

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

Stravovací a ubytovací služby

Kuchařské práce

1	Identifikační údaje	4
1.1	Předkladatel	4
1.2	Zřizovatel	4
1.3	Název ŠVP	4
1.4	Platnost dokumentu	4
2	Profil absolventa	5
2.1	Popis uplatnění absolventa v praxi	5
2.2	Kompetence absolventa	5
2.3	Způsob ukončení vzdělávání	6
3	Charakteristika vzdělávacího programu	8
3.1	Celkové pojetí vzdělávání	8
3.2	Organizace výuky	9
3.3	Realizace praktického vyučování	9
3.4	Výchovné a vzdělávací strategie	9
3.5	Začlenění průřezových témat	14
3.6	Přípravné kurzy nabízené školou	14
3.7	Způsob a kritéria hodnocení žáků	15
3.8	Organizace přijímacího řízení	15
3.9	Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ	16
3.10	Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	16
3.11	Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných	18
3.12	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	18
3.13	Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání	19
4	Učební plán	20
4.1	Týdenní dotace - přehled	20
4.1.1	Poznámky k učebnímu plánu	21
4.2	Celkové dotace - přehled	24
4.3	Přehled využití týdnů	24
5	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	26
6	Učební osnovy	27
6.1	Český jazyk	27
6.2	Občanská nauka	31
6.3	Matematika	40
6.4	Tělesná výchova	51
6.5	Informační technologie	63
6.6	Technologie	80
6.7	Potraviny a výživa	134
6.8	Stolničení	191
6.9	Zařízení závodu	224
6.10	Hospodářské výpočty	254

6.11	Odborný výcvik.....	258
7	Zajištění výuky.....	280
8	Charakteristika spolupráce.....	281
8.1	Spolupráce s dalšími institucemi	281
8.2	Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery	281

1 Identifikační údaje

1.1 Předkladatel

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola řemesel, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

ADRESA ŠKOLY: Pionýrů 2069, Frýdek-Místek, 73801

JMÉNO ŘEDITELE ŠKOLY: Mgr. Petr Solich

KONTAKT: 558 421 214

IČ: 13644301

IZO: 600016307

RED-IZO: 600016307

KOORDINÁTOŘI TVORBY ŠVP: Ing. Bc. Ivana Kvasniaková

1.2 Zřizovatel

NÁZEV ZŘIZOVATELE: Krajský úřad - Moravskoslezský kraj

ADRESA ZŘIZOVATELE: 28. října 117, 702 18 Ostrava

KONTAKTY:

tel.: 595 622 222

1.3 Název ŠVP

NÁZEV ŠVP: Stravovací a ubytovací služby

MOTIVAČNÍ NÁZEV: Kuchařské práce

KÓD A NÁZEV OBORU: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

ZAMĚŘENÍ: Kuchařské práce

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní

1.4 Platnost dokumentu

PLATNOST OD: 1. 9. 2022

VERZE SVP: 1

ČÍSLO JEDNACÍ: ŠVP 13/2022

DATUM PROJEDNÁNÍ VE ŠKOLSKÉ RADĚ: 29. 8. 2022

DATUM PROJEDNÁNÍ V PEDAGOGICKÉ RADĚ: 30. 8. 2022

2 Profil absolventa

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola řemesel, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

ADRESA ŠKOLY: Pionýrů 2069, Frýdek-Místek, 73801

ZŘIZOVATEL: Krajský úřad - Moravskoslezský kraj

NÁZEV ŠVP: Stravovací a ubytovací služby

KÓD A NÁZEV OBORU: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

PLATNOST OD: 01.09.2022

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, na úrovni odpovídající jejich schopnostem a učebním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence. Záměrem vzdělávání je připravit žáka, na úrovni odpovídající jeho vstupním učebním předpokladům a osobním schopnostem a v návaznosti na předchozí vzdělávání, na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách měnícího se světa.

2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní ve stravovacích službách při výrobě pokrmů jako pomocný kuchař, dále například v provozovnách rychlého občerstvení při přípravě pokrmů. Absolvent bude připravovat teplé a studené pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů, jednoduché moučníky, teplé nápoje apod.

Absolvent oboru kategorie E není pro přímé pokračování v nástavbovém studiu dostatečně připraven, protože v oborech kategorie E jsou kladeny nižší nároky v oblasti všeobecného a obecně odborného vzdělání.

Absolventi si mohou doplnit své vzdělání v příbuzném oboru vzdělání kategorie H. Jeho absolvováním získají nejen novou kvalifikaci a další výuční list, ale i možnost pokračovat v nástavbovém studiu k získání maturity.

2.2 Kompetence absolventa

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, na úrovni odpovídající jejich schopnostem a učebním předpokladům,

následující klíčové a odborné kompetence. Klíčové kompetence navazují na klíčové kompetence osvojované na základní škole a dále se prohlubují.

V zdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností:

- efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání (*kompetence k učení*),
- samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy (*kompetence k řešení problémů*),
- vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích (*komunikativní kompetence*),
- stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů (*personální a sociální kompetence*),
- uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury (*občanské kompetence a kulturní povědomí*),
- využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení (*kompetence k pracovnímu uplatnění*),
- funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích včetně efektivního nakládání s financemi (*matematické kompetence*),
- pracovali s osobním s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi (*kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi*)
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci (*odborné kompetence*),
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb (*odborné kompetence*),
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje (*odborné kompetence*),
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii (*odborné kompetence*),
- ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů (*odborné kompetence*).

2.3 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, ústní zkoušky a praktické zkoušky z odborného výcviku. Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně ukončil poslední ročník středního vzdělání. Jednotlivé části zkoušky jsou dány jednotným zadáním.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

3 Charakteristika vzdělávacího programu

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola řemesel, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

ADRESA ŠKOLY: Pionýrů 2069, Frýdek-Místek, 73801

ZŘIZOVATEL: Krajský úřad - Moravskoslezský kraj

NÁZEV ŠVP: Stravovací a ubytovací služby

KÓD A NÁZEV OBORU: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

PLATNOST OD: 01.09.2022

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní

3.1 Celkové pojetí vzdělávání

Obor vzdělání je zařazen v nové soustavě oborů vzdělání a vychází z platného RVP:

- pojetí vzdělávání se opírá o nový systém podpory žáků se speciálními vzdělávacími potřebami,
- požadavky na odborné vzdělávání a způsobilosti absolventů vycházejí z požadavků trhu práce popsaných v profesních profilech a kvalifikačních standardech,
- nové pojetí vzdělávání stanovuje především výsledky (výstupy) vzdělávání – co má žák umět a být schopen na určité úrovni odpovídající jeho předpokladům prokázat, učivo není cílem vzdělávání, ale prostředkem k dosažení požadovaných výstupů, a to tak, aby zajišťovaly srovnatelnou úroveň odborného vzdělávání všech absolventů daného stupně a oborů vzdělání a aby zároveň umožňovaly škole reagovat na potřeby trhu práce v regionu nebo na vývoj technologií a pracovních procesů,
- vzdělávání klade důraz na význam všeobecného vzdělávání pro rozvoj žáků a na jeho průpravnou funkci pro odborné vzdělávání a pro získání kompetencí potřebných k výkonu povolání. Všeobecné vzdělávání je důležité pro celoživotní vzdělávání (učení), pro porozumění současným jevům ve společnosti i rychlému vývoji vědy a techniky a pro přizpůsobení se měnícím se životním i pracovním podmínkám,
- do všeobecného vzdělávání je začleněno také vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích, osvojované znalosti a dovednosti se dále rozvíjejí formou aplikací v oblasti odborného vzdělávání, obsah vzdělávání je koncipován nadpředmětově podle vzdělávacích oblastí a usiluje se o funkční propojení teorie a nácviku dovedností (praxe),
- RVP stanovují i tzv. průřezová témata (Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie), která plní zejména výchovnou a motivační funkci, škola je může realizovat nejen ve výuce, ale také jinými aktivitami,
- struktura vzdělávání vychází z požadavků na RVP vymezených ve školském zákoně.

3.2 Organizace výuky

Organizace výuky

Výuka je organizována jako tříleté denní vzdělávání.

V prvním a druhém ročníku probíhá vždy týden teoretické výuky a týden odborného výcviku.

Ve třetím ročníku probíhají vždy dva dny teoretické výuky a osm dnů odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Teoretická výuka probíhá v budově školy, v kmenových nebo specializovaných třídách dle daného předmětu a jeho potřeb.

Forma realizace praktického vyučování

V prvním a druhém ročníku probíhá vždy týden teoretické výuky a týden odborného výcviku. Odborný výcvik je realizován ve cvičných kuchyních v areálu školy.

Ve třetím ročníku probíhají vždy dva dny teoretické výuky a osm dnů odborného výcviku na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob.

Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy

3.3 Realizace praktického vyučování

Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku.

V prvním a druhém ročníku probíhá vždy týden teoretické výuky a týden odborného výcviku. Odborný výcvik je realizován ve cvičných kuchyňkách v areálu školy.

Ve třetím ročníku probíhají vždy dva dny teoretické výuky a osm dnů odborného výcviku, které lze absolvovat také na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob (restaurace, penziony apod.).

3.4 Výchovné a vzdělávací strategie

Výchovné a vzdělávací strategie	
Kompetence k učení	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností efektivně se učit,

Výchovné a vzdělávací strategie	
	vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn. že absolventi by měli: – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání; – ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky; – ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace; – s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky; – využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí; – sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí; – znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.
Kompetence k řešení problémů	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolventi by měli: – porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení; – volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve; – spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
Komunikativní kompetence	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn. že absolventi by měli: – vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.); – formulovat své myšlenky srozumitelně; – naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse; – zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.); – vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
Personální a sociální kompetence	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního

Výchovné a vzdělávací strategie	
	rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn. že absolventi by měli: – posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích; – stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek; – reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku; – ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí; – mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti; – adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti; – pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností; – přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly; – přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci; – být finančně gramotný.
Občanské kompetence a kulturní povědomí	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn. že absolventi by měli: – jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu; – dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostit se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace; – jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie; – uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých; – zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě; – chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje; – uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních; – uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;

Výchovné a vzdělávací strategie	
	– podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury.
Kompetence k pracovnímu uplatnění	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. že absolventi by měli: – mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám; – 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; – umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání; – vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli; – znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.
Matematické kompetence	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn. že absolventi by měli: – správně používat a převádět běžné jednotky; – používat pojmy kvantifikujícího charakteru; – číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.); – provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy; – rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru; – aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.
Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali podle svých schopností a možností s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. absolventi by měli: – pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií; – pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením; – učit se používat nové aplikace; – komunikovat elektronickou poštou;

Výchovné a vzdělávací strategie	
	– získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet; – pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií; – uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.
Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii	tzn. aby absolventi: – dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností; – prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád; – skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu; – prováděli úklid a čištění skladovacích prostor.
Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů	tzn. aby absolventi: – pomáhali při přípravě pokrmů; – připravovali teplé pokrmy a přílohy; – připravovali vybrané studené pokrmy; – připravovali teplé nápoje; – čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití; – dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram; – udržovali a zabezpečovali použitý inventář; – používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.
Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	tzn. aby absolventi: – chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků); – znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; – osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví; – znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce); – byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.
Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	tzn. aby absolventi: – chápali kvalitu jako významný nástroj

Výchovné a vzdělávací strategie	
	konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku; – dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti; – dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).
Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje	tzn. aby absolventi: – znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení; – zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady; – efektivně hospodařili s finančními prostředky; – nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

3.5 Začlenění průřezových témat

Průřezové téma/Tematický okruh	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Občan v demokratické společnosti	ČJ , M , TV , IT , ZZ	ČJ , M , TV , IT	TV
Člověk a životní prostředí	M , TV , IT	M , TV , IT , ZZ	TV
Člověk a svět práce	M , IT	M , IT , ZZ , HV	
Informační a komunikační technologie	ČJ , M , TV , IT	ČJ , M , TV , IT , HV	TV

3.5.1.1 Zkratky použité v tabulce začlenění průřezových témat:

Zkratka	Název předmětu
ČJ	Český jazyk
HV	Hospodářské výpočty
IT	Informační technologie
M	Matematika
TV	Tělesná výchova
ZZ	Zařízení závodu

3.6 Přípravné kurzy nabízené školou

Přípravné kurzy nabízené školou:

3.7 Způsob a kritéria hodnocení žáků

Kritéria hodnocení

Pro hodnocení a ověřování zvládnutého učiva slouží různé formy hodnocení - ústní projev, písemné práce, testy, referáty, samostatné práce, skupinové práce, kdy je zohledněn přístup žáka k řešení jednotlivých úloh a procvičování, dále se průběžně sleduje výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Prospěch žáka v průběhu klasifikačního období se posuzuje podle těchto hledisek:

- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků,
- kvalita a rozsah získaných dovedností,
- schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti,
- samostatnost a tvořivost při řešení teoretických a praktických úkolů.

Způsoby hodnocení

Klasifikací

3.8 Organizace přijímacího řízení

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Obor pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami dle §16 odst. 9 školského zákona.

Přijímací zkouška se nekoná, probíhá výběrové řízení podle kritérií školy.

Forma přijímacího řízení

bez přijímací zkoušky

Obsah přijímacího řízení

Kritéria přijetí žáka

Doporučení PPP nebo SPC a průměrný prospěch z pololetí ročníku, ve kterém uchazeč splní povinnou školní docházku.

Uchazeči o studium musí předložit potvrzení od lékaře o zdravotní způsobilosti ke studiu.

3.9 Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ

Zadávání závěrečné zkoušky probíhá v souladu s platnou legislativou dle jednotného zadání. Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně ukončil poslední ročník středního vzdělávání.

Písemná zkouška

Ředitel školy stanoví, zda žáci konají písemnou zkoušku elektronickou formou (na počítači) nebo písemnou formou (na papíře).

V případě elektronické formy (na počítači) se každému žákovi automaticky vygeneruje jedinečné téma z banky úkolů.

V případě písemné formy (na papíře) každému žákovi vygeneruje a přidělí jedno téma ředitel školy, které obdrží až při zkoušce.

Praktická zkouška

Pro praktickou zkoušku ředitel školy převezme z jednotného zadání libovolný počet témat. Pokud je stanoveno více než jedno téma, žák si jedno téma losuje.

Ústní zkouška

Pro ústní zkoušku ředitel školy převezme z jednotného zadání 25 až 30 témat, z nichž si žák jedno téma vylosuje. Ke každému tématu ústní zkoušky je přiřazena jedna otázka z Obecného přehledu ze světa práce.

3.10 Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

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

Dle vyhlášky: 27/2016 Sb. § 10. PLPP vypracuje elektronicky škola před zahájením poskytování prvního stupně PO, za jejich plnění zodpovídá ředitel školy. PLPP zpracovává učitel konkrétního vyučovacího předmětu ve spolupráci s výchovným poradcem,

- PLPP se zpracovává před zahájením poskytování podpůrných opatření,
- před zpracováním budou probíhat rozhovory s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení např. metod práce s žákem, způsobů kontroly osvojení znalostí a dovedností,

- výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s třídním učitelem, rodiči žáka, ostatními pedagogy, vedením školy i žákem samotným,
- PLPP zahrnuje zejména popis obtíží a speciálních vzdělávacích potřeb žáka, podpůrná opatření 1. stupně, stanovení cílů podpory a způsob vyhodnocování naplňování plánu,
- s PLPP je seznámen zletilý žák nebo zákonný zástupce žáka, všichni vyučující žáka a další pedagogičtí pracovníci podílející se na provádění tohoto plánu. Plán obsahuje podpis osob, které s ním byly seznámeny,
- PLPP se aktualizuje v souladu s vývojem speciálních vzdělávacích potřeb žáka,
- PLPP má elektronickou podobu (Příloha č. 3. k vyhlášce č. 27/2016 Sb.),
- poskytování podpůrných opatření škola průběžně vyhodnocuje. Nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpůrných opatření poskytovaných na základě PLPP škola vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů (třídní učitel – vyučující – výchovný poradce).

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

- IVP zpracovává vyučující konkrétního předmětu ve spolupráci s výchovným poradcem, na základě doporučení školského poradenského zařízení a žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka,
- výchovný poradce stanoví termín přípravy IVP a organizuje společné schůzky s třídním učitelem, rodiči žáka, není-li žák zletilý, ostatními pedagogy, vedením školy i žákem samotným,
- IVP se zpracovává do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení a žádost zákonného zástupce žáka a je dle potřeb upravován a doplňován v průběhu celého školního roku,
- IVP má elektronickou podobu (Příloha č. 2. k vyhlášce č. 27/2016 Sb.), s IVP jsou seznámeni všichni vyučující žáka,
- IVP obsahuje údaje o skladbě druhů a stupňů podpůrných opatření poskytovaných v kombinaci s tímto plánem,
- IVP obsahuje informace o úpravách obsahu vzdělávání žáka, časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání, úpravách metod a forem výuky a hodnocení žáka, případné úpravě výstupů ze vzdělávání žáka,
- IVP obsahuje jméno pedagogického pracovníka školského poradenského zařízení, se kterým škola spolupracuje při zajišťování speciálních vzdělávacích potřeb žáka,

- výchovný poradce zajistí písemný informovaný souhlas zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn,
- výchovný poradce po podpisu IVP žákem nebo zákonným zástupcem žáka a získání písemného informovaného souhlasu žáka nebo zákonného zástupce žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP zástupci ředitele školy, který je zaznamená do školní matriky,
- realizace IVP je průběžně hodnocena a dle potřeby konzultována na schůzkách s vyučujícími pedagogy, výchovným poradcem a zákonnými zástupci,
- naplňování IVP sleduje a vyhodnocuje Školské poradenské zařízení ve spolupráci se školou minimálně jednou ročně, a poskytuje žákovi, zákonnému zástupci žáka a škole poradenskou podporu

3.11 Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných

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

Obor pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami dle §16 odst. 9 školského zákona.

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

Obor pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami dle §16 odst. 9 školského zákona. Obor pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami dle §16 odst. 9 školského zákona.

Systém vyhledávání a podpory žáků nadaných a mimořádně nadaných:

Obor pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami dle §16 odst. 9 školského zákona.

3.12 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Neoddělitelnou součástí teoretického vyučování i odborného výcviku je problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany. Vychází z požadavků platných právních předpisů - zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů EU pro danou oblast.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni.

Problematika bezpečnosti práce je popsána ve Školním řádu školy, se kterým jsou žáci podrobně seznámeni.

Úvodní proškolení žáků o pravidlech dodržování bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky v budově teoretické výuky provádí třídní učitel a další dílčí školení učitelé jednotlivých předmětů. Bezpečnost žáků je zajišťována formou dozorů, případné porušování BOZP je řešeno prostřednictvím třídních učitelů.

V odborném výcviku předchází každému novému tématu proškolení z BOZP a požární ochrany. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č. 108/1994 Sb.

Je podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování.

3.13 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, úsní zkoušky a praktické zkoušky z odborného výcviku. Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně ukončil poslední ročník středního vzdělání. Jednotlivé části zkoušky jsou dány jednotným zadáním.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je **vysvědčení o závěrečné zkoušce** a **výuční list**.

4 Učební plán

4.1 Týdenní dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Český jazyk	2	1		3
Občanský vzdělávací základ	Občanská nauka	1	1	1	3
Matematické vzdělávání	Matematika	1	2		3
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	1	1	1	3
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	Informační technologie	2	1		3
Odborné vzdělávání	Technologie	0+4	0+4	0+1	0+9
	Potraviny a výživa	2+1	2+0.5	1	5+1.5
	Stolničení	1	1	1	3
	Zařízení závodu	1	1		2
	Hospodářské výpočty		0.5		0.5
	Odborný výcvik	15	15.5+2	0+28	30.5+30
Celkem hodin		31	32.5	33	56+40.5

4.1.1 Poznámky k učebnímu plánu

Český jazyk

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pochopili, že dorozumívat se s lidmi je základní potřebou lidského života. Aby žáci rozvíjeli výstižně a jazykově správně své vyjadřování. Tyto vědomosti a dovednosti dovedli prakticky využívat v písemném a ústním projevu, a aby dovedli slušně vystupovat.

