikují a řeší problémy spojené s podnikáním.

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

Výsledky vzdělání		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: • pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce	1.	SEZNÁMENÍ S KANCELÁŘSKOU TECHNIKOU, VYBAVENÍ KANCELÁŘE • Fax, telefon, zásady správného telefonování • Obsluha PC (práce s elektronickou poštou, vyhledávání informací na webových stránkách) • Práce s kancelářskou technikou	2
• dodržuje zásady správného psaní desetiprstovou hmatovou metodou a způsobu sezení a bezpečnosti při psaní	2.	ZÁKLADY PSANÍ NA KLÁVESNICI Seznámení se zásadami psaní desetiprstovou hmatovou metodou • Seznámení s obsluhou a funkcemi psacích strojů • Bezpečnost při psaní, hygiena (způsob sezení)	1
• píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti	3.	Nácvik psaní na horní a střední písmenné řadě, čárka • 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	5
• píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti	4.	Nácvik psaní na dolní písmenné řadě, tečka, pomlčka • m, v, c, x, y, n b • Tečka, pomlčka	3
• píše na klávesnici desetiprstovou 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 • í, č, á, ř, é, š, ě, ž, ý • Zvyšování přesnosti a rychlosti psaní	5
• 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 • Háček nad malými písmeny • Velká písmena s háčkem • Diakritická čárka • Otazník, vykřičník • Dvojtečka, středník • Zvyšování přesnosti a rychlosti psaní	5
• 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 obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností - 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- ČDS	4
--	------------	--	----------

Obor vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

Název ŠVP: Kuchař – číšník 2025

Počet hodin celkem: 1615

Platnost: od 1. 9. 2025

Forma vzdělání: denní

Učební osnova předmětu

Odborný výcvik

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Obsahový okruh poskytuje žákům znalosti týkající se hygieny v gastronomii, výživy a sortimentu potravin a nápojů. Nezbytnou součástí je osvojení hygienických předpisů souvisejících s profesionálním gastronomickým provozem. Tyto znalosti žáci využívají při přípravě pokrmů. Důraz je kladen na uplatňování zásad racionální výživy a na sledování moderních trendů ve stravování. Cílem obsahového okruhu Výroba pokrmů je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku. Žáci si osvojí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů, využívají je při přípravě tradičních pokrmů a vytváření vlastních receptur. Žáci si osvojují i technologické postupy přípravy pokrmů racionální výživy a alternativní způsoby stravování. Dalším cílem okruhu je poskytnutí praktických dovedností pro výrobu nápojů za použití nových moderních technologií. Žáci si osvojují i technologické postupy přípravy pokrmů racionální výživy a alternativní způsoby stravování. Oblast odbytu poskytuje žákům znalosti týkající se techniky odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Seznámí se se způsoby a systémy obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky, různé typy menu. Žáci se učí uplatňovat zásady společenského chování a profesního jednání, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Používají výpočetní techniku při vyúčtování s hostem i při sestavování jídelních i nápojových lístků. Uplatňují zásady bezpečnosti a hygieny práce v moderním gastronomickém provozu. Žáci 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. Při rozvíjení sociálně komunikativních kompetencí jsou uplatňovány psychologické aspekty komunikace a společenská etiketa.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha a Komunikace ve službách</i>. Učivo se skládá z přípravy polévek, příloh, omáček, hotových pokrmů, pokrmů na objednávku, teplých i studených moučnicků, výrobků studené kuchyně a jejich úprava na talíři. Úsek odbytu a obsluhy zahrnuje přípravu pracoviště, znalost malého i velkého stolního inventáře, jednoduché i složité obsluhy, sestavování jídelních a nápojových lístků, obsluhy a podávání pokrmů při slavnostních hostinách, sestavování slavnostních menu, přípravy a podávání míšených nápojů. Učivo bylo vybráno tak, aby žáci byli připraveni na práci ve výrobě i odbytu, případně na vedení vlastních provozoven. Pozornost je věnována zejména praktické aplikaci teoretických poznatků v odborném výcviku. Žáci si rovnoměrně osvojují typické pracovní činnosti. Odborný výcvik bude probíhat v prvním ročníku v učebnách praktického vyučování v budově školy, ve druhém a třetím 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.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	Výuka směřuje k tomu, aby žák dodržoval zásady BOZP, je veden k pracovitosti, slušnému chování k hostům, poctivosti prodeje, k dodržování hygieny práce a technologických postupů v moderním gastronomickém provozu. Je veden k šetrnému nakládání s vodou, energiemi, odpady a k péči o životní prostředí.
Výukové strategie:	Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody – instruktáž, názorné ukázky, průběžná a závěrečná instruktáž. Žáci pracují samostatně i ve skupinách, využívají dostupnou odbornou literaturu. Daná témata jsou prakticky procvičována v odborné učebně i při různých školních akcích. Zadané úkoly jsou také rozebírány řízenou skupinovou diskusí, součástí výuky jsou i exkurze.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve Střední škole Horažďovice. Hodnocení je numerické i slovní a probíhá po skončení pracovního dne. Je zaměřeno na hodnocení vlastní práce, na dodržování bezpečnosti práce na pracovišti, na způsob práce se zařízením, jeho ovládání a na vytváření správných 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> – žák je veden k tomu, aby byl schopen samostatně řešit běžné pracovní problémy v gastronomických provozech. <i>Komunikativní kompetence</i> – žák uplatňuje komunikativní dovednosti, je schopen se vyjadřovat písemně i ústně v pracovních situacích, vhodně se prezentuje, je schopen komunikace v cizojazyčném prostředí. <i>Personální a sociální kompetence</i> – žák využívá ke svému učení a získávání dovedností 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> – žák cílevědomě usiluje o dobré znalosti a dovednosti, přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, vytrvale rozvíjí své odborné dovednosti <i>Člověk a životní prostředí</i> – žák jedná hospodárně, uplatňuje také ekologické hledisko. <i>Člověk a svět práce</i> – žák je připraven aktivně vyhledávat nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.