Občanská nauka

Výuka občanské nauky má být pro žáky zajímavá a stimulující. Proto je má učit řešit otázky praktického osobního a občanského života. Má je aktivizovat a vybavit pro život v demokratické společnosti. K demokratickému občanství vychovává nejen učivo, ale i demokratické klima školy a třídy, proto by je měla výuka předmětu cíleně posilovat, stejně tak jako mimotřídní a mimoškolní činnosti žáků navazující na občanskou nauku a doplňující její výuku. Metody a formy práce jsou plně v kompetenci učitele, vyplývají z jeho vlastního pojetí výuky, z různých vzdělávacích potřeb a schopností jeho žáků, z jejich věku a životních zkušeností, ze specifické situace v regionu školy a z aktuálních výchovných úkolů, které by měla škola plnit. Doporučuje se co nejčastější použití různých aktivizujících vyučovacích metod a vhodného projektového vyučování ve spolupráci s jinými všeobecně vzdělávacími předměty a případně i s odbornou složkou vzdělávání.

Matematika

Výuka matematiky se vyučuje ve všech ročnících vždy v jedné skupině. Při výuce matematiky se využívá především frontální způsob v kombinaci se skupinovou prací, domácí úkoly, učení se z textu, diskuse a další metody výuky. Formy a metody práce jsou voleny s ohledem na charakter učiva. Při probírání nového učiva je volena metoda výkladu, případně odvozování důkazu příslušných vět za aktivního porozumění studentů, spojená s názorným vyučováním. Pro některá témata je využívána práce s počítačem nebo prezentace na počítači, forma řízeného rozhovoru, samostatná práce, řešení problému ve dvojicích, ve skupinách. Po jednotlivých tematických celcích dochází ke shrnutí učiva a pro upevnění učiva samostatná domácí práce. Mezipředmětové vztahy: Matematika vytváří u žáků potřebný aparát, využitelný při řešení úloh v ostatních předmětech, jako je například fyzika, chemie, informační technologie a odborných předmětech. Specifické vzdělávací potřeby některé kategorie žáků jsou zohledněny individuálním přístupem učitele, který zvolí nejvhodnější metody výuky, ověřování a hodnocení výsledků těchto žáků.

Tělesná výchova

Ve výuce se uplatňují následující vyučovací metody: motivační (smyslem je vyšší aktivita a osobní zainteresovanost), expoziční (předání obsahu učiva z učitele na žáka, ukázka či schéma, aj.), heuristický přístup (tvůrčí aktivita žáka), metody samostatné percepční činnosti žáků, fixační (procvičování, upevňování a zdokonalování již nacvičeného učiva, cílem je zlepšení kinestetické kontroly pohybu, optimalizace úsilí), diagnostické (řadíme zde vstupní,

Tělesná výchova

průběžnou a finální diagnostiku, která je využita při půlroční či roční klasifikaci). Vyučovací metody se kombinují s výchovnými jako např. odměna a tres (podmiňování, usměrnění žádoucího chování, skupinová výchova (atmosféra ve skupině, vztahy mezi žáky, spolupráce).

Didaktické formy volíme dle typu vyučovací hodiny: doplňková cvičení (využití didaktického času), forma variabilního provozu (střídání stanovišť a tělesných cvičení zaměřené na zdokonalení tělocvičných dovedností), forma kruhového provozu (jednotlivé do kruhu uspořádané stanoviště, kde se střídají tělesná cvičení, vede k rozvoji pohybových schopností).

Informační technologie

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně informační techniky. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Je-li použita metoda výkladu, pak ihned následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci, řešení komplexních úloh, umožňující aplikaci širokého spektra dovedností žáka. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák. Posloupnost probírané látky v jednotlivých ročnících zachovává vhodné návaznosti učiva a podporuje výuku v ostatních předmětech. Současně je třeba splnit další dvě podmínky – žáci musí nejprve pochopit základní principy ICT a musí být schopni orientovat se ve výpočetním systému. Z důvodu faktické provázanosti témat se budou jednotlivé tematické celky neustále prolínat a jejich výuka bude mnohdy probíhat v několika cyklech tak, aby žáci k náročnějším tématům přešli teprve po zvládnutí základů. Některé tematické celky tak budou během studia zařazeny několikrát, ovšem vždy na vyšší úrovni a s vyšší náročností tak, aby znalosti a dovednosti gradovaly v nejvyšším ročníku. Další učivo lze řadit dle aktuálních vzdělávacích potřeb, jejichž příčinou mohou být specifika oboru, podpora výuky v jiných vyučovacích předmětech, změny na trhu práce a vývoj v oblasti informačních a komunikačních technologií. Učivo je konkretizováno v tematickém plánu.

Technologie

Předmět se vyučuje ve všech ročnících vždy v jedné skupině. Při výuce se využívá nejvíce kombinovaný typ vyučovací hodiny - opakování minulé látky, výklad nové látky, řízený rozhovor na dané téma, názorné ukázky, příklady z praxe, objasňování pojmů, shrnutí a zopakování nové látky, zápisy do sešitů, procvičování učiva, zadávání domácích úkolů, práce s učebnicí, samostatná práce.

Předmět spadá do oblasti odborného vzdělávání a je úzce spjat s předměty Potraviny a výživa, Stolničení, Zařízení závodů, Provozní práce, Hospodářské výpočty a Odborný výcvik.

Potraviny a výživa

Předmět se vyučuje ve všech ročnících vždy v jedné skupině. Při výuce se využívá nejvíce kombinovaný typ vyučovací hodiny - opakování minulé látky, výklad nové látky, řízený rozhovor na dané téma, názorné ukázky, příklady z praxe, objasňování pojmů, shrnutí a zopakování nové látky, zápisy do sešitů, procvičování učiva, zadávání domácích úkolů, práce s učebnicí, samostatná práce.

Předmět spadá do oblasti odborného vzdělávání a je úzce spjat s předměty Technologie, Stolničení, Zařízení závodů, Provozní práce a Odborný výcvik.

Stolničení

Předmět se vyučuje ve všech ročnících vždy v jedné skupině. Při výuce se využívá nejvíce kombinovaný typ vyučovací hodiny - opakování minulé látky, výklad nové látky, řízený rozhovor na dané téma, názorné ukázky, příklady z praxe, objasňování pojmů, shrnutí a zopakování nové látky, zápisy do sešitů, procvičování učiva, zadávání domácích úkolů, práce s učebnicí, samostatná práce.

Předmět spadá do oblasti odborného vzdělávání a je úzce spjat s předměty Technologie, Potraviny a výživa, Zařízení závodů, Provozní práce a Odborný výcvik.

Zařízení závodu

Předmět se vyučuje v prvním a druhém ročníku vždy v jedné skupině. Při výuce se využívá nejvíce kombinovaný typ vyučovací hodiny - opakování minulé látky, výklad nové látky, řízený rozhovor na dané téma, názorné ukázky, příklady z praxe, objasňování pojmů, shrnutí a zopakování nové látky, zápisy do sešitů, procvičování učiva, zadávání domácích úkolů, práce s učebnicí, samostatná práce.

Předmět spadá do oblasti odborného vzdělávání a je úzce spjat s předměty Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, Provozní práce a Odborný výcvik.

Hospodářské výpočty

Předmět se vyučuje v druhém ročníku vždy v jedné skupině. Při výuce se využívá nejvíce kombinovaný typ vyučovací hodiny - opakování minulé látky, výklad nové látky, řízený rozhovor na dané téma, názorné ukázky, příklady z praxe, objasňování pojmů, shrnutí a zopakování nové látky, zápisy do sešitů, procvičování učiva, zadávání domácích úkolů, práce s učebnicí, samostatná práce.

Předmět spadá do oblastí matematického a odborného vzdělávání a je úzce spjat s předměty Matematika, Informační technologie, Technologie a Odborný výcvik.

Odborný výcvik

Předmět se vyučuje ve všech ročnících, v prvním a druhém ročníku vždy ve dvou skupinách, kdy se střídá týden školy s týdnem odborného výcviku na cvičných kuchyňkách a školních kuchyních. V třetím ročníku je žák individuálně umístěn na smluvní pracoviště v desetidenním cyklu 2 dny škola a 8 dní odborný výcvik. Odborný výcvik je integrujícím předmětem. Žáci jsou vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí získaných v ostatních vyučovacích předmětech. Odborný výcvik učí žáky aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti a návyky.

Předmět spadá do oblasti odborného vzdělávání a je úzce spjat s předměty Technologie, Potraviny a výživa, Stolničení, Zařízení závodů, Provozní práce a Hospodářské výpočty.

4.2 Celkové dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Český jazyk	64	32		96
Občanský vzdělávací základ	Občanská nauka	32	32	32	96
Matematické vzdělávání	Matematika	32	64		96
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	32	32	32	96
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	Informační technologie	64	32		96
Odborné vzdělávání	Technologie	0+128	0+128	0+32	0+288
	Potraviny a výživa	64+32	64+16	32	160+48
	Stolničení	32	32	32	96
	Zařízení závodu	32	32		64
	Hospodářské výpočty		16		16
	Odborný výcvik	480	496+64	0+896	976+960
Celkem hodin		992	1040	1056	1792+1296

4.3 Přehled využití týdnů

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Lyžařský kurz	1	0	0
Výuka dle rozpisu učiva	32	32	32

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Celkem týdnů	40	40	42

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	Min. vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
Jazykové vzdělávání a komunikace	2	64	Český jazyk	2	64
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská nauka	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	96
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační technologie	3	96
Odborné vzdělávání	41	1312	Hospodářské výpočty	0.5	16
			Zařízení závodu	2	64
			Potraviny a výživa	5	160
			Stolníčení	3	96
			Odborný výcvik	30.5	976
Disponibilní časová dotace	40	1280	Technologie	9	288
			Potraviny a výživa	1.5	48
			Odborný výcvik	30	960
Celkem RVP	96	3072	Celkem ŠVP	96.5	3088

6 Učební osnovy

6.1 Český jazyk

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

Název předmětu	Český jazyk
Oblast	Estetické vzdělávání, Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	Charakteristika předmětu Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duševního života. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Výuka by měla doplňovat dosavadní znalosti a měla by být zaměřena na využívání vědomostí a dovedností v praktickém životě. Výuka je orientována k autodidaktickým metodám, sociálně komunikativním aspektům učení a vyučování, metodám činnostně zaměřeného vyučování, důrazu na motivační činitele.
Integrace předmětů	- Estetické vzdělávání - Vzdělávání a komunikace v českém jazyce
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žáci se učí poznávat, osvojit si nástroje pochopení světa a rozvinout dovednosti potřebné k učení se, prohloubit si v návaznosti na základní vzdělání poznatky o světě a dále je rozšiřovat. Vzdělávání probíhá také ve spolupráci s firmami. Kompetence k řešení problémů: Žák vnímá nejrůznější problémové situace ve škole i mimo ni, rozpozná a pochopí problém, přemýšlí o nesrovnalostech a jejich příčinách, promyslí a naplánuje způsob řešení problémů a využívá k tomu vlastního

Název předmětu	Český jazyk
	úsudku a zkušeností. Komunikativní kompetence: Žák formuluje a vyjadřuje své myšlenky a názory v logickém sledu, vyjadřuje se výstižně. Žák naslouchá promluvám druhých lidí, porozumí jim, vhodně na ně reaguje, účinně se zapojuje do diskuse, obhájí svůj názor a vhodně argumentuje. Personální a sociální kompetence: Žáci se učí žít společně, tzn. umět spolupracovat s ostatními, být schopen podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo. To zahrnuje problematiku ochrany životního prostředí, obnovy venkova, týmové přípravy projektů. Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žáci se učí být, porozumět vlastní rozvíjející se osobnosti a jejímu utváření v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, jednat s větší autonomií, samostatným úsudkem a osobní zodpovědností – tj. podpora individuality jednotlivce. Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žáci se učí pracovat a jednat, učí se tvořivě zasahovat do prostředí, které žáky obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmech, být schopen vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které byl připravován. Samostatně zpracovávat dílčí úkoly a práci v reálných podmínkách firem.
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pochopili, že dorozumívát se s lidmi je základní potřebou lidského života. Aby žáci rozvíjeli výstižně a jazykově správně své vyjadřování. Tyto vědomosti a dovednosti dovedli prakticky využívat v písemném a ústním projevu, a aby dovedli slušně vystupovat.
Způsob hodnocení žáků	Výsledky žáků se budou hodnotit komplexně s důrazem na řečové dovednosti žáků. Výsledky učení se budou kontrolovat průběžně, budou se hodnotit schopnosti žáků, řešit ústně nebo písemně komunikační úlohy a ověřovat i znalost jednotlivých prostředků. Výsledky učení se budou kontrolovat po probraném tématu, budou se hodnotit projevy ústní i písemné.

Český jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence	

Český jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	• Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu	rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu	obecné poznatky o jazyce (jazyk jako nástroj dorozumívání, jazykové útvary) tvoření slov (odvozování, skládání, zkracování) tvarosloví (slovní druhy)
vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	obecné poznatky o jazyce (jazyk jako nástroj dorozumívání, jazykové útvary) tvoření slov (odvozování, skládání, zkracování) tvarosloví (slovní druhy) základní literární pojmy česká literatura před 19. stol. česká literatura 19. stol. světová literatura 19. stol. úvod do slohu (slohová práce - vypravování, dopis)
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	pravopis (hlásky, samohlásky, souhlásky, psaní i/í, y/ý po obojetných souhláskách, psaní i/y uprostřed slova a v koncovkách, psaní velkých písmen, diktáty) úvod do slohu (slohová práce - vypravování, dopis)
vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)	vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)	obecné poznatky o jazyce (jazyk jako nástroj dorozumívání, jazykové útvary)
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Komunikuje v různých životních situacích, v projevech mluvených i psaných, na všeobecná i odborná témata. Volí adekvátní komunikační strategie a jazykové prostředky.		
Informační a komunikační technologie		
Vyhledává informace na internetu a využívá je ke zpracování jednotlivých tematických okruhů. Pracuje s kodifikačními příručkami. Je schopen provést výstup v elektronické podobě.		

Český jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
řídí se zásadami správné výslovnosti	řídí se zásadami správné výslovnosti	obecná jazykověda (evropské jazyky, slovanské jazyky) slohová a komunikační výchova (popis pracovního postupu)
v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby	v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby	pravopisná cvičení (psaní bě/bje, vě/vje, mě/mně, ú/ů, diktáty) základy skladby, větné členy, věta jednoduchá, souvětí shoda přísudku s podmíněm
zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů	zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů	česká literatura 20. stol. světová literatura 20. stol. česká a světová kinematografie
rozumí obsahu textu	rozumí obsahu textu	administrativní styl (úřední dopis, žádost, inzerát, vyplňování formulářů, balení a zasílání balíků, životopis) česká literatura 20. stol. světová literatura 20. stol. česká a světová kinematografie slohová a komunikační výchova (popis pracovního postupu)
ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít	ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít	slohová a komunikační výchova (popis pracovního postupu)
používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	slohová a komunikační výchova (popis pracovního postupu)
je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev	je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev	slohová a komunikační výchova (popis pracovního postupu)

Český jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
čte s porozuměním literární text	čte s porozuměním literární text	česká literatura 20. stol.
		světová literatura 20. stol.
		česká a světová kinematografie
orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště	orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště	slohová a komunikační výchova (popis pracovního postupu)
popíše vhodné společenské chování v dané situaci	popíše vhodné společenské chování v dané situaci	slohová a komunikační výchova (popis pracovního postupu)
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	česká literatura 20. stol.
		světová literatura 20. stol.
		česká a světová kinematografie
vhodně se prezentuje	vhodně se prezentuje	slohová a komunikační výchova (popis pracovního postupu)
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Komunikuje v různých životních situacích, v projevech mluvených i psaných, na všeobecná i odborná témata. Volí adekvátní komunikační strategie a jazykové prostředky.		
Informační a komunikační technologie		
Vyhledává informace na internetu a využívá je ke zpracování jednotlivých tematických okruhů. Pracuje s kodifikačními příručkami. Je schopen provést výstup v elektronické podobě.		

6.2 Občanská nauka

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

Název předmětu	Občanská nauka
Oblast	Občanský vzdělávací základ
Charakteristika předmětu	Učivo je rozčleněno na soubor tematických okruhů, každý z okruhů se zaměřuje na jednu společenskou vědu, zároveň však vždy existuje návaznost všech zařazených oblastí, to i vzhledem k oboru vzdělávání. Jednotlivé části budou postupně rozšiřovat možnosti poznání od základních pravidel chování po právní vědomí uplatňované v každodenním životě.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět náleží do vzdělávací oblasti: Společenskovědní vzdělávání. Výuka předmětu probíhá v prvním, druhém a třetím ročníku s konkrétní hodinovou dotací. Výuka předmětu nabízí širokou škálu informací vhodných každému, jednotlivé oblasti navazují na každodenní život a zkušenosti žáků, ukazují možnosti využití znalostí na konkrétních situacích. Žáky vede k samostatnému uvažování a spojování předložených informací do běžného života, snaží se je přesvědčit o potřebnosti znalostí předmětu občanská nauka a jejich opakované funkčnosti v občanské společnosti.
Integrace předmětů	• Občanský vzdělávací základ
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Kompetence k učení – má žáka naučit se učit. Žák si má uvědomit význam učení, má poznat, že učení je proces, který prolíná celým lidským životem, má si uvědomit, že se učí pro sebe. - individuálním přístupem zajistit, aby každé dítě mělo možnost prožít úspěch z výsledků své práce, - žáky vést k sebehodnocení, - klást důraz na čtení s porozuměním a práci s textem, - vést žáky k vyhledávání, třídění a použití informací, - práce s chybou, - naučit vhodnými metodami strategii učení včetně mnemotechnických pomůcek a jiných pomocných technik, - poznávat a uvědomovat si vlastní pokroky ve vzdělávání, - dokázat vyhledat a využívat informace v praktickém životě, - chápat obecně používané základní termíny, znaky a symboly. Kompetence k řešení problémů: Kompetence k řešení problémů – má žáka naučit rozpoznat a pochopit problém, přemýšlet o příčinách problému, hledat vhodné způsoby řešení, uvědomovat si zodpovědnost za svá rozhodnutí. - budeme rozvíjet učení zejména v souvislostech, ale budeme se snažit vytvořit ucelený obraz světa, - žáci mají možnost hledat různá řešení a svoje řešení zdůvodnit, - řešit úlohy z praktického života,

Název předmětu	Občanská nauka
	- využívat co největší množství zdrojů informací, - naučit žáka rozpoznávat a vnímat problémové situace a hledat nejvhodnější způsob řešení, - řešit úlohy z praktického života a přiměřeně ke svým schopnostem překonávat životní překážky, - dokázat popsat problém, požádat o radu a řídit se jí, - dokázat přivolat pomoc v případě ohrožení vlastní nebo jiné osoby. Komunikativní kompetence: Kompetence komunikativní – má žáka učit vyjadřovat své myšlenky, vyjadřovat se souvisle především ústně, umět se zapojit do diskuze, vhodnou argumentací obhajovat svůj názor, využívat informační a komunikační prostředky pro dobrou komunikaci s okolním světem. - vést žáky ke slušnému vyjadřování a potlačování vulgarismů, - vést žáky k souvislému vyjadřování – mluvit ve větách, řadit logicky myšlenky a argumenty - vyjadřování vlastního názoru a vést žáky k aktivnímu naslouchání názorům druhých, - cvičit v sebeovládání a asertivní komunikaci v různých modelových situacích, - využívat tištěné informace k rozvoji vlastních vědomostí, rozumět obsahu sdělení a přiměřeně umět reagovat, - zvládat jednoduchou formu písemné komunikace, - využívat získané komunikativní dovednosti k vytváření vztahů potřebných k plnohodnotnému soužití a kvalitní spolupráci s ostatními lidmi. Personální a sociální kompetence: Kompetence sociální a personální - má žáka naučit spolupracovat ve skupině, ovlivňovat kvalitu společné práce, podílet se na vytváření příjemné školní atmosféry, být ohleduplný k ostatním lidem s psychickými a tělesnými odlišnostmi. Přispívat k upevňování mezilidských vztahů, soužití s minoritami, boj proti šikaně a xenofobii, ovládat a řídit vlastní jednání. - zařazovat do vyučování skupinovou práci, naučit žáka respektovat pravidla práce v týmu, - vést žáky k ohleduplnému jednání k druhým, pomoci slabším a mladším žákům, - vést žáky k chápání odlišností mezi lidmi, besedy, přednášky, řešení, sporných situací, naučit žáka uznávat základní mravní hodnoty v rodině i ve společnosti, - naučit žáka uvědomovat si nebezpečí možného psychického i fyzického zneužívání vlastní osoby, - posilovat sociální chování a sebeovládání, být vnímavý k potřebám starých, nemocných a postižených lidí, - rozpoznávat nevhodné a rizikové chování, uvědomovat si jeho možné důsledky. Občanské kompetence a kulturní povědomí:

Název předmětu	Občanská nauka
	Kompetence občanské – má žáky naučit respektovat přesvědčení druhých, vcítit se do jejich situace, uvědomovat si povinnost postavit se proti fyzickému a psychickému násilí, být si vědom svých práv a povinností, respektovat a chránit naše tradice, kulturní a historické dědictví. - učit žáky respektovat názory a přesvědčení druhých – rozdíly mezi žáky národnostní, kulturní a náboženské, - četba a práce s knihou, s denním tiskem, dětskými časopisy, - práce s internetem, - návštěva obecního úřadu, soudů, nápravného zařízení, besedy, přednášky, - učit žáky znát svá základní práva a povinnosti, respektovat společenské normy a pravidla soužití, - zvládat běžnou komunikaci s úřady, - dokázat se chovat v krizových situacích a v situacích ohrožujících život a zdraví člověka podle pokynů kompetentních osob. Kompetence k pracovnímu uplatnění: Kompetence pracovní – má žáky naučit používat bezpečně a účinně nástroje, materiály a vybavení, přistupovat zodpovědně k výsledkům pracovní činnosti a vést k objektivnímu sebehodnocení, vést k volbě povolání a vytvářet si představu o možnostech svého budoucího pracovního uplatnění. - poznávat různé druhy manuální činnosti v rámci předmětů pracovní výchova, rodinná výchova, výtvarná výchova (školní pozemek, školní dílna, cvičná kuchyňka), - exkurze do výrobních podniků, - práce s internetem, Pracovní úřad, - seznámení s náplní práce různých povolání - vytvářet pozitivní vztah k manuálním činnostem, pracovat podle daného pracovního postupu, návodu, náčrtu a orientovat se v jednoduché technické dokumentaci, - u žáků s mentálním postižením vést k sebeobsluze a dodržování zásad osobní hygieny.
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Výuka občanské nauky má být pro žáky zajímavá a stimulující. Proto je má učit řešit otázky praktického osobního a občanského života. Má je aktivizovat a vybavit pro život v demokratické společnosti. K demokratickému občanství vychovává nejen učivo, ale i demokratické klima školy a třídy, proto by je měla výuka předmětu cíleně posilovat, stejně tak jako mimotřídní a mimoškolní činnosti žáků navazující na občanskou nauku a doplňující její výuku. Metody a formy práce jsou plně v kompetenci učitele, vyplývají z jeho vlastního pojetí výuky, z různých vzdělávacích potřeb a schopností jeho žáků, z jejich věku a životních zkušeností, ze specifické situace v regionu školy a z aktuálních výchovných úkolů, které by měla škola plnit.

Název předmětu	Občanská nauka
	Doporučuje se co nejčastěji použití různých aktivizujících vyučovacích metod a vhodného projektového vyučování ve spolupráci s jinými všeobecně vzdělávacími předměty a případně i s odbornou složkou vzdělávání.
Způsob hodnocení žáků	Hodnotí se správně užití odborné výrazy a jejich vysvětlování po obsahové stránce, jasná formulaci vět, užití spisovného jazyka, schopnost odpovídat na dotazy, které vzejdou z dialogu a jiné promluvy. Sleduje se schopnost žáků vysvětlovat podstatu problému, zařazovat je do vzájemných vztahů a návazností. Mluvený projev se hodnotí i z pohledu umění komunikace, dokázat jím přesvědčit, objasnit to, co je obsahem předkládaného, umět se různými výrazovými prostředky i prezentovat.

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot	Člověk v lidském společenství	Člověk v lidském společenství
dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot	pozná a uplatní zásady slušného chování	tělesná a duševní stránka osobnosti
vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému	popíše vzájemná práva a povinnosti rodičů a dětí a mezi manželi navzájem	význam mezilidských vztahů, zásady slušného chování a vliv rodiny
sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem	vypracuje rodinný rozpočet	rodinná ekonomika
dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní lístku	popíše zřízení peněžního účtu	rodinná ekonomika
dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	vyhledá pomoc v tíživé sociální situaci	rodina a její funkce, postavení mužů a žen ve společnosti rodinná ekonomika
dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných	vysvětlí, jaké peněžní služby poskytuje konkrétní peněžní ústav	rodinná ekonomika

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné		
na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)	upozorní na příklady genderové nerovnosti	rodina a její funkce, postavení mužů a žen ve společnosti
navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků	připraví návrh ke zhodnocení volných financí	rodinná ekonomika
objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky	popíše řešení možných sporných jednání	význam mezilidských vztahů, zásady slušného chování a vliv rodiny
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině	vysvětlí rozvrstvení společnosti podle různých kritérií	lidská společnost, společenské skupiny
		současná česká společnost, její struktura a sociální nerovnosti
		rovnost ras a etnických skupin, rasismus, xenofobie
		multikulturní soužití, migranti, azylanti
popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy	objasní specifika vybraných náboženství	předpoklady vzniku náboženství, ateismus, církve, sekty
		fundamentalismus, náboženský extremismus
vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost	popíše nebezpečnost některých náboženských sekt	fundamentalismus, náboženský extremismus
na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin	určí příčiny možného napětí mezi majoritou a minoritami	lidská společnost, společenské skupiny
dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot	Člověk jako občan	Člověk jako občan
uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti	vysvětlí, k čemu slouží demokratický stát	stát a jeho funkce
popíše státní symboly	definuje, co jsou a jak vypadají státní symboly	stát a jeho funkce
		ústava, politický systém ČR

Občanská nauka	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran	určí nejvýznamnější české politické strany	státní správa a samospráva politika a politické strany volby a volební systém
je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...)	popíše příklady ovlivňování veřejnosti médii	občanská společnost a masová média
objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky	posoudí příklady občanské angažovanosti	multikulturní soužití, migranti, azylanti občanská společnost a masová média
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanost	popíše příklady jednání ohrožující demokracii	politický radikalismus
uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)		
uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie	určí zásady a principy demokracie	vznik demokracie, hodnoty a principy občanské ctnosti a demokratická společnost lidská práva, obhajoba, zneužití
uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné	upozorní na příklady extremismu	politický radikalismus
uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena	popíše základní lidská práva	lidská práva, obhajoba, zneužití veřejný ochránce práv souhrnné opakování

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele	Člověk a právo	Člověk a právo
uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost	uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům	právo a spravedlnost právní stát a právní ochrana občanů

Občanská nauka	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
dovede reklamovat koupené zboží nebo služby	popíše způsob reklamace zboží a služby	právní stát a právní ochrana občanů
na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele	objasní, jakým způsobem je třeba uplatňovat práva spotřebitele	právní stát a právní ochrana občanů
popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)	vysvětlí, jak jednat při svědectví kriminality jiných lidí	trestní odpovědnost
		trestní právo
		orgány činné v trestním řízení, kriminalita, specifika trestné činnosti
na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	objasní nemravnost jakýchkoliv útoků na bezbranné lidi	občanské právo a právní vztahy
popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství	vysvětlí činnost policie, soudů, advokacie	soustava soudů ČR
		právníká povolání - notáři, advokáti
v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného-nedemokratického jednání	porovná na příkladech odpovídající kroky a jednání lidí	právo a mravní odpovědnost v životě
		občanské právo a právní vztahy
uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti	uvede různá práva povinnosti z životních rolí	občanské právo a právní vztahy
		rodinné právo
vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky	posoudí možnosti manipulace médií, vedoucí k protiprávnímu jednání	trestní odpovědnost
		trestní právo
dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek	zdůvodní práva a povinnosti plynoucí ze smlouvy	občanské soudní řízení
		správní právo
		právní pomoc občanům
		souhrnné opakování

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	ČR, Evropa, svět	ČR, Evropa, svět
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	ukáže na mapě světa a Evropy ČR	ČR součást evropského prostoru, pozice ČR v Evropě a vztah k okolním státům

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace	objasní podstatu globalizace	velmoci, globalizace, globální problémy, terorizmus
uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě	určí podstatné problémy dneška	současný svět
popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům	objasní existenci EU a souvislosti	ČR součást evropského prostoru, pozice ČR v Evropě a vztah k okolním státům
uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)	popíše příklady velmocí, vyspělých a rozvojových zemí	bohaté a chudé země velmoci, globalizace, globální problémy, terorizmus ohniska napětí ve světě
dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech	Člověk a hospodářství	Člověk a hospodářství
dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti	vyhledá nabídky zaměstnání a kontaktuje zaměstnavatele	práce a kapitál
dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech	vyhledá pomoc a orientuje se v pracovněprávní problematice	trh a jeho fungování změny a ukončení pracovního poměru odbory, práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů kolektivní vyjednávání neplatné rozvázání pracovního poměru pracovní posudky, potvrzení, odstupné pracovní doba, pracovní řád, pracovní kázeň druhy škod a jejich řešení rekvalifikace dovolená na zotavenou mzda, peníze, finance, daně úřad práce, výběrové řízení, profesní etika souhrnné opakování
popíše, co má obsahovat pracovní smlouva	určí obsah pracovní smlouvy	pracovní právo, účastníci pracovněprávních vztahů pracovní poměr

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám	vyhodnotí, zda obsah pracovní smlouvy odpovídá	pracovní poměr
rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky	posoudí cenové triky prodejců	trh a jeho fungování
stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...	určí cenu jako součet nákladů, zisku a DPH	trh a jeho fungování
vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů)	vysvětlí nejvýhodnější úvěrový produkt	trh a jeho fungování
vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit	popíše podstatu inflace	trh a jeho fungování
vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění	objasní význam daní pro stát	práce a kapitál

6.3 Matematika

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

Název předmětu	Matematika
Oblast	Matematické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Matematické vzdělávání má v odborném školství kromě funkce všeobecně vzdělávací ještě funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Cílem předmětu je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase, apod.). Uvedené výsledky vzdělávání a učivo představují v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání. Výsledky vzdělávání: žák využívá matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou, používá matematický jazyk a symboliku, umí se přesně a jasně matematicky vyjádřit, umí používat kalkulačky, tabulky, rýsovací potřeby, efektivně numericky počítá, používá a převádí běžně používané jednotky, matematizuje jednoduché reálné situace, užívá matematický model a vyhodnotí výsledek řešení vzhledem k realitě, používá vhodné algoritmy, zkoumá a řeší problémy, orientuje se v matematickém textu a porozumí zadání matematické úlohy.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět náleží do vzdělávací oblasti: Matematické vzdělávání. Vzdělávací oblast je současně vzdělávacím oborem. Výuka předmětu probíhá v prvních dvou ročnících s konkrétní hodinovou dotací. Výuka je zařazena především na kmenovou učebnu, popř. multimediální učebnu. Obsah předmětu je zaměřen na získání a procvičení matematických znalostí a dovedností, na jejich uplatnění při řešení úloh z praxe, zároveň klade důraz na vytváření správného úsudku a vzhledu do úlohové situace. Vyučování matematice rozvíjí porozumění kvantitativním i prostorovým vztahům, numerické dovednosti, podílí se na rozvoji logického myšlení a formuje žádoucí vlastnosti jako je vytrvalost, důslednost, houževnatost, kritičnost, sebedůvěru, samostatnost a odpovědnost plnit úkoly.
Integrace předmětů	• Matematické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Hospodářské výpočty
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žák je veden mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládá různé techniky učení a vytváří vhodný studijní režim, formuluje své myšlenky srozumitelně, přehledně a souvisle v písemné podobě. Užívá inovativních metod práce (práce ve skupinách, rozhovor, samostatná činnost, řízená diskuse o problému). Řeší problémové úlohy, které vedou k různým metodám řešení, užívá při řešení slovní doprovod. Zapisuje důslednou matematickou symbolikou a dbá na grafickou úpravu sešitů. Kompetence k řešení problémů: Žák je motivován účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje. Adaptuje se na

Název předmětu	Matematika
	mění se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňuje. Je připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti a být finančně gramotný. Při probírání nového učiva postupuje induktivně - od jednoduchého k složitějšímu, od jednotlivých případů k obecnému principu. Žák je nabádán k samostatným formulacím poznatků. Učitel vyžaduje mimo jiné přesný výpočet, odhad a vyhodnocení správných výsledků, zadává vhodné, přiměřeně obtížné úlohy a vyžaduje důkladnou matematickou analýzu problému. Různé způsoby řešení vyučující navozuje vhodnými předem promyšlenými otázkami. Komunikativní kompetence: Žák při zadávání a řešení příkladů vždy přesně formuluje problém, důsledně užívá matematickou terminologii a symboliku, snaží se porozumět slovním úlohám a správně interpretuje výsledky úloh. Popisuje a vysvětluje svůj postup řešení úkolu, dokáže obhájit svůj názor na základě věcných argumentů. Vyjadřuje se výstižně, souvisle a kultivovaně v ústním i písemném projevu. Při práci ve skupině aktivně spolupracuje s ostatními. Žák volí vhodný prostředek komunikace, podle toho s kým komunikuje, co je požadováno a čeho chce dosáhnout. S porozuměním používá grafická a symbolická vyjádření. Dodržuje téma a cíl diskuse, srozumitelně sděluje své myšlenky, argumenty, postoje. Umí argumentovat, rozlišuje a reaguje na podstatné a nepodstatné argumenty. Umí řídit diskusi. K získání a výměně informací vhodně a účelně využívá různé informační a komunikační prostředky a technologie. Personální a sociální kompetence: Žák respektuje společně dohodnutá pravidla chování, pomáhá při řešení úloh slabším žákům, dokáže se obrátit na ostatní s žádostí o pomoc, neodmítá pomoci ostatním. Při skupinové práci přijímá svou roli ve skupině, přijímá kritiku i pochvalu. Získává a vyhodnocuje reálně výsledky své práce v předmětu matematika, konkrétně pojmenuje nebo ukáže, co se mu dařilo a proč si to myslí a co se mu nedařilo a proč si to myslí. Stanovuje si cíle pro zlepšení, své možnosti a plnění povinností ověřuje v nových situacích. Občanské kompetence a kulturní povědomí: Učitel si každou vyučovací hodinu promyslí s ohledem na rozvoj občanských kompetencí, předem si připraví vyučovací metody, výuku doplní motivačními nástroji. Zadané úkoly důsledně kontroluje. Aktivitu žáků podporuje objektivním a spravedlivým hodnocením. Učitel dbá na přiměřenou frekvenci zkoušení a písemných prací, aby měl za každé čtvrtletí dostatečný počet známek. Žák je aktivován k domácí přípravě na vyučování, k využívání znalostí při přesazích a vazbách mezi předměty. Uvědomuje si význam matematiky v běžném životě, provázanost s ostatními předměty, řeší příklady vycházející z běžného života (nákupy, daně, spoření).

Název předmětu	Matematika
	Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žák pracuje samostatně s učebnicí, tabulkami a kalkulačkou, správně používá rýsovací potřeby. Zapojuje tvořivý přístup, k práci přistupuje zodpovědně, dodržuje bezpečnost práce. Při řešení úloh posiluje trpělivost, vytrvalost a systematičnost. Matematické kompetence: Žák aplikuje znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru. Čte a vytváří různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata, apod.). Efektivně aplikuje matematické postupy při řešení různých praktických úkolů, efektivně aplikuje matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích. Nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení různých praktických úkolů, umí je vymezit, popsat a správně využívat pro dané řešení. Používá pojmy kvantifikujícího charakteru, provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, správně používá a převádí běžné jednotky. Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: Žák získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet. Pracuje s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních). Uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupuje k získaným informacím.
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Výuka matematiky se vyučuje ve všech ročnících vždy v jedné skupině. Při výuce matematiky se využívá především frontální způsob v kombinaci se skupinovou prací, domácí úkoly, učení se z textu, diskuse a další metody výuky. Formy a metody práce jsou voleny s ohledem na charakter učiva. Při probírání nového učiva je volena metoda výkladu, případně odvozování důkazu příslušných vět za aktivního porozumění studentů, spojená s názorným vyučováním. Pro některá témata je využívána práce s počítačem nebo prezentace na počítači, forma řízeného rozhovoru, samostatná práce, řešení problému ve dvojicích, ve skupinách. Po jednotlivých tematických celcích dochází ke shrnutí učiva a pro upevnění učiva samostatná domácí práce. Mezipředmětové vztahy: Matematika vytváří u žáků potřebný aparát, využitelný při řešení úloh v ostatních předmětech, jako je například fyzika, chemie, informační technologie a odborných předmětech. Specifické vzdělávací potřeby některé kategorie žáků jsou zohledněny individuálním přístupem učitele, který zvolí nejvhodnější metody výuky, ověřování a hodnocení výsledků těchto žáků.
Způsob hodnocení žáků	Při hodnocení žáka je kladen důraz na hloubku porozumění učiva, schopnost aplikovat poznatky v praxi, samostatně pracovat a tvořit. Písemná práce v rozsahu jedné vyučovací hodiny, proveden rozbor této práce. Krátké testy úzce zaměřené k učivu. Hodnocení ústního projevu, celkového projevu a aktivity při

Název předmětu	Matematika
	vyučování. Sebehodnocení žáka a skupiny.