Ročník: 1.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 495**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska - rozlišuje různé druhy skladů potravin - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, - udržování, výdej, zchlazování a regenerace - charakterizuje alimentární nákazy - pracuje s recepturami teplých i studených	1.	- Úvodní proškolení - Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, právní předpisy, požární ochrana - Bezpečnost výrobních zařízení - Kritické body HACCP - Základní hygienické předpisy, povinnosti kuchaře, pomůcky a inventář - Využití a zpracování surovin, sklady a skladování - Alimentární nákazy - Základy normování /ekonomické vzdělání/	48 32 /VP/

• pokrmů a odbornou literaturou • ovládá jednoduché úkony při vážení a měření za použití klasické i digitální váhy • k údržbě a čištění inventáře využívá moderní myčku na sklo a nádobí		• vážení, měření, hmotnost porcí, hygiena v gastro provozu • Zařízení v gastronomickém provozu PT – DS8; PT – ŽP2; PT – SP2	/16/ EK
• rozlišuje vybavení výrobního střediska • suroviny krájí na moderním nářezovém stroji • orientuje se v druzích skladů • připraví výrobní středisko, využívá moderní vybavení a inventář • má vytvořeny základní návyky, které používá při přípravě surovin	2.	Výrobní střediska • Rozdělení na jednotlivé úseky • Základní vybavení výrobního • Střediska - druhy skladů • Příprava výrobního střediska, vybavení • Základní kuchařské dovednosti, krájení	30 /VP/
• používá předběžnou přípravu škrábáním, loupáním, čištěním, rozmrazováním, nakládáním, odblaňováním • připravuje pokrmy v konvektomatu • používá jednotlivé tepelné úpravy	3.	Předběžná úprava • Předběžná úprava potravin škrábáním, čištěním, omýváním, rozmrazováním, nakládáním, máčením, odblaňováním • Práce s konvektomatem • Základní tepelné úpravy potravin – vaření, dušení, pečení, smažení za použití moderních technologií	12 /VP/
• ovládá technologické postupy přípravy hnědých a bílých polévek, rozlišuje jednotlivé druhy zavárek a vložek, zvládá jejich přípravu na pracovišti, polévky připravuje • k přípravě využívá elektrické šlehače, mixery, mlýnky a další moderní přístroje • určí u jednotlivých polévek obsah alergenů dle platných předpisů	4.	Polévky • Příprava hnědých a bílých polévek, druhy vývarů, suroviny na přípravu polévek, ochucování, zjemňování • Využití moderních technologií • Alergeny v jednotlivých pokrmech	90 /VP/
• zná technologické postupy přípravy základních druhů omáček, připravuje běžné omáčky české kuchyně • připraví základní studené omáčky • omáčky vyšlehá pomocí mixérů a šlehačů • určí u jednotlivých omáček obsah alergenů dle platných předpisů	5.	Omáčky • Příprava jednotlivých druhů, omáčky k vařenému masu • Základní studené omáčky • Používání šlehačů a mixérů • Alergeny v jednotlivých pokrmech	60 /VP/
• připravuje jednotlivé druhy příloh z různých základních surovin • přílohy připravuje pomocí konvektomatu, hrnce na přípravu rýže, přílohy ze zeleniny griluje na grilu • připravuje jednoduché saláty k pokrmům, volí vhodné druhy a doplňky podle zásad racionální výživy • určí u jednotlivých příloh obsah alergenů dle platných předpisů	6.	Přílohy a doplňky k jídlům • Příprava jednotlivých druhů příloh z brambor, rýže, mouky, zeleniny, luštěnin pomocí konvektomatu, hrnce na přípravu rýže • Příprava příloh ze zeleniny pomocí grilu • Příprava jednoduchých salátů • Alergeny v jednotlivých pokrmech	60 /VP/
• dokáže připravit bezmasé pokrmy z jednotlivých druhů základních surovin • využívá moderních technologií – pec na pizzu, konvektomat, fritézu, těsta zadělává pomocí hnětacího stroje • ovládá jednotlivé kulinářské techniky a postupů při přípravě pokrmů, pokrmy připravuje	7.	Bezmasé pokrmy • Pokrmy z brambor, rýže, těstovin, vajec, sýrů, luštěnin • Práce s moderními stroji a technologiemi • Nové trendy, kulinářské techniky a postupy	60 /VP/