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly	správně zapíše číslice, dokáže zapsat přirozené číslo	ARITMETIKA - přirozená a celá čísla (číselná osa, porovnávání, zaokrouhlování) - početní operace s přirozenými čísly - mocniny a odmocniny - zlomky - desetinná čísla
provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly	zakreslí přirozené číslo na číselnou osu	ARITMETIKA - přirozená a celá čísla (číselná osa, porovnávání, zaokrouhlování) - početní operace s přirozenými čísly - mocniny a odmocniny - zlomky - desetinná čísla
provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly	provádí aritmetické operace s přirozenými čísly;	ARITMETIKA - přirozená a celá čísla (číselná osa, porovnávání, zaokrouhlování) - početní operace s přirozenými čísly - mocniny a odmocniny - zlomky - desetinná čísla
určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulačtoru	umí pomocí kalkulačtoru vypočítat mocniny a odmocniny přirozených čísel	ARITMETIKA - přirozená a celá čísla (číselná osa, porovnávání, zaokrouhlování) - početní operace s přirozenými čísly - mocniny a odmocniny - zlomky - desetinná čísla
zaokrouhlí desetinné číslo	dokáže zaokrouhlit přirozené a desetinné číslo	ARITMETIKA

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- přirozená a celá čísla (číselná osa, porovnávání, zaokrouhlování) - početní operace s přirozenými čísly - mocniny a odmocniny - zlomky - desetinná čísla
používá různé zápisy racionálního čísla	používá různé zápisy racionálního čísla	ARITMETIKA - přirozená a celá čísla (číselná osa, porovnávání, zaokrouhlování) - početní operace s přirozenými čísly - mocniny a odmocniny - zlomky - desetinná čísla
provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly	vypočítá jednoduché aritmetické operace se zlomky, zlomek vyjádří graficky	ARITMETIKA - přirozená a celá čísla (číselná osa, porovnávání, zaokrouhlování) - početní operace s přirozenými čísly - mocniny a odmocniny - zlomky - desetinná čísla
používá různé zápisy racionálního čísla	zapiše a přečte desetinné číslo	ARITMETIKA - přirozená a celá čísla (číselná osa, porovnávání, zaokrouhlování) - početní operace s přirozenými čísly - mocniny a odmocniny - zlomky - desetinná čísla
používá různé zápisy racionálního čísla	znázorní desetinné číslo na číselné ose a zvládne porovnat dvě desetinná čísla	ARITMETIKA - přirozená a celá čísla (číselná osa, porovnávání, zaokrouhlování) - početní operace s přirozenými čísly - mocniny a odmocniny - zlomky - desetinná čísla

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
znázorní reálné číslo na číselné ose	znázorní reálné číslo na číselné ose,	ARITMETIKA - přirozená a celá čísla (číselná osa, porovnávání, zaokrouhlování) - početní operace s přirozenými čísly - mocniny a odmocniny - zlomky - desetinná čísla
provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly	zná pojem záporného čísla	ARITMETIKA - přirozená a celá čísla (číselná osa, porovnávání, zaokrouhlování) - početní operace s přirozenými čísly - mocniny a odmocniny - zlomky - desetinná čísla
používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu	řeší jednoduché úlohy s procenty, vyjádří jedno procento, vypočte základ, procentovou část	ARITMETIKA - přirozená a celá čísla (číselná osa, porovnávání, zaokrouhlování) - početní operace s přirozenými čísly - mocniny a odmocniny - zlomky - desetinná čísla
používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu	vypočítá úrok	ARITMETIKA - přirozená a celá čísla (číselná osa, porovnávání, zaokrouhlování) - početní operace s přirozenými čísly - mocniny a odmocniny - zlomky - desetinná čísla
využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů	vyjmenuje základní pojmy z planimetrie, využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů	PLANIMETRIE - trojúhelník - kružnice, kruh - čtyřúhelníky - mnohoúhelníky
sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a	sestrojí trojúhelník a různé druhy rovnoběžníků,	PLANIMETRIE

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
lichoběžník z daných prvků a určí jejich obvod a obsah	definuje vlastnosti lichoběžníku	- trojúhelník - kružnice, kruh - čtyřúhelníky - mnohoúhelníky
určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice	pomocí tabulek a kalkulatoru dokáže vypočítat obvody a obsahy základních rovinných útvarů.	PLANIMETRIE - trojúhelník - kružnice, kruh - čtyřúhelníky - mnohoúhelníky
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Toto průřezové téma je podporováno při výuce vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů.		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou stimulováni k aktivitě, angažovanosti a k diskusím nad konkrétními úlohami z praxe. Matematické vzdělávání vede k výchově žáků ke komunikaci a zásadám slušného chování ve společnosti.		
Informační a komunikační technologie		
Matematické vzdělávání podporuje takové kompetence, jako je jednoznačné a přesné vyjadřování. Důležitá je dovednost získávat a efektivně využívat informace z různých zdrojů a naopak schopnost používat výpočetní techniku pro prezentaci svých závěrů.		
Člověk a svět práce		
Vzhledem k budoucí volbě povolání jsou žáci motivováni k důslednosti, pečlivosti, zodpovědnosti a vytrvalosti překonávat překážky. Dále pak se jeví jako významná práce v týmu a spolupráce s ostatními lidmi.		

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
používá různé zápisy racionálního čísla	popíše výraz, rozliší výraz číselný a výraz s proměnnou	PROCENTA - výpočet procentového počtu - trojčlenka - jednoduché úrokování ROVNICE - početní operace se závorkami i bez nich - výraz, zápis, hodnota číselných výrazů - výrazy s proměnnou, dosazování, hodnota výrazu

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		- výpočet jednoduché lineární rovnice, ověření zkouškou - přímá a nepřímá úměrnost v jednoduchých úlohách
upravuje jednoduché výrazy	samostatně vypočítá jednoduchý výraz a umí jej upravit;	PROCENTA - výpočet procentového počtu - trojčlenka - jednoduché úrokování ROVNICE - početní operace se závorkami i bez nich - výraz, zápis, hodnota číselných výrazů - výrazy s proměnnou, dosazování, hodnota výrazu - výpočet jednoduché lineární rovnice, ověření zkouškou - přímá a nepřímá úměrnost v jednoduchých úlohách
řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	vysvětlí pojem rovnosti	PROCENTA - výpočet procentového počtu - trojčlenka - jednoduché úrokování JEDNOTKY A JEJICH PŘEVODY - jednotky délky, hmotnosti, času, obsahu a objemu ROVNICE - početní operace se závorkami i bez nich - výraz, zápis, hodnota číselných výrazů - výrazy s proměnnou, dosazování, hodnota výrazu - výpočet jednoduché lineární rovnice, ověření zkouškou - přímá a nepřímá úměrnost v jednoduchých úlohách
řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	PROCENTA - výpočet procentového počtu - trojčlenka - jednoduché úrokování ROVNICE - početní operace se závorkami i bez nich - výraz, zápis, hodnota číselných výrazů

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		- výrazy s proměnnou, dosazování, hodnota výrazu - výpočet jednoduché lineární rovnice, ověření zkouškou - přímá a nepřímá úměrnost v jednoduchých úlohách
řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	dokáže použít trojčlenku v jednoduchých úlohách z praxe	PROCENTA - výpočet procentového počtu - trojčlenka - jednoduché úrokování ROVNICE - početní operace se závorkami i bez nich - výraz, zápis, hodnota číselných výrazů - výrazy s proměnnou, dosazování, hodnota výrazu - výpočet jednoduché lineární rovnice, ověření zkouškou - přímá a nepřímá úměrnost v jednoduchých úlohách
rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá	určí z předpisu tabulku lineární funkce, znázorní graf této funkce;	FUNKCE - grafy a diagramy - určení grafu přímé a nepřímé úměrnosti - práce s daty
rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá	dokáže, zda je funkce rostoucí a klesající	FUNKCE - grafy a diagramy - určení grafu přímé a nepřímé úměrnosti - práce s daty
určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin	popíše vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin	STEREOMETRIE - zobrazení a nákresy základních těles - výpočet objemu a povrchu krychle, kvádra a válce
rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce	narýsuje krychli, kvádr, válec a popíše je	STEREOMETRIE - zobrazení a nákresy základních těles - výpočet objemu a povrchu krychle, kvádra a válce
rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce	pomocí tabulek vyhledá vzorce a pomocí kalkulatoru určí povrch a objem základních těles	STEREOMETRIE - zobrazení a nákresy základních těles - výpočet objemu a povrchu krychle, kvádra a válce
vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	zakreslí a zobrazí data do jednoduchých diagramů	FUNKCE - grafy a diagramy

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		- určení grafu přímé a nepřímé úměrnosti - práce s daty
vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	umí se v diagramech orientovat	FUNKCE - grafy a diagramy - určení grafu přímé a nepřímé úměrnosti - práce s daty
vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	dokáže s pomocí internetu najít použití diagramů v praxi;	FUNKCE - grafy a diagramy - určení grafu přímé a nepřímé úměrnosti - práce s daty
vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	vypočítá jednoduché úlohy mzdy, mzdu dokáže zdanit.	PROCENTA - výpočet procentového počtu - trojčlenka - jednoduché úrokování
používá různé zápisy racionálního čísla	určí hodnotu výrazu	POMĚR A MĚŘÍTKO
určí hodnotu výrazu		JEDNOTKY A JEJICH PŘEVODY - jednotky délky, hmotnosti, času, obsahu a objemu
určí hodnotu výrazu	ovládá jednotky a jejich převody	JEDNOTKY A JEJICH PŘEVODY - jednotky délky, hmotnosti, času, obsahu a objemu
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Toto průřezové téma je podporováno při výuce vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů.		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou stimulováni k aktivitě, angažovanosti a k diskusím nad konkrétními úlohami z praxe. Matematické vzdělávání vede k výchově žáků ke komunikaci a zásadám slušného chování ve společnosti.		
Informační a komunikační technologie		
Matematické vzdělávání podporuje takové kompetence, jako je jednoznačné a přesné vyjadřování. Důležitá je dovednost získávat a efektivně využívat informace z různých zdrojů a naopak schopnost používat výpočetní techniku pro prezentaci svých závěrů.		
Člověk a svět práce		
Vzhledem k budoucí volbě povolání jsou žáci motivováni k důslednosti, pečlivosti, zodpovědnosti a vytrvalosti překonávat překážky. Dále pak se jeví jako významná práce v týmu a spolupráce s ostatními lidmi.		

6.4 Tělesná výchova

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

Název předmětu	Tělesná výchova
Oblast	Vzdělávání pro zdraví
Charakteristika předmětu	Výuka tělesné výchovy navazuje na poznatky získané v základním vzdělávání a dále je rozvíjí. Tělesnou výchovu řadíme do oblasti "Vzdělávání pro zdraví". Tělesnou výchovou rozumíme cílevědomou, výchovnou a vzdělávací činnost působící na tělesný a pohybový vývoj člověka, upevňování jeho zdraví, zvyšování tělesné zdatnosti a pohybové výkonnosti, na získání základního teoretického a praktického tělovýchovného vzdělání, na utváření trvalého vztahu člověka k pohybové aktivitě. K elementárním vědomostem, které si mají žáci v tělesné výchově osvojit, patří znalost základních pravidel sportovních her a soutěží, názvosloví, vědomosti o lidském těle a změnách, jež při provádění tělesných cvičení nastávají, znalost základů hygieny, pravidel správné výživy, zásad sestavování a vedení komplexů všestranně rozvíjejících cvičení, bezpečnosti v tělesné výchově, regenerace a kompenzace. Rozvíjí základní pohybové dovednosti (chůzi, běh, skok, házení) a základní pohybové schopnosti (vytrvalost, rychlost, obratnost, sílu, pohyblivost, rovnováhu).
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Základní organizační formou povinného předmětu tělesná výchova je vyučovací hodina v rozsahu 45 minut dvakrát týdně u maturitních oborů, jednou týdně u učebních oborů. Nepovinné sportovní činnosti (sportovní kroužky, aktivní účast na soutěžích) jsou nabízeny školou a žáci se jich mohou zúčastnit na základě vlastního zájmu. Každá vyučovací hodina je relativně uzavřeným a samostatným celkem, který ale vždy úzce navazuje na předcházející i následující hodiny. V průběhu studia je do cvičební jednotky zařazena výuka plavání, lyžařský a snowboardový výcvikový kurz v maximálním rozsahu 42 hodin, letní sportovní kurz v maximální rozsahu 42 hodin.
Integrace předmětů	Vzdělávání pro zdraví
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu,	Kompetence k učení: Výuka vede žáky k získávání poznatků s pomocí učitele či spolužáků o tělesné fyziologii, umožňuje zažít

Název předmětu	Tělesná výchova
jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	úspěch každému žákovi v rámci týmu i samostatně, rozvíjí schopnosti žáků vyrovnat se s neúspěchem, motivuje k zdravému životnímu stylu, poukazuje na možnost bezproblémově se zapojit do skupiny v kolektivních sportech ve volném čase. Umožňuje žákům učit se novým pohybovým dovednostem, rozvíjet pohybové schopnosti podle jejich předpokladů. Výuka předkládá žákům dostatek zpětných informací o jejich činnosti a výkonech, vytváří dostatek příležitostí pro osvojení a praktické využití vyrovnávacích cvičení, důsledným dodržováním sjednaných pravidel rozvíjet morálně volní vlastnosti a respekt před danými pravidly a předpisy. Výuka povzbuzuje žáky ke sledování sportovních soutěží, upozorňuje na informační zdroje (internet, televize, knihy, časopisy) související se zdravím a pohybem. - poukazuje na potřebu zdravého životního stylu (dostatek pohybových aktivit v denním režimu, dostatečný spánek, zdravou výživu). Pohyb vede žáky k regeneraci duševních sil a obnovování pozornosti žáka, kompenzuje jednostrannou zátěž ve škole (protahovací, vyrovnávací, dechová a relaxační cvičení). Kompetence k řešení problémů: Výuka podporuje žáky ke kreativitě při utváření pohybových skladeb, volných gymnastických sestav, při organizaci turnajů a soutěží. Pomáhá žákům pochopit souvislosti mezi jednotlivými obory (tělesnou výchovou, výchovou ke zdraví, ekologií, fyzikou a fyziologií), hledá příčiny problémů a směřuje k jejich řešení několika způsoby: - zapojuje žáky do soutěží, turnajů, prezentací a organizací sportovních akcí - vede žáky k získávání informací o vhodné sportovní výzbroji a výstrojí, o zásadách hygieny při a po sportování (volba vhodného oblečení a obutí dle druhu aktivity, větrání místnosti, sprchování po zátěži) - vytváří představu o správném složení vyučovací jednotky TV pro využití při pohybové činnosti ve volném čase - rozvíjí schopnost odhalovat vlastní chyby, používat odborné názvosloví, gesta a signály - povzbuzovat k zavádění alternativních řešení ve výběru náčiní, losování, zahájení a ukončování sestav, délky hrací doby, úpravy pravidel podle aktuálních podmínek Komunikativní kompetence: Výuka zapojuje žáky do prezentace poznatků, zážitků a výsledků získaných při sledování sportovní utkání v médiích, při školních soutěžích a při vyhodnocování svých výkonů (časopis, nástěnky, webové stránky, vidokamera). Směřuje žáky k využívání dostupných prostředků komunikace (internet, televize, knihy, časopis) k vyhledávání novinek ve sportovních odvětvích. Vede žáky k používání jasného a stručného vyjadřování zvláště v herních situacích, ke vhodné komunikaci mezi sebou, s rozhodčími na hřišti a při vedení družstva. Pomáhá žákům při rozvíjení vztahů se sportovci z jiných škol. Okamžitě řeší otázky šikany,

Název předmětu	Tělesná výchova
	přístupu k osobnímu a školnímu majetku. Personální a sociální kompetence: Výuka povzbuzuje u žáků chování v duchu tolerance, hru fair play a schopnost empatie, informuje o negativech sportu (doping, korupce, aj.). Do hodnotového žebříčku žáků zařazuje snahu o zdravý životní styl s velkou mírou pohybu. Vede ke spolupráci při dosahování společných cílů ve prospěch skupiny či sportovního družstva a k respektování pravidel soutěží a her, pomáhá nacházet vlastní místo ve skupině a odhaduje důsledky vlastního jednání a chování. Staví žáky při sportu do zodpovědných rolí (kapitán, rozhodčí, organizátor, časoměřič, komentátor, aj.), vyzvedává přednosti každého žáka. Občanské kompetence a kulturní povědomí: Výuka vede žáky ke stanovení krátkodobých a dlouhodobých cílů v rámci získávání pohybových dovedností a rozvoji pohybových schopností ve volném čase a k aktivnímu zapojení do dění v obci, městě, volnočasových aktivitách, soutěží pro mladší děti, apod. Výuka nabízí dostatek příležitostí pro praktické osvojení a procvičení dovedností poskytnutí první pomoci v podmínkách sportovních činností a chovat se zodpovědně při mimořádných událostech.
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Ve výuce se uplatňují následující vyučovací metody: motivační (smyslem je vyšší aktivita a osobní zainteresovanost), expoziční (předání obsahu učiva z učitele na žáka, ukázka či schéma, aj.), heuristický přístup (tvůrčí aktivita žáka), metody samostatné percepční činnosti žáků, fixační (procvičování, upevňování a zdokonalování již nacvičeného učiva, cílem je zlepšení kinestetické kontroly pohybu, optimalizace úsilí), diagnostické (řadíme zde vstupní, průběžnou a finální diagnostiku, která je využita při půlroční či roční klasifikaci). Vyučovací metody se kombinují s výchovnými jako např. odměna a tres (podmiňování, usměrnění žádoucího chování, skupinová výchova (atmosféra ve skupině, vztahy mezi žáky, spolupráce). Didaktické formy volíme dle typu vyučovací hodiny: doplňková cvičení (využití didaktického času), forma variabilního provozu (střídání stanovišť a tělesných cvičení zaměřené na zdokonalení tělocvičných dovedností), forma kruhového provozu (jednotlivé do kruhu uspořádané stanoviště, kde se střídají tělesná cvičení, vede k rozvoji pohybových schopností).
Způsob hodnocení žáků	V tělesné výchově lze hodnocení charakterizovat jako proces soustavného poznávání, pozorování a posuzování žáka, založený na zjišťování, zaznamenávání, posuzování a hodnocení úrovně jeho osobnosti, jeho učební a pracovní činnosti v tělesné výchově a chování v hodinách. Hodnocení výsledků je v souladu se školním klasifikačním řádem a je výsledkem komplexního přístupu osobnosti učitele. Zohledňuje výchozí podmínky dané vstupní analýzou každého žáka. Nejčastěji používané metody a prostředky hodnocení zahrnují klasifikaci nebo slovní hodnocení. Hodnocení můžeme realizovat ve vyučování tělesné výchovy

Název předmětu	Tělesná výchova
	také pomocí souhlasných či nesouhlasných gest, mimikou, resp. výrazem tváře. Klasifikujeme v rozsahu pěti stupňů, žáci osvobozeni z tělesné výchovy ze zdravotních důvodů se neklasifikují. Hodnocení je založeno na těchto základních ukazatelích: 1. Test ze základů pravidel dané sportovní hry, disciplíny. 2. Individuální zvládnutí jednotlivých gymnastických prvků. 3. Zvládnutí jednotlivých gymnastických prvků v sestavě (po technické i estetické stránce). 4. Zvládnutí základů techniky vybraných atletických disciplín. 5. Splnění základních limitů vybraných atletických disciplín. 6. Zvládnutí techniky herních činností jednotlivce vybraných sportovních odvětví. 7. Zvládnutí základů technicko-taktických dat ve hře.

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným	Bezpečnost, hygiena a prevence v TV - ovládá zásady a poskytnutí první pomoci	- Bezpečnost, hygiena a prevence v TV - Význam pohybu pro zdraví
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících	- dbá a uplatňuje na zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	- Pravidla her a soutěží - Záchrana a dopomoc - Negativní vliv alkoholu a tabáku na lidský organismus
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	Tělesná cvičení - rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a obratnost	- Průpravná cvičení - Kondiční cvičení (posilování velkých svalových skupin na zpevnění svalového korzetu) - Relaxační, vyrovnávací a kompenzační cvičení - Koordinační cvičení
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace	Základní gymnastika - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	- Základní gymnastika - posilování, strečink, šplh (tyč a lano) - Aerobik (dívky)

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících	- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	- Sportovní gymnastika - základy akrobacie, přeskok
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	Atletika - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	- Běhy - sprinty (štafetové a překážkové běhy), vytrvalostní (hladké a přespolní běhy)
umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	- využívá pohybovou činnost pro všestrannou přípravu	- Skoky - vysoký, daleký, z místa (snožmo) - Hody/Vrhy - (hod míčkem, granátem, vrh koulí)
dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání	Sportovní hry - rozlišuje jednání fair play od nesportovního	- Kopaná, futsal - herní činnost jednotlivce, žonglování, vedení a zpracování míče, střelba na bránu
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva	- komunikuje při pohybových činnostech s ostatními členy týmu - ovládá základní herní činnost jednotlivce a respektuje její uplatnění v týmovém herním výkonu	- Košíková - manipulace s míčem, dribling, dvojtakt, střelba na koš, základní přihrávka, uvolňování bez míče, s míčem, základní herní kombinace obranné, útočné - Volejbal - odbíjení míče prsty do jednoho směru, vrchní odbití obouruč, hra 2 na 2, spodní odbití obouruč na místě, nahrávka - Házená - dribling, přihrávky, vedení míče, střelba
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	Plavání - BOZP - rozvoj svalové síly, rychlosti, vytrvalosti a pohyblivosti	- BOZP při plavecké výuce - Význam plavání pro rozvoj zdatnosti, pro prevenci a korekci svalových a jiných oslabení - Nácvik a zdokonalování techniky plaveckého způsobu prsa, kraul, znak - Nácvik záchrany tonoucího, poskytnutí první pomoci - Vodní pólo
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	Netradiční sporty - uplatňuje základní techniku ve vybraných sportovních odvětvích - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	- Softbal - Lezecká stěna - Fitness - Stolní tenis - Badminton
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících	Lyžařský kurz - dodržuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	- Seznámení s horským prostředím, zásadami ekologického chování, výstrojí a výzbrojí pro daný sport
volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	- volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	- Výcvik sjezdového lyžování - Výcvik snowboardingu - Výcvik na běžeckých lyžích

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni	Zdravotní tělesná výchova - uplatňuje cvičení pro korekci svého oslabení za pomoci učitele - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení - orientuje se ve stavbě lidského organismu a jeho fungování	- Cvičení pro korekci (nápravu) oslabení
vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení		
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je	Činnosti ovlivňující zdraví - vyhledá informace z oblasti zdraví a pohybu - posuzuje vliv reklamy a médií na své zdraví - chápe účinky různých cvičení - ví o svých přednostech a nedostatcích a s pomocí učitele a rodičů je ovlivňuje	- Správné držení těla (při práci, vsedě, ve stoje, při zvedání břemen) - Úprava činností dle možných rizik - Individuální pohybový režim
dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, vč. reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace		
vysvětlí stručně, co se myslí označením "zdravý životní styl"		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Dodržování demokratického způsobu řešení problémů a konfliktů v tělesné výchově - "Když se mi něco nelíbí, mohu se ozvat, ale slušně." Poznávání třídního kolektivu, povzbuzování spolužáků k lepším výkonům, uznání porážky, dodržování týmového ducha při soutěžích a hrách. Rozvoj dovedností pro řešení problémů a rozhodování v různých herních situacích v duchu fair play.		
Informační a komunikační technologie		
Kritické čtení a vnímání mediálních sdělení. Fungování a vliv médií ve společnosti. Interpretace vztahu mediálních sdělení a reality.		
Člověk a životní prostředí		
Při sportovních akcích (lyžařské kurzy, turistické kurzy a výlety, závody, soustředění, aj.) rozvoj pozitivního vztahu žáka k životnímu prostředí a přírodě. Využívání ekosystému při výuce (les, pole, louky, řeka) nebo k aktivnímu odpočinku člověka.		

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	Bezpečnost, hygiena a prevence v TV - ovládá zásady a poskytnutí první pomoci - dbá a uplatňuje na zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí	- Bezpečnost, hygiena a prevence v TV - Význam pohybu pro zdraví - Pravidla her a soutěží - Záchrana a dopomoc
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících		
dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky	Tělesná cvičení - rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a obratnost - dokáže zajistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace	- Průpravná cvičení - Kondiční cvičení (posilování velkých a malých svalových skupin na zpevnění svalového korzetu) - Relaxační, vyrovnávací a kompenzační cvičení po konkrétní pohybové aktivitě - Koordinační cvičení a jejich význam
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	Základní gymnastika - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	- Základní gymnastika - posilování, strečink, šplh (tyč a lano bez přírazu) - Aerobik (dívky), vlastní sestava - Sportovní gymnastika - akrobacie, přeskok, hrazda, kruhy
je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy		
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	Atletika - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - dovede uplatňovat základní techniku ve vybraných sportovních odvětvích - uplatňuje zásady sportovního tréninku	- Běhy - sprinty (štafetové a překážkové běhy), vytrvalostní (hladké a přespolní běhy) - Skoky - vysoký, daleký, z místa (snožmo) - Hody/Vrh - (hod granátem, vrh koulí)
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích		
umí uplatňovat zásady sportovního tréninku		
dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací	Sportovní hry - rozlišuje jednání fair play od nesportovního - komunikuje při pohybových činnostech s ostatními členy týmu - ovládá základní herní činnost jednotlivce a respektuje její uplatnění v týmovém herním výkonu - uplatňuje zásady sportovního tréninku	Kopaná - herní činnost jednotlivce, žonglování, vedení a zpracování míče, střelba na bránu - Malá kopaná, futsal - herní systémy - postupný útok, rychlý útok, osobní obrana, zóna - Košíková - manipulace s míčem, dribling, dvojtakt, střelba na koš, přihrávka, uvolňování bez míče, s míčem, herní kombinace obranné, útočné, zóna
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích		
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva		
umí uplatňovat zásady sportovního tréninku		

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	- dovede řešit konfliktní situace	- Volejbal - odbíjení míče prsty do jednoho směru, odbíjení pod úhlem, vrchní odbití obouruč, hra 2 na 2, spodní odbití obouruč na místě, po přesunu, spodní podání, nahrávka, hra 3 na 3 - Házená- dribling, přihrávky, vedení míče, uvolňování bez míče, s míčem, střelba, nácvik herních kombinace, řízená hra
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	- Plavání - BOZP - rozvoj svalové síly, rychlosti, vytrvalosti a pohyblivosti	- BOZP při plavecké výuce - Význam plavání pro rozvoj zdatnosti, pro prevenci a korekci svalových a jiných oslabení - Nácvik a zdokonalování techniky plaveckého způsobu prsa, kraul, znak, motýlek - Nácvik záchrany tonoucího, poskytnutí první pomoci - Vodní pólo - střelba, útočné a obranné kombinace
- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva	- Netradiční sporty - uplatňuje základní techniku ve vybraných sportovních odvětvích - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - ovládá základní herní činnost jednotlivce a respektuje její uplatnění v týmovém herním výkonu	- Softbal - Lezecká stěna - Fitness - Stolní tenis - Badminton
- dovede se pohybovat v terénu - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	- Sportovně-turistický kurz - dokáže se zapojit do organizace turnajů a soutěží - dodržuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - volí sportovní vybavení/výstroj a výzbroj/odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - využívá různých forem turistiky	- Seznámení s prostředím, chování v tomto prostředí, zásady ekologického chování, výzbroj, výstroj - Pěší turistika - Cykloturistika - Vodní turistika - Hry v terénu - Míčové hry - Základy branné výchovy (střelba ze vzduchovky, orientace v mapě)
- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové	- Rytmická a kondiční gymnastika - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dokáže sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou	- Technika pohybů - kroky, skoky, obraty, cviky rovnováhy - Cviky se švihadlem a míčem - Kruhový provoz, kruhový trénink, opičí dráha

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
cviky	sestavu (skladbu)	
umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	Úpoly - využívá pohybovou činnost pro všestrannou přípravu - uvědomuje si význam sebeobránných cvičení a své možnosti ve střetu s protivníkem	- Sebeobrana - Průpravné úpoly - přetahy, přetlaky, obrana proti objetí zepředu, obrana proti strčení, obrana proti úchopům v zápěstí, pád vzad, vpřed na bok
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
Kritické čtení a vnímání mediálních sdělení. Fungování a vliv médií ve společnosti. Interpretace vztahu mediálních sdělení a reality.		
Člověk a životní prostředí		
Při sportovních akcích (lyžařské kurzy, turistické kurzy a výlety, závody, soustředění, aj.) rozvoj pozitivního vztahu žáka k životnímu prostředí a přírodě. Využívání ekosystému při výuce (les, pole, louky, řeka) nebo k aktivnímu odpočinku člověka.		
Občan v demokratické společnosti		
Dodržování demokratického způsobu řešení problémů a konfliktů v tělesné výchově - "Když se mi něco nelíbí, mohu se ozvat, ale slušně." Poznávání třídního kolektivu, povzbuzování spolužáků k lepším výkonům, uznání porážky, dodržování týmového ducha při soutěžích a hrách. Rozvoj dovedností pro řešení problémů a rozhodování v různých herních situacích v duchu fair play.		

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	Bezpečnost, hygiena a prevence v TV - ovládá zásady a poskytnutí první pomoci - dbá a uplatňuje na zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí	- Bezpečnost, hygiena a prevence v TV - Význam pohybu pro zdraví - Pravidla her a soutěží a jejich řízení - Záchrana a dopomoc
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících		
dovede připravit prostředky k plánovaným	Tělesná cvičení	- Průpravná cvičení

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
pohybovým činnostem dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace	- rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a obratnost - dovede o pohybových činnostech diskutovat a analyzovat je - dokáže zajistit úroveň pohyblivosti, ukazuje své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace - kultivuje své tělesné projevy	- Kondiční cvičení (posilování velkých a malých svalových skupin na zpevnění svalového korzetu) - Relaxační, vyrovnávací a kompenzační cvičení po konkrétní pohybové aktivitě - Koordinační cvičení a jejich význam
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	Základní gymnastika - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - rozpozná chybně a správně provedenou pohybovou činnost	- Základní gymnastika - posilování, strečink, šplh (tyč a lano bez přírazu) - Aerobik (dívky), vlastní sestava, vedení hodiny - Sportovní gymnastika - akrobacie (vlastní sestava), přeskok, hrazda (vlastní sestava), kruhy
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit umí uplatňovat zásady sportovního tréninku	Atletika - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - dovede uplatňovat základní techniku ve vybraných sportovních odvětvích - uplatňuje zásady sportovního tréninku - zhodnotí své pohybové možnosti a dosahuje osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit - pozná chybně a správně provedené pohybové činnosti	- Běhy - sprinty (štafetové a překážkové běhy), vytrvalostní (hladké a přespolní běhy) - Skoky - vysoký, daleký (závěsný a kročňý způsob), z místa (snožmo), trojskok - Hody/Vrhy - (hod granátem, hod oštěpem, vrh koulí)
dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	Sportovní hry - rozlišuje jednání fair play od nesportovního - rozhoduje a zapisuje výkony jednotlivců - zapojuje se do organizace turnajů a soutěží - hodnotí své pohybové možnosti a dosahuje osobních výkonů - komunikuje při pohybových činnostech s ostatními členy týmu - ovládá základní herní činnost jednotlivce a respektuje	- Kopaná - herní činnost jednotlivce, žonglování, vedení a zpracování míče, střelba na bránu, řízená hra - Malá kopaná, futsal - herní systémy - postupný útok, rychlý útok, osobní obrana, zóna - Košíková - manipulace s míčem, dribling, dvojtakt, střelba na koš, přihrávka, uvolňování bez míče, s míčem, herní kombinace obranné, útočné, zóna, vlastní zápas - Volejbal - odbíjení míče prsty do jednoho směru,

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva umí uplatňovat zásady sportovního tréninku	její uplatnění v týmovém herním výkonu - uplatňuje zásady sportovního tréninku - dovede řešit konfliktní situace	odbíjení pod úhlem, vrchní odbití obouruč, hra 3 na 3, spodní odbití obouruč na místě, po přesunu, spodní podání, nahrávka, hra 6 na 6 - Házená- dribling, přihrávky, vedení míče, uvolňování bez míče, s míčem, střelba, nácvik herních kombinace, řízená hra
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	Plavání - BOZP - rozvoj svalové síly, rychlosti, vytrvalosti a pohyblivosti	- BOZP při plavecké výuce - Význam plavání pro rozvoj zdatnosti, pro prevenci a korekci svalových a jiných oslabení - Zdokonalování techniky plaveckého způsobu prsa, kraul, znak, motýlek - Záchrana tonoucího, poskytnutí první pomoci - Vodní pólo - střelba, útočné a obranné kombinace - Skoky do vody
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících	Netradiční sporty - uplatňuje základní techniku ve vybraných sportovních odvětvích - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - ovládá základní herní činnost jednotlivce a respektuje její uplatnění v týmovém herním výkonu	- Softbal - Lezecká stěna - Fitness - Stolní tenis - Badminton - Kinn-ball - Frisbee
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel vysvětlí stručně, co se myslí označením "zdravý životní styl"	Zdravý způsob života a péče o zdraví - vyhledá informace z oblasti zdraví a pohybu - uplatní význam zdravého životního stylu a jeho dodržování	- tělesné, duševní a sociální zdraví - tělesná a duševní hygiena, režim dne, mezilidské vztahy, empatie, činnosti upevňující zdraví - informace z okolí i médií (chování lidí, zdravý životní styl)
objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví	Osobnostní a sociální rozvoj - diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu - vysvětlí role členů komunity a uvede příklady	- sebepoznání a sebepojetí - seberegulace a sebeorganizace činností a chování - psychohygiena

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	pozitivního a negativního vlivu na kvalitu sociálního klimatu z hlediska prospěšnosti zdraví - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví	
dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky	Činnosti ovlivňující zdraví - posuzuje vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky	- zdravotně orientovaná zdatnost - svalová nerovnováha - zdravotně zaměřená cvičení
popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel	- orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech	- organismus a pohybová zátěž - individuální pohybový režim
uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejich alternativních směrů	- popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel	- zásady chování v různém prostředí - správné držení těla
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Dodržování demokratického způsobu řešení problémů a konfliktů v tělesné výchově - "Když se mi něco nelíbí, mohu se ozvat, ale slušně." Poznávání třídního kolektivu, povzbuzování spolužáků k lepším výkonům, uznání porážky, dodržování týmového ducha při soutěžích a hrách. Rozvoj dovedností pro řešení problémů a rozhodování v různých herních situacích v duchu fair play.		
Informační a komunikační technologie		
Kritické čtení a vnímání mediálních sdělení. Fungování a vliv médií ve společnosti. Interpretace vztahu mediálních sdělení a reality.		
Člověk a životní prostředí		
Při sportovních akcích (lyžařské kurzy, turistické kurzy a výlety, závody, soustředění, aj.) rozvoj pozitivního vztahu žáka k životnímu prostředí a přírodě. Využívání ekosystému při výuce (les, pole, louky, řeka) nebo k aktivnímu odpočinku člověka.		

6.5 Informační technologie

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

Název předmětu	Informační technologie
Oblast	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích
Charakteristika předmětu	Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v daném předmětu představuje práce s výpočetní technikou.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Vyučovací předmět Informatika je zařazen v 1. ročníku - 2 hodiny týdně a ve 2. ročníku – 1 hodina týdně. Výuka probíhá v počítačové učebně. Informatika ve 2. ročníku navazuje na předmět Informatika vyučovaný v 1. ročníku. Během těchto dvou let žáci získají a procvičí znalosti a dovednosti pro využití počítačů a informačních technologií.
Integrace předmětů	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích
Mezipředmětové vztahy	Hospodářské výpočty
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: - vést žáky k využívání počítače k efektivnějšímu vzdělávání včetně samostudia - podněcovat žáky samostatně sledovat a zkoumat funkčnost počítače a jeho periferních zařízení - motivovat žáky k analýze poruch počítače a k řešení těchto poruch - vést žáky k vyhledávání informací, posuzování jejich hodnověrnosti, k práci s těmito informacemi - umožňovat žákům hodnotit v informatice svoji činnost a výsledky své práce

Název předmětu	Informační technologie
	- pomáhat žákům vyhledat dostatek informačních a učebních zdrojů Kompetence k řešení problémů: - vést žáky ke správnému používání počítače a internetu pro řešení problémů nejen z různých výukových oblastí, ale i každodenního života - předkládat žákům náměty k samostatnému uvažování o velké míře závislosti současné civilizace na počítačích - podněcovat žáky k využívání informačních a komunikačních prostředků a technologií pro kvalitní a účinnou komunikaci Komunikativní kompetence: - vést žáky k používání počítačové sítě pro různé formy elektronické komunikace vést žáky k etickému sdělování při elektronické komunikaci - vést žáky k přesnému a logickému vyjadřování, obhajování a přijímání názorů při různých formách elektronické komunikace Personální a sociální kompetence: - podněcovat žáky k použití metod týmové spolupráce a kooperace (např. při tvorbě mediálních sdělení, webových stránek, internetového časopisu) - vést žáky ke vzájemné úctě a respektu k jiným názorům při elektronické komunikaci - vést žáky k respektování dohodnutých pracovních a etických pravidel při práci v počítačových učebnách a s počítačovými daty - směřovat žáka při práci v počítačové učebně k respektování nejen vlastní práce, ale i práce druhých Občanské kompetence a kulturní povědomí: - vést žáky k zamyšlení nad možným zneužitím počítačů a informačních technologií - podněcovat žáky k zamyšlení nad možným porušováním zákonů při elektronické komunikaci - respektovat věkové, intelektové, sociální a etnické odlišnosti žáka Kompetence k pracovnímu uplatnění: - navozovat situace, ve kterých si žáci mohou prokázat znalosti a praktické dovednosti z oblasti informačních technologií - podněcovat žáky k plnění pracovních povinností v informatice - rozvíjet u žáků správné a bezpečné používání informačních technologií - nabízet situace k propojení problematiky využití počítače ve škole a běžném civilním i pracovním životě

Název předmětu	Informační technologie
	- motivovat žáky k samostatnému ověřování si svých znalostí a dovedností z oblasti informačních technologií - podněcovat žáky k činnostem vedoucích k zodpovědné práci s výpočetní a komunikační technikou Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: - učit se používat nové aplikace - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením pro zpracování textu, tabulek, obrázků atd. - využívat efektivně osobní počítač a další prostředky informačních a komunikačních technologií - pracovat s informacemi z různých zdrojů či různých datových nosičů s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií - uvědomovat si rozdílnou věrohodnost informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím - rozvíjet znalostní i dovednostní složku mediální gramotnosti - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace, uvědomovat si rizika spojená s elektronickou komunikací - získávat a smysluplně využívat informace z otevřených zdrojů, především s využitím celosvětové sítě Internet
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně informační techniky. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Je-li použita metoda výkladu, pak ihned následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci, řešení komplexních úloh, umožňující aplikaci širokého spektra dovedností žáka. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák. Posloupnost probírané látky v jednotlivých ročnících zachovává vhodné návaznosti učiva a podporuje výuku v ostatních předmětech. Současně je třeba splnit další dvě podmínky – žáci musí nejprve pochopit základní principy ICT a musí být schopni orientovat se ve výpočetním systému. Z důvodu faktické provázanosti témat se budou jednotlivé tematické celky neustále prolínat a jejich výuka bude mnohdy probíhat v několika cyklech tak, aby žáci k náročnějším tématům přešli teprve po zvládnutí základů. Některé tematické celky tak budou během studia zařazeny několikrát, ovšem vždy na vyšší úrovni a s vyšší náročností tak, aby znalosti a dovednosti gradovaly v nejvyšším ročníku. Další učivo lze řadit dle aktuálních vzdělávacích potřeb, jejichž příčinou mohou být specifika oboru, podpora výuky v jiných vyučovacích předmětech, změny na trhu práce a vývoj v oblasti informačních a komunikačních technologií. Učivo je konkretizováno v tematickém plánu.

Název předmětu	Informační technologie
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení vychází ze školního klasifikačního řádu. Hodnocení má motivační charakter, žáci jsou vedeni tak, aby cítili potřebu vzdělávat se s ohledem na využitelnost získaných znalostí a dovedností v dalším studiu i v praktickém životě. V úlohách přiměřené obtížnosti je důraz kladen zejména na schopnost správně aplikovat získané dovednosti. Zohledňuje se míra samostatnosti, tvořivosti a logického myšlení při řešení úkolů. Způsob hodnocení (např. testování, ústní a písemné zkoušení) závisí na charakteru učiva probíraného celku. Hodnocení může být vyjádřeno známkou nebo bodově. Klíčové kompetence jsou hodnoceny ústní formou a jsou zahrnuty do závěrečné klasifikace. Do celkové klasifikace je dále zařazeno hodnocení celkového projevu a aktivity žáka při vyučování.