- používá základní pomůcky obsluhujícího, pečuje o svůj zevnějšek, uplatňuje společenské chování, profesní vystupování a etiku - připraví odbytové středisko na provoz, prostře stoly podle zvyklostí provozovny - udržuje a ošetřuje inventář na úseku obsluhy - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou, rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům, situace simuluje - při práci rozlišuje společenskou přednost, uplatňuje společenská pravidla	8.	Příprava odbytového střediska - Pracovní oblečení, osobnost, vzhled, pomůcky obsluhujícího - Přípravné práce v odbytových střediscích - Příprava velkého a malého stolního inventáře, vybavení a zařízení na úseku obsluhy - Společenské chování a profesní vystupování, typologie hostů, národní zvyklosti a tradice různých etnik, způsob komunikace / komunikace ve službách/ - Základní společenská a profesní pravidla PT – DS2, 7	30 12 /OD/ /18/ KVS
- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje - nacvičuje přípravu pracoviště před zahájením provozu, prostře, během provozu obsluhuje a udržuje pořádek - provádí odborný servis pokrmů, - alkoholických i nealkoholických nápojů - nacvičuje a simuluje vyúčtování se zákazníkem, pracuje s moderní elektronickou pokladnou a výpočetní technikou	9.	Technika jednoduché obsluhy - Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze - Nošení talířů, sklizení upotřebeného inventáře, práce s podnosy a tácy - Podávání snídaní, přesnídávek, obědů, svačin, večeří - Vyúčtování s hostem pomocí elektronické pokladny, práce s výpočetní technikou PT – DS7	90 /OD/
- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, jídelní a nápojové lístky sestavuje na moderní výpočetní technice, obsluhuje různými systémy a způsoby - produkt dokáže nabídnout vhodným způsobem	10.	Gastronomická pravidla - Sestavování jídelních a nápojových lístků za použití moderní výpočetní techniky, využití v praxi - Produkt, podpora prodeje	15 /OD/

Ročník: 2.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 578**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák:			
- uplatňuje požadavky na BOZP a hygienu práce v gastronomii - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi	1.	Úvodní proškolení - Bezpečnost práce, hygienické předpisy - Kritické body HACCP PT – DS8; PT – ŽP2; PT – SP,2	14 /VP/
- používá jednotlivé druhy hovězího masa na zpracování, krájí maso na požadované tvary a velikosti podle tepelné úpravy, připraví vhodnou přílohu - vhodně zvolí jednotlivé druhy telecího masa a tepelnou úpravu, pokrmy zhotovuje - použije vhodné druhy vepřového masa podle druhu tepelné úpravy, ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, volí vhodné přílohy, dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů	2.	Masa jatečných zvířat - Hovězí maso, opracování, úprava, dávkování, porcování, úprava základů, tepelná úprava, typické suroviny a pokrmy - Telecí maso, opracování, úprava, tepelná příprava - Vepřové maso, rozdělení, použití, dávkování, porcování, tepelná úprava, uzené maso, česká a regionální kuchyně - Kulinářské techniky a postupy - Alergeny v jednotlivých pokrmech - Nové trendy při přípravě pokrmů	161 /VP/

- určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - uplatňuje jednotlivé kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů			
- ovládá přípravu pokrmů z ostatních druhů mas jatečných zvířat, vhodně je dokáže použít, zvolí správnou tepelnou úpravu, použije vnitřnosti k přípravě pokrmů, zvolí vhodnou přílohu - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů, uplatňuje je při práci - pokrmu připravuje podle nových trendů	3.	Maso ostatních jatečných zvířat - Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso, tepelné úpravy jednotlivých druhů – vaření, dušení, pečení, smažení, rozdělení, použití, porcování, vnitřnosti - Alergeny v jednotlivých pokrmech - Kulinářské techniky a postupy - Nové trendy při přípravě pokrmů	63 /VP/
připravuje pokrmy z mletých mas, vhodně zvolí přílohu, pokrmy expeduje a esteticky upravuje	4.	Mletá masa Tepelné úpravy, příprava a koření	42 /VP/
- volí vhodné druhy úpravy v závislosti na druhu použitých surovin, ovládá technologické postupy přípravy pokrmů, vybere odpovídající přílohu, pokrmy připravuje a expeduje - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů, uplatňuje je při práci - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů, uplatňuje je	5.	Ryby, drůbež, zvěřina - Využití jednotlivých druhů mas při přípravě pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny - Použití a pokrmy z vnitřností - Alergeny v jednotlivých pokrmech - Kulinářské techniky a postupy, - Nové trendy při přípravě pokrmů	56 /VP/
- připravuje jednotlivé druhy moučníků a moučných jídel, vhodně je zařazuje na jídelní lístek - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů, - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů, pokrmy připravuje	6.	Moučníky, moučné pokrmy - Příprava moučných jídel a jejich zařazení na jídelní lístek - Alergeny v jednotlivých pokrmech - Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	28 /VP/
- připravuje jednotlivé druhy chlebiček a chuťovek - připravuje majonézy a jednoduché saláty - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	7.	Studená kuchyně - Chlebičky, chuťovky - Majonéza, výrobky z majonézy, saláty - Alergeny v jednotlivých pokrmech - kulinářské techniky a postupy, - nové trendy při přípravě pokrmů	21 /VP/
- používá vhodné formy a způsoby nabídky a prodeje - nabídne a vhodně doporučí jednotlivé produkty - simuluje obsluhu a formy odbytu výrobků a služeb, zvládá techniku obsluhy v jednotlivých systémech - používá různé formy obsluhy podle prostředí a charakteru provozovny	8.	Systémy obsluhy a formy prodeje - Formy prodeje, způsoby nabídky - Zásady aktivního prodeje - Systém vrchního číšníka, obvodový systém - Prodejní automaty, bufety, doplňkový prodej při akcích PT – DS 2	49 /OD/

- připraví a vyzdobí místnost na slavnostní hostinu - simuluje techniku nižší formy složité obsluhy, podává touto technikou pokrmy i nápoje - připraví pracoviště pro recepci, raut, banket, nacvičuje obsluhu - servíruje jednotlivé pokrmy, moučníky, ovoce, kávu formou složité obsluhy - komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti	9.	Složité obsluha - Estetika provozovny, úprava místnosti a stolů - Základní pravidla při složité obsluze a technika složité obsluhy - Recepce, rauty, bankety - Podávání polévek, ryb, hlavních jídel, sýrů, moučníků, ovoce, kávy formou složité obsluhy - Komunikace ve službách PT – DS 2	105 98 /OD/ /7/ KVS
- skladuje a ošetřuje nápoje, ovládá techniku podávání nápojů, jednotlivé nápoje prezentuje a podává - ošetřuje a udržuje v čistotě výčepní zařízení	10.	Nápoje - Skladování, ošetřování a podávání nápojů formou jednoduché i složité obsluhy - Obsluha a údržba výčepního zařízení	39 /OD/