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)	používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura - historie výpočetní techniky - počítač, PC komponenty - další druhy počítačů a jejich platformy - základní a aplikační programové vybavení - operační systémy - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - ochrana dat před zničením - prostředky zabezpečení dat před zneužitím - ochrana autorských práv, právo v oblasti duševního a průmyslového vlastnictví, ochrana osobních údajů

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		- nápověda, manuál
je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky	je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura - historie výpočetní techniky - počítač, PC komponenty - další druhy počítačů a jejich platformy - základní a aplikační programové vybavení - operační systémy - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - ochrana dat před zničením - prostředky zabezpečení dat před zneužitím - ochrana autorských práv, právo v oblasti duševního a průmyslového vlastnictví, ochrana osobních údajů - nápověda, manuál Základní formátování MS Word - nastavení stránky, okraje, orientace, velikost - písmo - odstavce - pozadí stránky - číslování řádků, možnosti dělení slov - využití tabelátoru - tabulky - sloupce - formát stránky - styly a šablony - generování obsahu, odkazy - vkládání dalších objektů do textu - rovnice, kreslení - hromadná korespondence
dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením	dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura - historie výpočetní techniky - počítač, PC komponenty

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		- další druhy počítačů a jejich platformy - základní a aplikační programové vybavení - operační systémy - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - ochrana dat před zničením - prostředky zabezpečení dat před zneužitím - ochrana autorských práv, právo v oblasti duševního a průmyslového vlastnictví, ochrana osobních údajů - nápověda, manuál
nastavuje uživatelské prostředí operačního systému	nastavuje uživatelské prostředí operačního systému	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura - historie výpočetní techniky - počítač, PC komponenty - další druhy počítačů a jejich platformy - základní a aplikační programové vybavení - operační systémy - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - ochrana dat před zničením - prostředky zabezpečení dat před zneužitím - ochrana autorských práv, právo v oblasti duševního a průmyslového vlastnictví, ochrana osobních údajů - nápověda, manuál Základní formátování MS Word - nastavení stránky, okraje, orientace, velikost - písmo - odstavce - pozadí stránky - číslování řádků, možnosti dělení slov - využití tabelátoru - tabulky - sloupce - formát stránky - styly a šablony

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		- generování obsahu, odkazy - vkládání dalších objektů do textu - rovnice, kreslení - hromadná korespondence
orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi	orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura - historie výpočetní techniky - počítač, PC komponenty - další druhy počítačů a jejich platformy - základní a aplikační programové vybavení - operační systémy - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - ochrana dat před zničením - prostředky zabezpečení dat před zneužitím - ochrana autorských práv, právo v oblasti duševního a průmyslového vlastnictví, ochrana osobních údajů - nápověda, manuál Základní formátování MS Word - nastavení stránky, okraje, orientace, velikost - písmo - odstavce - pozadí stránky - číslování řádků, možnosti dělení slov - využití tabelátoru - tabulky - sloupce - formát stránky - styly a šablony - generování obsahu, odkazy - vkládání dalších objektů do textu - rovnice, kreslení - hromadná korespondence
pracuje s nápovědou	pracuje s nápovědou	Práce s počítačem, operační systém, soubory,

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		adresářová struktura - historie výpočetní techniky - počítač, PC komponenty - další druhy počítačů a jejich platformy - základní a aplikační programové vybavení - operační systémy - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - ochrana dat před zničením - prostředky zabezpečení dat před zneužitím - ochrana autorských práv, právo v oblasti duševního a průmyslového vlastnictví, ochrana osobních údajů - nápověda, manuál Základní formátování MS Word - nastavení stránky, okraje, orientace, velikost - písmo - odstavce - pozadí stránky - číslování řádků, možnosti dělení slov - využití tabelátoru - tabulky - sloupce - formát stránky - styly a šablony - generování obsahu, odkazy - vkládání dalších objektů do textu - rovnice, kreslení - hromadná korespondence
uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací	uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura - historie výpočetní techniky - počítač, PC komponenty - další druhy počítačů a jejich platformy - základní a aplikační programové vybavení - operační systémy

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		- data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - ochrana dat před zničením - prostředky zabezpečení dat před zneužitím - ochrana autorských práv, právo v oblasti duševního a průmyslového vlastnictví, ochrana osobních údajů - nápověda, manuál Základní formátování MS Word - nastavení stránky, okraje, orientace, velikost - písmo - odstavce - pozadí stránky - číslování řádků, možnosti dělení slov - využití tabelátoru - tabulky - sloupce - formát stránky - styly a šablony - generování obsahu, odkazy - vkládání dalších objektů do textu - rovnice, kreslení - hromadná korespondence
vybírání a používání vhodného programového vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů	vybírání a používání vhodného programového vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura - historie výpočetní techniky - počítač, PC komponenty - další druhy počítačů a jejich platformy - základní a aplikační programové vybavení - operační systémy - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - ochrana dat před zničením - prostředky zabezpečení dat před zneužitím - ochrana autorských práv, právo v oblasti duševního a průmyslového vlastnictví, ochrana osobních údajů

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		- nápověda, manuál - Základní formátování MS Word - nastavení stránky, okraje, orientace, velikost - písmo - odstavce - pozadí stránky - číslování řádků, možnosti dělení slov - využití tabelátoru - tabulky - sloupce - formát stránky - styly a šablony - generování obsahu, odkazy - vkládání dalších objektů do textu - rovnice, kreslení - hromadná korespondence
vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty	vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - spuštění MS Office, karta soubor na panelu nástrojů, popis menu a jeho využití - pojmenování a uložení dokumentu, export dokumentu do formátu .pdf, změna typu souboru - klávesové zkratky - tisk dokumentu - základní informace Základní formátování MS Word - nastavení stránky, okraje, orientace, velikost - písmo - odstavce - pozadí stránky - číslování řádků, možnosti dělení slov - využití tabelátoru - tabulky - sloupce - formát stránky

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		- styly a šablony - generování obsahu, odkazy - vkládání dalších objektů do textu - rovnice, kreslení - hromadná korespondence
zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje	zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - spuštění MS Office, karta soubor na panelu nástrojů, popis menu a jeho využití - pojmenování a uložení dokumentu, export dokumentu do formátu .pdf, změna typu souboru - klávesové zkratky - tisk dokumentu - základní informace
používá běžné základní a aplikační programové vybavení	používá běžné základní a aplikační programové vybavení	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - spuštění MS Office, karta soubor na panelu nástrojů, popis menu a jeho využití - pojmenování a uložení dokumentu, export dokumentu do formátu .pdf, změna typu souboru - klávesové zkratky - tisk dokumentu - základní informace Základní formátování MS Word - nastavení stránky, okraje, orientace, velikost - písmo - odstavce - pozadí stránky - číslování řádků, možnosti dělení slov - využití tabelátoru - tabulky - sloupce - formát stránky - styly a šablony - generování obsahu, odkazy - vkládání dalších objektů do textu

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		- rovnice, kreslení - hromadná korespondence
pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti	pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - spuštění MS Office, karta soubor na panelu nástrojů, popis menu a jeho využití - pojmenování a uložení dokumentu, export dokumentu do formátu .pdf, změna typu souboru - klávesové zkratky - tisk dokumentu - základní informace Základní formátování MS Word - nastavení stránky, okraje, orientace, velikost - písmo - odstavce - pozadí stránky - číslování řádků, možnosti dělení slov - využití tabelátoru - tabulky - sloupce - formát stránky - styly a šablony - generování obsahu, odkazy - vkládání dalších objektů do textu - rovnice, kreslení - hromadná korespondence
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
Toto průřezové téma je přímo obsahem předmětu, je realizováno průběžně v každém tématickém celku.		
Člověk a svět práce		
K tomuto tématu mají vztah všechny tematické celky, kdy se žáci učí pracovat s informacemi a uvědomují si to, že informace je zboží se všemi důsledky a dopady ve společnosti. Celkově proces výuky směřuje k tomu, aby se počítač stal pro žáka běžným pracovním nástrojem, napomáhajícím při řešení úkolů souvisejících jak se studiem předmětů libovolného zaměření, tak i v samotné budoucí praxi. Žák se naučí chápat počítač jako pracovní prostředek v činnostech, ve kterých zjednodušuje lidskou práci. Žák využívá software (textový a tabulkový editor, software na zpracování grafiky) na zpracování naměřených dat, vytváření grafických výstupů, čte z grafů, řeší úlohy z oblasti matematiky, fyziky, mechaniky, elektrotechniky apod.		

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Člověk a životní prostředí		
Výuka automaticky vede žáky k ekologickému chování při používání prostředků ICT, k uvědomování si toho, že využívání těchto prostředků má nepřímo vliv na ochranu životního prostředí společnosti.		
Žáci si osvojují návyky z oblasti ergonomie a souvisejících vědních oborů, které mají dopad na zdraví jedince a celé společnosti.		
Občan v demokratické společnosti		
Při výuce tohoto předmětu se žáci naučí správnému využívání moderních komunikačních prostředků, zpracování a prezentaci svých poznatků v souladu se společenskými a právními normami.		

Informační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění - Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk)	ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk)	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - Tabulkový procesor - spouštění, obsluha menu a nástrojů - práce se sešity, listy - indikace buněk, oblastí - grafická úprava tabulky - formátování buněk - základní funkce - absolutní a relativní adresy - tvorba grafů - tisk tabulek a grafů - třídění, vlastní seznamy, filtrování, souhrny dat - export a import dat, spolupráce a propojení s dalšími aplikacemi a s Internetem

Informační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje	zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - Tabulkový procesor - spouštění, obsluha menu a nástrojů - práce se sešity, listy - indikace buněk, oblastí - grafická úprava tabulky - formátování buněk - základní funkce - absolutní a relativní adresy - tvorba grafů - tisk tabulek a grafů - třídění, vlastní seznamy, filtrování, souhrny dat - export a import dat, spolupráce a propojení s dalšími aplikacemi a s Internetem Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - PowerPoint - struktura, funkce a principy prezentace - pravidla a nástroje pro tvorbu prezentace - vkládání objektů do prezentace, formátování snímků, efekty, animace - řazení snímků, přechody mezi snímky prezentace, časování, komentáře
používá běžné základní a aplikační programové vybavení	používá běžné základní a aplikační programové vybavení	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - Tabulkový procesor - spouštění, obsluha menu a nástrojů - práce se sešity, listy - indikace buněk, oblastí - grafická úprava tabulky - formátování buněk - základní funkce - absolutní a relativní adresy - tvorba grafů - tisk tabulek a grafů

Informační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- třídění, vlastní seznamy, filtrování, souhrny dat - export a import dat, spolupráce a propojení s dalšími aplikacemi a s Internetem Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - PowerPoint - struktura, funkce a principy prezentace - pravidla a nástroje pro tvorbu prezentace - vkládání objektů do prezentace, formátování snímků, efekty, animace - řazení snímků, přechody mezi snímky prezentace, časování, komentáře
pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti	pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - Tabulkový procesor - spouštění, obsluha menu a nástrojů - práce se sešity, listy - indikace buněk, oblastí - grafická úprava tabulky - formátování buněk - základní funkce - absolutní a relativní adresy - tvorba grafů - tisk tabulek a grafů - třídění, vlastní seznamy, filtrování, souhrny dat - export a import dat, spolupráce a propojení s dalšími aplikacemi a s Internetem Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - PowerPoint - struktura, funkce a principy prezentace - pravidla a nástroje pro tvorbu prezentace - vkládání objektů do prezentace, formátování snímků, efekty, animace - řazení snímků, přechody mezi snímky prezentace, časování, komentáře

Informační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky	uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky	Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie...
komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření	komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření	Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie...
ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace	ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace	Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie...
volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání	volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání	Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet
získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání	získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání	Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet
orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr	orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr	Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet
zaznamenává a uchovává textové, grafické i	zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické	Práce se standardním aplikačním programovým

Informační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití	informace způsobem umožňujícím jejich další využití	vybavením - PowerPoint - struktura, funkce a principy prezentace - pravidla a nástroje pro tvorbu prezentace - vkládání objektů do prezentace, formátování snímků, efekty, animace - řazení snímků, přechody mezi snímky prezentace, časování, komentáře Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet
uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému	uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému	Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet
správně interpretuje získané informace	správně interpretuje získané informace	Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet
rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)	rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - PowerPoint - struktura, funkce a principy prezentace - pravidla a nástroje pro tvorbu prezentace - vkládání objektů do prezentace, formátování snímků, efekty, animace - řazení snímků, přechody mezi snímky prezentace, časování, komentáře Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
Toto průřezové téma je přímo obsahem předmětu, je realizováno průběžně v každém tematickém celku.		

Informační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Člověk a svět práce		
K tomuto tématu mají vztah všechny tematické celky, kdy se žáci učí pracovat s informacemi a uvědomují si to, že informace je zboží se všemi důsledky a dopady ve společnosti. Celkově proces výuky směřuje k tomu, aby se počítač stal pro žáka běžným pracovním nástrojem, napomáhajícím při řešení úkolů souvisejících jak se studiem předmětů libovolného zaměření, tak i v samotné budoucí praxi. Žák se naučí chápat počítač jako pracovní prostředek v činnostech, ve kterých zjednodušuje lidskou práci. Žák využívá software (textový a tabulkový editor, software na zpracování grafiky) na zpracování naměřených dat, vytváření grafických výstupů, čte z grafů, řeší úlohy z oblasti matematiky, fyziky, mechaniky, elektrotechniky apod.		
Člověk a životní prostředí		
Výuka automaticky vede žáky k ekologickému chování při používání prostředků ICT, k uvědomování si toho, že využívání těchto prostředků má nepřímo vliv na ochranu životního prostředí společnosti. Žáci si osvojují návyky z oblasti ergonomie a souvisejících vědních oborů, které mají dopad na zdraví jedince a celé společnosti.		
Občan v demokratické společnosti		
Při výuce tohoto předmětu se žáci naučí správnému využívání moderních komunikačních prostředků, zpracování a prezentaci svých poznatků v souladu se společenskými a právními normami.		

6.6 Technologie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
4	4	1	9
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Technologie
Oblast	
Charakteristika předmětu	Ve vyučovacím předmětu získají žáci základní poznatky o přípravě pokrmů. Učivo se zaměřuje na tematické celky, které vymezují jednotlivé úpravy pokrmů a nápojů, jejich uchování a estetickou úpravu při expedici. V úvodu se žáci seznámí s vývojem kuchařství, odbornou literaturou, hygienickými a bezpečnostními předpisy a zásadami správné výživy. Blíže poznají přípravu surovin ke zpracování, hospodaření se

Název předmětu	Technologie
	surovinami, předběžnou úpravu potravin a základní tepelné úpravy. Dále se žáci seznámí s přípravou polévek, příloh, teplých omáček, bezmasých pokrmů, moučníků a pokrmů z hovězího, vepřového masa, vnitřností, drůbeže, ryb a pokrmů z mletých mas. Je zdůrazňováno dodržování zásad při přípravě pokrmů, technologických postupů a norem. Je zařazeno i učivo o přípravě tradičních pokrmů na objednávku, studené kuchyně, předkrmů, pokrmů ze skopového, telecího masa, zvěřiny, nápojů, pokrmů zahraničních kuchyní a poznatků o úpravě polotovarů.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět je zařazen do všech ročníků s konkrétní hodinovou dotací. Výuka probíhá v kmenové učebně, popř. multimediální učebně, některé tematické celky jsou propojeny s exkurzemi (např. exkurze do kuchyní, pekáren, pivovaru) a diskusí (např. využití moderních technologií při přípravě pokrmů a nápojů). Obsah předmětu je zaměřen na seznámení žáků s hygienickými a bezpečnostními předpisy a jejich využíváním v praxi, poskytnout žákům ucelené vědomosti o předběžné přípravě, zpracování surovin a potravin vhodných k přípravě pokrmů a nápojů. Žáci se seznámí se správnými technologickými postupy, klasickou i moderní technologií a s využitím zásad racionální výživy při přípravě pokrmů.
Integrace předmětů	• Stravovací služby • Chování pracovníků ve službách
Mezipředmětové vztahy	• Zařízení závodu • Potravin a výživa • Stolničení • Odborný výcvik
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni podle svých schopností a možností efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání. To znamená, že by žáci měli mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace, s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky, využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí, znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání. Komunikativní kompetence: Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné

Název předmětu	Technologie
	pracovní i mimopracovní problémy. To znamená, že by žáci měli porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení, volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení). Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení. To znamená, že by žáci měli mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, 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, umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků. Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů: Žáci jsou seznámeni s technologickými postupy při přípravě jídel a nápojů podle platných předpisů a při uplatňování zásad správné výživy. Žáci jsou vedeni k pomocným pracím při přípravě pokrmů, k samostatné přípravě teplých pokrmů a příloh, vybraných studených pokrmů, teplých a studených nápojů. Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: Žáci jsou vedeni tak, aby chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku, aby dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti. Tak, aby dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana). Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje: Žáci jsou vedeni tak, aby znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení, aby zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady. Tak, aby efektivně hospodařili se svými finančními prostředky, aby nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Název předmětu	Technologie
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Žáci jsou seznámeni se základními předpisy týkajícími se BOZP a PO. Žáci jsou vedeni tak, aby chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem, aby znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence, aby si osvojili zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik, aby znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uplatňování nároků na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce), aby byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Předmět se vyučuje ve všech ročnících vždy v jedné skupině. Při výuce se využívá nejvíce kombinovaný typ vyučovací hodiny - opakování minulé látky, výklad nové látky, řízený rozhovor na dané téma, názorné ukázky, příklady z praxe, objasňování pojmů, shrnutí a zopakování nové látky, zápisy do sešitů, procvičování učiva, zadávání domácích úkolů, práce s učebnicí, samostatná práce. Předmět spadá do oblasti odborného vzdělávání a je úzce spjat s předměty Potraviny a výživa, Stolničení, Zařízení závodů, Provozní práce, Hospodářské výpočty a Odborný výcvik.
Způsob hodnocení žáků	Znalosti žáků jsou prověřovány z učiva probraného a po jeho procvičení, když žáci měli dostatek času k naučení, procvičení a zažití získaných vědomostí a dovedností. Soustavným pozorováním žáků a sledováním jejich výkonů a připravenosti na vyučování. Různými druhy zkoušek (formou testů, písemné, ústní), průběžné hodnocení aktivity v hodinách. Při celkové klasifikaci je přihlíženo k zvláštnostem žáka i možnému zakolísání pro určitou indispozici žáka v průběhu klasifikačního období. Průběžné hodnocení žáků je zaznamenáváno do papírových i elektronických žákovských knížek. V každém pololetí se vydává žákovi vysvědčení, na konci 1. pololetí obdrží žák výpis z vysvědčení.

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Komunikativní kompetence	

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
	- Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	Předběžná příprava potravin - předběžná příprava potravin rostlinného původu (čištění suchým a mokrým způsobem, mechanické zpracování zeleniny, ovoce a brambor) - předběžná úprava suchých potravin (obilovin a luštěnin) - předběžná příprava potravin živočišného původu (dělení, zrání, vykostování, porcování, mletí, protýkání, plnění masa) - příprava drůbeže, čištění, škrubání, kuchání, formování a plnění drůbeže - příprava zvěřiny, odležení, stahování, vyvrhnutí a nakládání zvěřiny do laku - příprava ryb, zabíjení, čištění, kuchání, porcování ryb - úprava konzistence potravin, mletí, mixování, cezení, šlehání, tření - kořenění pokrmů
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	Úvod do předmětu - vývoj kuchařského umění - význam technologie, výhody tepelně upravovaných pokrmů a jejich vliv na lidský organismus - zásady osobní hygieny, hygienické požadavky na přípravu pokrmů - bezpečnost práce a ochrana zdraví - skladování potravin, základní pravidla Předběžná příprava potravin - předběžná příprava potravin rostlinného původu (čištění suchým a mokrým způsobem, mechanické zpracování zeleniny, ovoce a brambor) - předběžná úprava suchých potravin (obilovin a

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		luštěnin) - předběžná příprava potravin živočišného původu (dělení, zrání, vykostování, porcování, mletí, protýkání, plnění masa) - příprava drůbeže, čištění, škubání, kuchání, formování a plnění drůbeže - příprava zvěřiny, odležení, stahování, vyvrhnutí a nakládání zvěřiny do laku - příprava ryb, zabíjení, čištění, kuchání, porcování ryb - úprava konzistence potravin, mletí, mixování, cezení, šlehání, tření - kořenění pokrmů
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	Úvod do předmětu - vývoj kuchařského umění - význam technologie, výhody tepelně upravovaných pokrmů a jejich vliv na lidský organismus - zásady osobní hygieny, hygienické požadavky na přípravu pokrmů - bezpečnost práce a ochrana zdraví - skladování potravin, základní pravidla Předběžná příprava potravin - předběžná příprava potravin rostlinného původu (čištění suchým a mokřím způsobem, mechanické zpracování zeleniny, ovoce a brambor) - předběžná úprava suchých potravin (obilovin a luštěnin) - předběžná příprava potravin živočišného původu (dělení, zrání, vykostování, porcování, mletí, protýkání, plnění masa) - příprava drůbeže, čištění, škubání, kuchání, formování a plnění drůbeže - příprava zvěřiny, odležení, stahování, vyvrhnutí a nakládání zvěřiny do laku - příprava ryb, zabíjení, čištění, kuchání, porcování ryb - úprava konzistence potravin, mletí, mixování, cezení,

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		šlehání, tření - kořenění pokrmů
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Úvod do předmětu - vývoj kuchařského umění - význam technologie, výhody tepelně upravovaných pokrmů a jejich vliv na lidský organismus - zásady osobní hygieny, hygienické požadavky na přípravu pokrmů - bezpečnost práce a ochrana zdraví - skladování potravin, základní pravidla
nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů	nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů	Předběžná příprava potravin - předběžná příprava potravin rostlinného původu (čištění suchým a mokřým způsobem, mechanické zpracování zeleniny, ovoce a brambor) - předběžná úprava suchých potravin (obilovin a luštěnin) - předběžná příprava potravin živočišného původu (dělení, zrání, vykostování, porcování, mletí, protýkání, plnění masa) - příprava drůbeže, čištění, škrubání, kuchání, formování a plnění drůbeže - příprava zvěřiny, odležení, stahování, vyvrhnutí a nakládání zvěřiny do laku - příprava ryb, zabíjení, čištění, kuchání, porcování ryb - úprava konzistence potravin, mletí, mixování, cezení, šlehání, tření - kořenění pokrmů
objasní podstatu racionální výživy	objasní podstatu racionální výživy	Seznámení s odbornou literaturou - kuchařské odborné názvosloví - kuchařská literatura - normy a receptury, receptury teplých pokrmů, studených pokrmů, cukrářských výrobků, receptury diferencované stravy - vážení a dávkování potravin

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		Polévky - význam polévek ve výživě a jejich zastoupení v jídelníčku - rozdělení polévek - druhy vývarů a jejich příprava (čištění a zesilování vývarů) - zavářky a vložky do hnědých polévek (druhy a jejich příprava) - bílé polévky (příprava jíšky) - přesnídávkové polévky s masitým podílem - zdravotní polévky, speciální vývary - krajové a národní polévky Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům - význam a podávání příloh, druhy příloh, velikosti porcí - přílohy z brambor, úprava brambor vařením, dušením, pečením, smažením, bramborová těsta - přílohy z mouky a krupice (knedlíky, noky, halušky) - přílohy z těstovin - přílohy z rýže, z krup, z ovesných vloček - přílohy z luštěnin - přílohy ze zeleniny - saláty ze zeleniny, luštěnin a ovoce (jednoduché, složité, jednodruhové, vícedruhové) - kompoty Bezmasé pokrmy - význam bezmasých pokrmů v jídelníčku, rozdělení - pokrmy z brambor (pokrmy z vařených brambor, , ze syrových brambor, z bramborových těst) - pokrmy z těstovin - pokrmy s rýže - pokrmy s krup - pokrmy ze zeleniny - pokrmy z hub (předběžná příprava hub čerstvých a sušených)

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- pokrmy ze sýrů a tvarohu, ve studené a teplé kuchyni - pokrmy ze sóji (sója jako náhražka masa a sýrů) - pokrmy z vajec, úprava vajec Moučníky - význam moučníků, zastoupení v jídelníčku - rozdělení moučníků - kaše, nákypy, pudinky - moučníky z litého těsta - moučníky z piškotového těsta, základní piškotová hmota - moučníky z bramborového těsta - moučníky z kynutého těsta, rozdělení kynutých těst, příprava kynutého těsta - vařené kynuté moučníky - pečené kynuté moučníky - smažené kynuté moučníky - moučníky z tvarohového těsta - moučníky z těstovin - náplně do těst - listové těsto - plundrové těsto Cukrářské výrobky - charakteristika, zastoupení v jídelníčku, biologická hodnota, korpusy, náplně, polevy - linecké těsto, základní těsto, třené, křehké - vaflové těsto - odpalované těsto - šlehané hmoty, dortová těsta, sněhové hmoty, příprava základní sněhové hmoty - krémy - polevy, příprava za studena, příprava za tepla Zmrzliny a zmrzlinové poháry Ovocné saláty
obsluhuje technologická zařízení podle pokynů	obsluhuje technologická zařízení podle pokynů	Předběžná příprava potravin - předběžná příprava potravin rostlinného původu

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		(čištění suchým a mokrým způsobem, mechanické zpracování zeleniny, ovoce a brambor) - předběžná úprava suchých potravin (obilovin a luštěnin) - předběžná příprava potravin živočišného původu (dělení, zrání, vykostování, porcování, mletí, protýkání, plnění masa) - příprava drůbeže, čištění, škubání, kuchání, formování a plnění drůbeže - příprava zvěřiny, odležení, stahování, vyvrhnutí a nakládání zvěřiny do laku - příprava ryb, zabíjení, čištění, kuchání, porcování ryb - úprava konzistence potravin, mletí, mixování, cezení, šlehání, tření - kořenění pokrmů Moučníky - význam moučníků, zastoupení v jídelníčku - rozdělení moučníků - kaše, nákypy, pudinky - moučníky z litého těsta - moučníky z piškotového těsta, základní piškotová hmota - moučníky z bramborového těsta - moučníky z kynutého těsta, rozdělení kynutých těst, příprava kynutého těsta - vařené kynuté moučníky - pečené kynuté moučníky - smažené kynuté moučníky - moučníky z tvarohového těsta - moučníky z těstovin - náplně do těst - listové těsto - plundrové těsto Cukrářské výrobky - charakteristika, zastoupení v jídelníčku, biologická

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		hodnota, korpusy, náplně, polevy - linecké těsto, základní těsto, třené, křehké - vařené těsto odpalované těsto šlehané hmoty, dortová těsta, sněhové hmoty, příprava základní sněhové hmoty - krémy - polevy, příprava za studena, příprava za tepla Zmrzliny a zmrzlinové poháry Ovocné saláty
opracovává a upravuje suroviny	opracovává a upravuje suroviny	Úvod do předmětu - vývoj kuchařského umění - význam technologie, výhody tepelně upravovaných pokrmů a jejich vliv na lidský organismus - zásady osobní hygieny, hygienické požadavky na přípravu pokrmů - bezpečnost práce a ochrana zdraví - skladování potravin, základní pravidla Předběžná příprava potravin - předběžná příprava potravin rostlinného původu (čištění suchým a mokřím způsobem, mechanické zpracování zeleniny, ovoce a brambor) - předběžná úprava suchých potravin (obilovin a luštěnin) - předběžná příprava potravin živočišného původu (dělení, zrání, vykostování, porcování, mletí, protýkání, plnění masa) - příprava drůbeže, čištění, škubání, kuchání, formování a plnění drůbeže - příprava zvěřiny, odležení, stahování, vyvrhnutí a nakládání zvěřiny do laku - příprava ryb, zabíjení, čištění, kuchání, porcování ryb - úprava konzistence potravin, mletí, mixování, cezení, šlehání, tření - koření pokrmů

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		Základní technologické úpravy - příprava potravin zastudena a zasyrova (obiloviny, ovoce, zelenina, mléčné výrobky) - základní tepelné úpravy potravin, charakteristiky - vaření (v tlakovém hrnci, v páře, ve vodní lázni, blanšírování a táhnutí) - dušení (ve vlastní šťávě, ve vodě, na základech) - základy pro dušení mas, úprava šťávy, zahušťování, cezení, vkládání vložek, dochucování a zjemňování - pečení (v troubě, na pánvi, přímým žářem na roštu a rožni) - gratinování, zapékání pokrmu shora - smažení (v malém množství tuku, v přebytku tuku) Polévky - význam polévek ve výživě a jejich zastoupení v jídelníčku - rozdělení polévek - druhy vývarů a jejich příprava (čištění a zesilování vývarů) - zavářky a vložky do hnědých polévek (druhy a jejich příprava) - bílé polévky (příprava jíšky) - přesnídávkové polévky s masitým podílem - zdravotní polévky, speciální vývary - krajové a národní polévky Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům - význam a podávání příloh, druhy příloh, velikosti porcí - přílohy z brambor, úprava brambor vařením, dušením, pečením, smažením, bramborová těsta - přílohy z mouky a krupice (knedlíky, noky, halušky) - přílohy z těstovin - přílohy z rýže, z krup, z ovesných vloček - přílohy z luštěnin - přílohy ze zeleniny

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- saláty ze zeleniny, luštěnin a ovoce (jednoduché, složité, jednodruhové, vícedruhové) - kompoty Bezmasé pokrmy - význam bezmasých pokrmů v jídelníčku, rozdělení - pokrmy z brambor (pokrmy z vařených brambor, , ze syrových brambor, z bramborových těst) - pokrmy z těstovin - pokrmy s rýže - pokrmy s krup - pokrmy ze zeleniny - pokrmy z hub (předběžná příprava hub čerstvých a sušených) - pokrmy ze sýrů a tvarohu, ve studené a teplé kuchyni - pokrmy ze sóji (sója jako náhražka masa a sýrů) - pokrmy z vajec, úprava vajec Moučníky - význam moučníků, zastoupení v jídelníčku - rozdělení moučníků - kaše, nákypy, pudinky - moučníky z litého těsta - moučníky z piškotového těsta, základní piškotová hmota - moučníky z bramborového těsta - moučníky z kynutého těsta, rozdělení kynutých těst, příprava kynutého těsta - vařené kynuté moučníky - pečené kynuté moučníky - smažené kynuté moučníky - moučníky z tvarohového těsta - moučníky z těstovin - náplně do těst - listové těsto - plundrové těsto - Cukrářské výrobky

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- charakteristika, zastoupení v jídelníčku, biologická hodnota, korpusy, náplně, polevy - linecké těsto, základní těsto, třené, křehké - vaflové těsto - odpalované těsto - šlehané hmoty, dortová těsta, sněhové hmoty, příprava základní sněhové hmoty - krémy - polevy, příprava za studena, příprava za tepla - Zmrzliny a zmrzlinové poháry - Ovocné saláty
		Využití vzdělávacího programu Kulinářské umění
používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	Úvod do předmětu - vývoj kuchařského umění - význam technologie, výhody tepelně upravovaných pokrmů a jejich vliv na lidský organismus - zásady osobní hygieny, hygienické požadavky na přípravu pokrmů - bezpečnost práce a ochrana zdraví - skladování potravin, základní pravidla Předběžná příprava potravin - předběžná příprava potravin rostlinného původu (čištění suchým a mokřým způsobem, mechanické zpracování zeleniny, ovoce a brambor) - předběžná úprava suchých potravin (obilovin a luštěnin) - předběžná příprava potravin živočišného původu (dělení, zrání, vykostování, porcování, mletí, protýkání, plnění masa) - příprava drůbeže, čištění, škůbání, kuchání, formování a plnění drůbeže - příprava zvěřiny, odležení, stahování, vyvrhnutí a nakládání zvěřiny do laku - příprava ryb, zabíjení, čištění, kuchání, porcování ryb

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- úprava konzistence potravin, mletí, mixování, cezení, šlehání, tření - kořenění pokrmů
		Základní technologické úpravy - příprava potravin zastudena a zasyrova (obiloviny, ovoce, zelenina, mléčné výrobky) - základní tepelné úpravy potravin, charakteristiky - vaření (v tlakovém hrnci, v páře, ve vodní lázni, blanšírování a táhnutí) - dušení (ve vlastní šťávě, ve vodě, na základech) - základy pro dušení mas, úprava šťávy, zahušťování, cezení, vkládání vloček, dochucování a zjemňování - pečení (v troubě, na pánvi, přímým žářem na roštu a rožni) - gratinování, zapékání pokrmu shora - smažení (v malém množství tuku, v přebytku tuku)
		Polévky - význam polévek ve výživě a jejich zastoupení v jídelníčku - rozdělení polévek - druhy vývarů a jejich příprava (čištění a zesilování vývarů) - zavářky a vločky do hnědých polévek (druhy a jejich příprava) - bílé polévky (příprava jíšky) - přesnídávkové polévky s masitým podílem - zdravotní polévky, speciální vývary - krajové a národní polévky
		Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům - význam a podávání příloh, druhy příloh, velikosti porcí - přílohy z brambor, úprava brambor vařením, dušením, pečením, smažením, bramborová těsta - přílohy z mouky a krupice (knedlíky, noky, halušky)

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- přílohy z těstovin - přílohy z rýže, z krup, z ovesných vloček - přílohy z luštěnin - přílohy ze zeleniny - saláty ze zeleniny, luštěnin a ovoce (jednoduché, složité, jednodruhové, vícedruhové) - kompoty
rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin	používá zařízení skladů potravin	Úvod do předmětu - vývoj kuchařského umění - význam technologie, výhody tepelně upravovaných pokrmů a jejich vliv na lidský organismus - zásady osobní hygieny, hygienické požadavky na přípravu pokrmů - bezpečnost práce a ochrana zdraví - skladování potravin, základní pravidla Předběžná příprava potravin - předběžná příprava potravin rostlinného původu (čištění suchým a mokřým způsobem, mechanické zpracování zeleniny, ovoce a brambor) - předběžná úprava suchých potravin (obilovin a luštěnin) - předběžná příprava potravin živočišného původu (dělení, zrání, vykostování, porcování, mletí, protýkání, plnění masa) - příprava drůbeže, čištění, šubání, kuchání, formování a plnění drůbeže - příprava zvěřiny, odležení, stahování, vyvrhnutí a nakládání zvěřiny do laku - příprava ryb, zabíjení, čištění, kuchání, porcování ryb - úprava konzistence potravin, mletí, mixování, cezení, šlehání, tření - kořenění pokrmů Základní technologické úpravy - příprava potravin zastudena a zasyrova (obiloviny,

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		ovoce, zelenina, mléčné výrobky) - základní tepelné úpravy potravin, charakteristiky - vaření (v tlakovém hrnci, v páře, ve vodní lázni, blanšírování a táhnutí) - dušení (ve vlastní šťávě, ve vodě, na základech) - základy pro dušení mas, úprava šťávy, zahušťování, cezení, vkládání vložek, dochucování a zjemňování - pečení (v troubě, na pánvi, přímým žářem na roštu a rožni) - gratinování, zapékání pokrmu shora - smažení (v malém množství tuku, v přebytku tuku) Polévky - význam polévek ve výživě a jejich zastoupení v jídelníčku - rozdělení polévek - druhy vývarů a jejich příprava (čištění a zesilování vývarů) - zavářky a vložky do hnědých polévek (druhy a jejich příprava) - bílé polévky (příprava jíšky) - přesnídávkové polévky s masitým podílem - zdravotní polévky, speciální vývary - krajové a národní polévky Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům - význam a podávání příloh, druhy příloh, velikosti porcí - přílohy z brambor, úprava brambor vařením, dušením, pečením, smažením, bramborová těsta - přílohy z mouky a krupice (knedlíky, noky, halušky) - přílohy z těstovin - přílohy z rýže, z krup, z ovesných vloček - přílohy z luštěnin - přílohy ze zeleniny - saláty ze zeleniny, luštěnin a ovoce (jednoduché, složité, jednodruhové, vícedruhové)

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- kompoty - Bezmasé pokrmy - význam bezmasých pokrmů v jídelníčku, rozdělení - pokrmy z brambor (pokrmy z vařených brambor, , ze syrových brambor, z bramborových těst) - pokrmy z těstovin - pokrmy s rýže - pokrmy s krup - pokrmy ze zeleniny - pokrmy z hub (předběžná příprava hub čerstvých a sušených) - pokrmy ze sýrů a tvarohu, ve studené a teplé kuchyni - pokrmy ze sóji (sója jako náhražka masa a sýrů) - pokrmy z vajec, úprava vajec - Moučníky - význam moučníků, zastoupení v jídelníčku - rozdělení moučníků - kaše, nákypy, pudinky - moučníky z litého těsta - moučníky z piškotového těsta, základní piškotová hmota - moučníky z bramborového těsta - moučníky z kynutého těsta, rozdělení kynutých těst, příprava kynutého těsta - vařené kynuté moučníky - pečené kynuté moučníky - smažené kynuté moučníky - moučníky z tvarohového těsta - moučníky z těstovin - náplně do těst - listové těsto - plundrové těsto - Cukrářské výrobky - charakteristika, zastoupení v jídelníčku, biologická hodnota, korpusy, náplně, polevy

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- linecké těsto, základní těsto, třené, křehké - vaflové těsto - odpalované těsto - šlehané hmoty, dortová těsta, sněhové hmoty, příprava základní sněhové hmoty - krémy - polevy, příprava za studena, příprava za tepla - Zmrzliny a zmrzlinové poháry - Ovocné saláty
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	Úvod do předmětu - vývoj kuchařského umění - význam technologie, výhody tepelně upravovaných pokrmů a jejich vliv na lidský organismus - zásady osobní hygieny, hygienické požadavky na přípravu pokrmů - bezpečnost práce a ochrana zdraví - skladování potravin, základní pravidla Předběžná příprava potravin - předběžná příprava potravin rostlinného původu (čištění suchým a mokřým způsobem, mechanické zpracování zeleniny, ovoce a brambor) - předběžná úprava suchých potravin (obilovin a luštěnin) - předběžná příprava potravin živočišného původu (dělení, zrání, vykostování, porcování, mletí, protýkání, plnění masa) - příprava drůbeže, čištění, škubání, kuchání, formování a plnění drůbeže - příprava zvěřiny, odležení, stahování, vyvrhnutí a nakládání zvěřiny do laku - příprava ryb, zabíjení, čištění, kuchání, porcování ryb - úprava konzistence potravin, mletí, mixování, cezení, šlehání, tření - kořenění pokrmů

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		Moučníky - význam moučníků, zastoupení v jídelníčku - rozdělení moučníků - kaše, nákypy, pudinky - moučníky z litého těsta - moučníky z piškotového těsta, základní piškotová hmota - moučníky z bramborového těsta - moučníky z kynutého těsta, rozdělení kynutých těst, příprava kynutého těsta - vařené kynuté moučníky - pečené kynuté moučníky - smažené kynuté moučníky - moučníky z tvarohového těsta - moučníky z těstovin - náplně do těst - listové těsto - plundrové těsto Cukrářské výrobky - charakteristika, zastoupení v jídelníčku, biologická hodnota, korpusy, náplně, polevy - linecké těsto, základní těsto, třené, křehké - vaflové těsto - odpalované těsto - šlehané hmoty, dortová těsta, sněhové hmoty, příprava základní sněhové hmoty - krémy - polevy, příprava za studena, příprava za tepla Zmrzliny a zmrzlinové poháry Ovocné saláty
připraví pracoviště na provoz	připraví pracoviště na provoz	Úvod do předmětu - vývoj kuchařského umění - význam technologie, výhody tepelně upravovaných pokrmů a jejich vliv na lidský organismus - zásady osobní hygieny, hygienické požadavky na

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		přípravu pokrmů - bezpečnost práce a ochrana zdraví - skladování potravin, základní pravidla
používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	připravuje jednoduché moučníky	Moučníky - význam moučníků, zastoupení v jídelníčku - rozdělení moučníků - kaše, nákypy, pudinky - moučníky z litého těsta - moučníky z piškotového těsta, základní piškotová hmota - moučníky z bramborového těsta - moučníky z kynutého těsta, rozdělení kynutých těst, příprava kynutého těsta - vařené kynuté moučníky - pečené kynuté moučníky - smažené kynuté moučníky - moučníky z tvarohového těsta - moučníky z těstovin - náplně do těst - listové těsto - plundrové těsto Cukrářské výrobky - charakteristika, zastoupení v jídelníčku, biologická hodnota, korpusy, náplně, polevy - linecké těsto, základní těsto, třené, křehké - vaflové těsto odpalované těsto šlehané hmoty, dortová těsta, sněhové hmoty, příprava základní sněhové hmoty - krémy - polevy, příprava za studena, příprava za tepla Zmrzliny a zmrzlinové poháry Ovocné saláty
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
připravuje jednoduché moučníky		
připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu		
připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu	připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu	Základní technologické úpravy - příprava potravin zastudena a zasyrova (obiloviny,