Ročník: 3.**Rozpis výsledků vzdělání a učiva****Počet hodin celkem: 542**

Výsledky vzdělání:		Rozpis učiva	Hodiny
Žák:			
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, dodržuje předpisy o BOZP - objasní účel kritických bodů HACCP a jeho fungování v praxi	1.	Úvodní proškolení - Bezpečnost práce, hygienické předpisy v gastronomii - Kritické body HACCP PT – DS8; PT – ŽP2; PT – SP2	14 /VP/
- ovládá technologické postupy a připravuje pokrmy na objednávku z mas jatečných zvířat, z ryb, drůbeže a zvěřiny, volí správné druhy mas v závislosti na úpravě - připraví minutkové pokrmy na anglický způsob, grilováním a na roštu - připraví šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám - použije vhodný druh úpravy podle příležitosti a místa konání - připravuje typické národní a regionální pokrmy - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - uplatňuje v praxi jednotlivé kulinářské techniky při přípravě pokrmů	2.	Příprava jídel na objednávku - Příprava jídel z masa jatečných zvířat, z ryb drůbeže, zvěřiny a vnitřností - Úprava minutek na anglický způsob, grilováním na roštu a rožni, smažením - Příprava šťávy, příloh a obloh - Zážitková gastronomie - Česká a regionální kuchyně - Alergeny v jednotlivých pokrmech - Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	98 /VP/
- připravuje studené předkrmy, vkusně a esteticky je upravuje a expeduje, ovládá přípravu majonézy, aspiku a ostatních studených předkrmů - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - uplatňuje v praxi jednotlivé kulinářské techniky při přípravě pokrmů	3.	Studená kuchyně - Studené předkrmy a další výrobky studené kuchyně, výrobky v aspiku, plněná zelenina, saláty a speciality studené kuchyně - Alergeny v jednotlivých pokrmech - Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	42 /VP/
- připravuje teplé předkrmy, dodržuje pracovní postupy - volí vhodnou úpravu pro různé příležitosti, pokrmy vkusně a esteticky upravuje a expeduje	4.	Teplé předkrmy - Příprava jednotlivých druhů teplých předkrmů - Druhy, rozdělení, úpravy	63 /VP/

- určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - uplatňuje v praxi jednotlivé kulinářské techniky při přípravě pokrmů		- Alergeny v jednotlivých pokrmech - Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	
- připravuje vybrané pokrmy zahraničních kuchyní, používá speciální inventář, sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí, pokrmy vyrobí - pokrmy připraví za použití moderních technologií a gastronomických poznatků - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - uplatňuje v praxi jednotlivé kulinářské techniky při přípravě pokrmů	5.	Zahraniční kuchyně - Příprava pokrmů evropských i asijských států - Kulinářské techniky a postupy - Alergeny v jednotlivých pokrmech - Nové trendy při přípravě pokrmů	35 /VP/
- připravuje jednotlivé druhy moučníků, používá různé druhy těst - moučníky vyrobí a expeduje podle předem stanovené dávky, vkusně a esteticky je upravuje - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - uplatňuje v praxi jednotlivé kulinářské techniky při přípravě pokrmů	6.	Příprava moučníků - Moučníky a moučná jídla, jejich zařazení na jídelní lístek - Dávkování moučníků a moučných jídel - Alergeny v jednotlivých pokrmech - Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	63 /VP/
- ovládá pracovní postupy jednotlivých druhů pokrmů, vyrobí je - připravuje pokrmy pro jednotlivé skupiny obyvatel - připravuje pokrmy pro alternativní formy stravování - použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, dodržuje správný pracovní postup - určí u jednotlivých pokrmů obsah alergenů dle platných předpisů - uplatňuje v praxi jednotlivé kulinářské techniky při přípravě pokrmů	7.	Dietní pokrmy - Příprava dietních pokrmů - Diferencovaná strava - Progresivní příprava jídel - Zásady racionální výživy, nové trendy při přípravě pokrmů - Alergeny v jednotlivých pokrmech - Kulinářské techniky a postupy	70 /VP/
- sestaví stoly pro slavnostní hostinu, rozlišuje druhy slavnostních hostin, přijímá a eviduje objednávky hostin, zná způsoby vyúčtování s hostem, vypracuje provozní scénář pro slavnostní hostinu - sestaví různé druhy slavnostních menu, vypracuje rozpočet hostiny - odborně založí inventář na slavnostní hostinu, výzdobu, ovládá techniku složité obsluhy, dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání nových zákazníků - vypracuje grafický návrh pro propagaci akce i podniku	8.	Vyšší forma složité obsluhy - Slavnostní hostiny, druhy, příjem objednávek - Slavnostní menu, rozpočet, příprava, obsluha, vyúčtování - Výzdoba, zakládání inventáře - Výsledný produkt, propagace podniku, reklama /komunikace ve službách/	84 77 /OD/ /7/ KVS
- připraví slavnostní hostinu podle objednávky - připraví studený, teplý a nápojový rautový stůl, vkusně a esteticky naaranžuje mísy s pokrmy	9.	Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - Slavnostní hostiny a společenská setkání - Rauty a společenská setkání	31 /OD/

• sestaví sortiment pokrmů a nápojů pro recepci a raut, nápoje naaranžuje na nápojový stůl • zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, akci dokáže vyúčtovat • chápe důležitost reklamy a konkurence • navrhne vhodnou estetickou výzdobu pro akci • využívá PC pro online komunikaci se zákazníkem		• Sortiment pokrmů a nápojů • Organizační zajištění akcí • Propagace – reklama, konkurence • Estetika provozovny • Online komunikace se zákazníkem PT – DS2	
• sestaví nabídku aperitivů, podává je formou jednoduché i složité obsluhy • používá správné pomůcky barmana, připravuje míšené nápoje, dodržuje jednotlivé postupy	10.	Nápoje • Podávání aperitivů • Míšené nápoje	42 /OD/

7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

Personální zabezpečení

Výuku učebního oboru *Kuchař - číšník* 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. 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 protidrogový koordinátor.

Materiální zabezpečení

Výuka teoretických předmětů probíhá v budově školy, Blatenská 313. Kapacita kmenových a odborných učeben se pohybuje v rozmezí 20 - 35 žáků. Výuku v těchto učebnách lze podpořit použitím datových a zpětných projektorů, videa, kamery, vizualizéru a jinými technickými prostředky. Při výuce cizích jazyků používají vyučující CD přehrávače. Škola disponuje tělocvičnou s posilovnou a venkovním sportovním areálem. Žákům je k dispozici hřiště s umělým povrchem ve sportovním areálu Lipky, plavecký bazén a velká tělocvična v ZŠ Blatenská. Vybavení učebny s výpočetní technikou obsahuje 15 osobních počítačů s přístupem k internetu. Počítače jsou pravidelně inovovány. Softwarové vybavení odpovídá vzdělávacím potřebám žáků různých oborů.

Odborný výcvik učebního oboru *Kuchař - číšník* probíhá v odborných učebnách a kuchyni v budově školy a na odloučených pracovištích. Při teoretické výuce žáci využívají zejména odbornou učebnu *stolnění*, ve které mohou nacvičovat různé formy obsluhy a komunikace s hostem.

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.

soutěžích. Velmi důležitým sociálním partnerem je Město Horažďovice. Žáci zajišťují občerstvení a průběh společenských akcí různého charakteru.

Důležitá je také komunikace s rodinou žáka. Pravidelně jsou organizovány rodičovské schůzky, kde jsou rodiče informováni o průběhu studia žáka a záměrech školy. V případě porušování školního řádu a neplnění povinností jsou okamžitě informováni zákonní zástupci. Pokud se projevuje trvalý nezájem rodičů o řešení problémů jsou kontaktovány příslušné úřady.

9. Inovace ŠVP

Školní vzdělávací program bude pravidelně vyhodnocován. Na základě tohoto hodnocení budou prováděny úpravy plánu. Změny v ŠVP vstoupí v platnost po schválení následující školní rok počínaje prvním ročníkem.

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.

Člověk a digitální svět (ČDS)

Obsah tématu a jeho realizace je zahrnut nejen do předmětu IKT. Téma je realizováno také v dalších předmětech, které využívají učebnu výpočetní techniky. Žáci mají možnost pracovat s digitálními nástroji i v ostatních vyučovacích hodinách, kde mohou využívat tablety a mobilní zařízení. Digitální technologie jsou tak přirozenou součástí vzdělávacího procesu napříč různými předměty, čímž je podporován rozvoj digitální gramotnosti.

Příloha č.2

Příloha č.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 otáček 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 kalkulatoru a PC.	Používá matematické pojmy, při numerických výpočtech se dopouští chyb, které je schopen pod vedením učitele opravit, naučí se jednoduché mat. postupy, používá kalkulator.	Prokazuje závažné nedostatky v používání mat. pojmů, při numerických výpočtech se dopouští podstatných chyb, počítá na kalkulatoru.	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.