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		ovoce, zelenina, mléčné výrobky) - základní tepelné úpravy potravin, charakteristiky - vaření (v tlakovém hrnci, v páře, ve vodní lázni, blanšírování a táhnutí) - dušení (ve vlastní šťávě, ve vodě, na základech) - základy pro dušení mas, úprava šťávy, zahušťování, cezení, vkládání vložek, dochucování a zjemňování - pečení (v troubě, na pánvi, přímým žářem na roštu a rožni) - gratinování, zapékání pokrmu shora - smažení (v malém množství tuku, v přebytku tuku) Polévky - význam polévek ve výživě a jejich zastoupení v jídelníčku - rozdělení polévek - druhy vývarů a jejich příprava (čištění a zesilování vývarů) - zavářky a vložky do hnědých polévek (druhy a jejich příprava) - bílé polévky (příprava jíšky) - přesnídávkové polévky s masitým podílem - zdravotní polévky, speciální vývary - krajové a národní polévky Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům - význam a podávání příloh, druhy příloh, velikosti porcí - přílohy z brambor, úprava brambor vařením, dušením, pečením, smažením, bramborová těsta - přílohy z mouky a krupice (knedlíky, noky, halušky) - přílohy z těstovin - přílohy z rýže, z krup, z ovesných vloček - přílohy z luštěnin - přílohy ze zeleniny - saláty ze zeleniny, luštěnin a ovoce (jednoduché, složité, jednodruhové, vícedruhové)

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- kompoty
		Bezmasé pokrmy - význam bezmasých pokrmů v jídelníčku, rozdělení - pokrmy z brambor (pokrmy z vařených brambor, , ze syrových brambor, z bramborových těst) - pokrmy z těstovin - pokrmy s rýže - pokrmy s krup - pokrmy ze zeleniny - pokrmy z hub (předběžná příprava hub čerstvých a sušených) - pokrmy ze sýrů a tvarohu, ve studené a teplé kuchyni - pokrmy ze sóji (sója jako náhražka masa a sýrů) - pokrmy z vajec, úprava vajec
		Využití vzdělávacího programu Kulinářské umění
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	Základní technologické úpravy - příprava potravin zastudena a zasyrova (obiloviny, ovoce, zelenina, mléčné výrobky) - základní tepelné úpravy potravin, charakteristiky - vaření (v tlakovém hrnci, v páře, ve vodní lázni, blanšírování a táhnutí) - dušení (ve vlastní šťávě, ve vodě, na základech) - základy pro dušení mas, úprava šťávy, zahušťování, cezení, vkládání vložek, dochucování a zjemňování - pečení (v troubě, na pánvi, přímým žářem na roštu a rožni) - gratinování, zapékání pokrmu shora - smažení (v malém množství tuku, v přebytku tuku)
		Polévky - význam polévek ve výživě a jejich zastoupení v jídelníčku - rozdělení polévek - druhy vývarů a jejich příprava (čištění a zesilování vývarů)

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- zavářky a vložky do hnědých polévek (druhy a jejich příprava) - bílé polévky (příprava jíšky) - přesnídávkové polévky s masitým podílem - zdravotní polévky, speciální vývary - krajové a národní polévky Bezmasé pokrmy - význam bezmasých pokrmů v jídelníčku, rozdělení - pokrmy z brambor (pokrmy z vařených brambor, , z syrových brambor, z bramborových těst) - pokrmy z těstovin - pokrmy s rýže - pokrmy s krup - pokrmy ze zeleniny - pokrmy z hub (předběžná příprava hub čerstvých a sušených) - pokrmy ze sýrů a tvarohu, ve studené a teplé kuchyni - pokrmy ze sóji (sója jako náhražka masa a sýrů) - pokrmy z vajec, úprava vajec Moučníky - význam moučníků, zastoupení v jídelníčku - rozdělení moučníků - kaše, nákypy, pudinky - moučníky z litého těsta - moučníky z piškotového těsta, základní piškotová hmota - moučníky z bramborového těsta - moučníky z kynutého těsta, rozdělení kynutých těst, příprava kynutého těsta - vařené kynuté moučníky - pečené kynuté moučníky - smažené kynuté moučníky - moučníky z tvarohového těsta - moučníky z těstovin - náplně do těst

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- listové těsto - plundrové těsto Cukrářské výrobky - charakteristika, zastoupení v jídelníčku, biologická hodnota, korpusy, náplně, polevy - linecké těsto, základní těsto, třené, křehké - vaflové těsto - odpalované těsto - šlehané hmoty, dortová těsta, sněhové hmoty, příprava základní sněhové hmoty - krémy - polevy, příprava za studena, příprava za tepla Zmrzliny a zmrzlinové poháry Ovocné saláty Využití vzdělávacího programu Kulinářské umění
udržuje pořádek na pracovišti během provozu	udržuje pořádek na pracovišti během provozu	Úvod do předmětu - vývoj kuchařského umění - význam technologie, výhody tepelně upravovaných pokrmů a jejich vliv na lidský organismus - zásady osobní hygieny, hygienické požadavky na přípravu pokrmů - bezpečnost práce a ochrana zdraví - skladování potravin, základní pravidla Základní technologické úpravy - příprava potravin zastudena a zasyrova (obiloviny, ovoce, zelenina, mléčné výrobky) - základní tepelné úpravy potravin, charakteristiky - vaření (v tlakovém hrnci, v páře, ve vodní lázni, blanšírování a táhnutí) - dušení (ve vlastní šťávě, ve vodě, na základech) - základy pro dušení mas, úprava šťávy, zahušťování, cezení, vkládání vložek, dochucování a zjemňování - pečení (v troubě, na pánvi, přímým žářem na roštu a rožni)

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- gratinování, zapékání pokrmu shora - smažení (v malém množství tuku, v přebytku tuku)
uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	Úvod do předmětu - vývoj kuchařského umění - význam technologie, výhody tepelně upravovaných pokrmů a jejich vliv na lidský organismus - zásady osobní hygieny, hygienické požadavky na přípravu pokrmů - bezpečnost práce a ochrana zdraví - skladování potravin, základní pravidla Základní technologické úpravy - příprava potravin zastudena a zasyrova (obiloviny, ovoce, zelenina, mléčné výrobky) - základní tepelné úpravy potravin, charakteristiky - vaření (v tlakovém hrnci, v páře, ve vodní lázni, blanšírování a táhnutí) - dušení (ve vlastní šťávě, ve vodě, na základech) - základy pro dušení mas, úprava šťávy, zahušťování, cezení, vkládání vložek, dochucování a zjemňování - pečení (v troubě, na pánvi, přímým žářem na roštu a rožni) - gratinování, zapékání pokrmu shora - smažení (v malém množství tuku, v přebytku tuku)
uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	Úvod do předmětu - vývoj kuchařského umění - význam technologie, výhody tepelně upravovaných pokrmů a jejich vliv na lidský organismus - zásady osobní hygieny, hygienické požadavky na přípravu pokrmů - bezpečnost práce a ochrana zdraví - skladování potravin, základní pravidla Předběžná příprava potravin - předběžná příprava potravin rostlinného původu (čištění suchým a mokřým způsobem, mechanické

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		zpracování zeleniny, ovoce a brambor) - předběžná úprava suchých potravin (obilovin a luštěnin) - předběžná příprava potravin živočišného původu (dělení, zrání, vykostování, porcování, mletí, protýkání, plnění masa) - příprava drůbeže, čištění, škrubání, kuchání, formování a plnění drůbeže - příprava zvěřiny, odležení, stahování, vyvrhnutí a nakládání zvěřiny do laku - příprava ryb, zabíjení, čištění, kuchání, porcování ryb - úprava konzistence potravin, mletí, mixování, cezení, šlehání, tření - koření pokrmů Základní technologické úpravy - příprava potravin zastudena a zasyrova (obiloviny, ovoce, zelenina, mléčné výrobky) - základní tepelné úpravy potravin, charakteristiky - vaření (v tlakovém hrnci, v páře, ve vodní lázni, blanšírování a táhnutí) - dušení (ve vlastní šťávě, ve vodě, na základech) - základy pro dušení mas, úprava šťávy, zahušťování, cezení, vkládání vložek, dochucování a zjemňování - pečení (v troubě, na pánvi, přímým žářem na roštu a rožni) - gratinování, zapékání pokrmu shora - smažení (v malém množství tuku, v přebytku tuku) Polévky - význam polévek ve výživě a jejich zastoupení v jídelníčku - rozdělení polévek - druhy vývarů a jejich příprava (čištění a zesilování vývarů) - zavářky a vložky do hnědých polévek (druhy a jejich příprava)

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- bílé polévky (příprava jíšky) - přesnídávkové polévky s masitým podílem - zdravotní polévky, speciální vývary - krajové a národní polévky
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	Seznámení s odbornou literaturou - kuchařské odborné názvosloví - kuchařská literatura - normy a receptury, receptury teplých pokrmů, studených pokrmů, cukrářských výrobků, receptury diferencované stravy - vážení a dávkování potravin Polévky - význam polévek ve výživě a jejich zastoupení v jídelníčku - rozdělení polévek - druhy vývarů a jejich příprava (čištění a zesilování vývarů) - zavařky a vložky do hnědých polévek (druhy a jejich příprava) - bílé polévky (příprava jíšky) - přesnídávkové polévky s masitým podílem - zdravotní polévky, speciální vývary - krajové a národní polévky Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům - význam a podávání příloh, druhy příloh, velikosti porcí - přílohy z brambor, úprava brambor vařením, dušením, pečením, smažením, bramborová těsta - přílohy z mouky a krupice (knedlíky, noky, halušky) - přílohy z těstovin - přílohy z rýže, z krup, z ovesných vloček - přílohy z luštěnin - přílohy ze zeleniny - saláty ze zeleniny, luštěnin a ovoce (jednoduché,

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		složitě, jednodruhové, vícedruhové) - kompoty Bezmasé pokrmy - význam bezmasých pokrmů v jídelníčku, rozdělení - pokrmy z brambor (pokrmy z vařených brambor, , ze syrových brambor, z bramborových těst) - pokrmy z těstovin - pokrmy s rýže - pokrmy s krup - pokrmy ze zeleniny - pokrmy z hub (předběžná příprava hub čerstvých a sušených) - pokrmy ze sýrů a tvarohu, ve studené a teplé kuchyni - pokrmy ze sóji (sója jako náhražka masa a sýrů) - pokrmy z vajec, úprava vajec Moučníky - význam moučníků, zastoupení v jídelníčku - rozdělení moučníků - kaše, nákypy, pudinky - moučníky z litého těsta - moučníky z piškotového těsta, základní piškotová hmota - moučníky z bramborového těsta - moučníky z kynutého těsta, rozdělení kynutých těst, příprava kynutého těsta - vařené kynuté moučníky - pečené kynuté moučníky - smažené kynuté moučníky - moučníky z tvarohového těsta - moučníky z těstovin - náplně do těst - listové těsto - plundrové těsto Cukrářské výrobky - charakteristika, zastoupení v jídelníčku, biologická

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		hodnota, korpusy, náplně, polevy - linecké těsto, základní těsto, třené, křehké - vaflové těsto odpalované těsto šlehané hmoty, dortová těsta, sněhové hmoty, příprava základní sněhové hmoty - krémy - polevy, příprava za studena, příprava za tepla Zmrzliny a zmrzlinové poháry Ovocné saláty
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	Předběžná příprava potravin - předběžná příprava potravin rostlinného původu (čištění suchým a mokřým způsobem, mechanické zpracování zeleniny, ovoce a brambor) - předběžná úprava suchých potravin (obilovin a luštěnin) - předběžná příprava potravin živočišného původu (dělení, zrání, vykostování, porcování, mletí, protýkání, plnění masa) - příprava drůbeže, čištění, škrubání, kuchání, formování a plnění drůbeže - příprava zvěřiny, odležení, stahování, vyvrhnutí a nakládání zvěřiny do laku - příprava ryb, zabíjení, čištění, kuchání, porcování ryb - úprava konzistence potravin, mletí, mixování, cezení, šlehání, tření - koření pokrmů Základní technologické úpravy - příprava potravin zastudena a zasyrova (obiloviny, ovoce, zelenina, mléčné výrobky) - základní tepelné úpravy potravin, charakteristiky - vaření (v tlakovém hrnci, v páře, ve vodní lázni, blanšírování a táhnutí) - dušení (ve vlastní šťávě, ve vodě, na základech) - základy pro dušení mas, úprava šťávy, zahušťování,

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		cezení, vkládání vložek, dochucování a zjemňování - pečení (v troubě, na pánvi, přímým žářem na roštu a rožni) - gratinování, zapékání pokrmu shora - smažení (v malém množství tuku, v přebytku tuku) Polévky - význam polévek ve výživě a jejich zastoupení v jídelníčku - rozdělení polévek - druhy vývarů a jejich příprava (čištění a zesilování vývarů) - zavařky a vložky do hnědých polévek (druhy a jejich příprava) - bílé polévky (příprava jíšky) - přesnídávkové polévky s masitým podílem - zdravotní polévky, speciální vývary - krajové a národní polévky Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům - význam a podávání příloh, druhy příloh, velikosti porcí - přílohy z brambor, úprava brambor vařením, dušením, pečením, smažením, bramborová těsta - přílohy z mouky a krupice (knedlíky, noky, halušky) - přílohy z těstovin - přílohy z rýže, z krup, z ovesných vloček - přílohy z luštěnin - přílohy ze zeleniny - saláty ze zeleniny, luštěnin a ovoce (jednoduché, složité, jednodruhové, vícedruhové) - kompoty Bezmasé pokrmy - význam bezmasých pokrmů v jídelníčku, rozdělení - pokrmy z brambor (pokrmy z vařených brambor, z syrových brambor, z bramborových těst)

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- pokrmy z těstovin - pokrmy s rýže - pokrmy s krup - pokrmy ze zeleniny - pokrmy z hub (předběžná příprava hub čerstvých a sušených) - pokrmy ze sýrů a tvarohu, ve studené a teplé kuchyni - pokrmy ze sóji (sója jako náhražka masa a sýrů) - pokrmy z vajec, úprava vajec Moučníky - význam moučníků, zastoupení v jídelníčku - rozdělení moučníků - kaše, nákypy, pudinky - moučníky z litého těsta - moučníky z piškotového těsta, základní piškotová hmota - moučníky z bramborového těsta - moučníky z kynutého těsta, rozdělení kynutých těst, příprava kynutého těsta - vařené kynuté moučníky - pečené kynuté moučníky - smažené kynuté moučníky - moučníky z tvarohového těsta - moučníky z těstovin - náplně do těst - listové těsto - plundrové těsto Cukrářské výrobky - charakteristika, zastoupení v jídelníčku, biologická hodnota, korpusy, náplně, polevy - linecké těsto, základní těsto, třené, křehké - vaflové těsto - odpalované těsto - šlehané hmoty, dortová těsta, sněhové hmoty, příprava základní sněhové hmoty

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- krémy - polevy, příprava za studena, příprava za tepla - Zmrzliny a zmrzlinové poháry - Ovocné saláty
		Využití vzdělávacího programu Kulinářské umění
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	Úvod do předmětu - vývoj kuchařského umění - význam technologie, výhody tepelně upravovaných pokrmů a jejich vliv na lidský organismus - zásady osobní hygieny, hygienické požadavky na přípravu pokrmů - bezpečnost práce a ochrana zdraví - skladování potravin, základní pravidla Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům - význam a podávání příloh, druhy příloh, velikosti porcí - přílohy z brambor, úprava brambor vařením, dušením, pečením, smažením, bramborová těsta - přílohy z mouky a krupice (knedlíky, noky, halušky) - přílohy z těstovin - přílohy z rýže, z krup, z ovesných vloček - přílohy z luštěnin - přílohy ze zeleniny - saláty ze zeleniny, luštěnin a ovoce (jednoduché, složité, jednodruhové, vícedruhové) - kompoty Bezmasé pokrmy - význam bezmasých pokrmů v jídelníčku, rozdělení - pokrmy z brambor (pokrmy z vařených brambor, z syrových brambor, z bramborových těst) - pokrmy z těstovin - pokrmy s rýže - pokrmy s krup - pokrmy ze zeleniny

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- pokrmy z hub (předběžná příprava hub čerstvých a sušených) - pokrmy ze sýrů a tvarohu, ve studené a teplé kuchyni - pokrmy ze sóji (sója jako náhražka masa a sýrů) - pokrmy z vajec, úprava vajec
		Moučníky - význam moučníků, zastoupení v jídelníčku - rozdělení moučníků - kaše, nákypy, pudinky - moučníky z litého těsta - moučníky z piškotového těsta, základní piškotová hmota - moučníky z bramborového těsta - moučníky z kynutého těsta, rozdělení kynutých těst, příprava kynutého těsta - vařené kynuté moučníky - pečené kynuté moučníky - smažené kynuté moučníky - moučníky z tvarohového těsta - moučníky z těstovin - náplně do těst - listové těsto - plundrové těsto Cukrářské výrobky - charakteristika, zastoupení v jídelníčku, biologická hodnota, korpusy, náplně, polevy - linecké těsto, základní těsto, třené, křehké - vařené těsto - odpalované těsto - šlehané hmoty, dortová těsta, sněhové hmoty, příprava základní sněhové hmoty - krémy - polevy, příprava za studena, příprava za tepla Zmrzliny a zmrzlinové poháry Ovocné saláty

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		Využití vzdělávacího programu Kulinářské umění
využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	Úvod do předmětu - vývoj kuchařského umění - význam technologie, výhody tepelně upravovaných pokrmů a jejich vliv na lidský organismus - zásady osobní hygieny, hygienické požadavky na přípravu pokrmů - bezpečnost práce a ochrana zdraví - skladování potravin, základní pravidla
zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby	zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby	Předběžná příprava potravin - předběžná příprava potravin rostlinného původu (čištění suchým a mokřým způsobem, mechanické zpracování zeleniny, ovoce a brambor) - předběžná úprava suchých potravin (obilovin a luštěnin) - předběžná příprava potravin živočišného původu (dělení, zrání, vykostování, porcování, mletí, protýkání, plnění masa) - příprava drůbeže, čištění, škrubání, kuchání, formování a plnění drůbeže - příprava zvěřiny, odležení, stahování, vyvrhnutí a nakládání zvěřiny do laku - příprava ryb, zabíjení, čištění, kuchání, porcování ryb - úprava konzistence potravin, mletí, mixování, cezení, šlehání, tření - kořenění pokrmů
rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin	rozlišuje druhy skladů	Předběžná příprava potravin - předběžná příprava potravin rostlinného původu (čištění suchým a mokřým způsobem, mechanické zpracování zeleniny, ovoce a brambor) - předběžná úprava suchých potravin (obilovin a luštěnin) - předběžná příprava potravin živočišného původu (dělení, zrání, vykostování, porcování, mletí,

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		protýkání, plnění masa) - příprava drůbeže, čištění, škubání, kuchání, formování a plnění drůbeže - příprava zvěřiny, odležení, stahování, vyvrhnutí a nakládání zvěřiny do laku - příprava ryb, zabíjení, čištění, kuchání, porcování ryb - úprava konzistence potravin, mletí, mixování, cezení, šlehání, tření - koření pokrmů

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Komunikativní kompetence - Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	Pokrmy z telecího masa - rozdělení telecího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava telecích drobů
		Pokrmy ze skopového masa - rozdělení skopového kusu - použití jednotlivých částí - základní technologické úpravy
		Pokrmy z mletého masa - příprava, úprava a druhy pokrmů Pokrmy z mletého masa- směsi - pokrmy z telecího a vepřového masa
objasní podstatu racionální výživy	objasní podstatu racionální výživy	Omáčky - význam a rozdělení, zjemňování, dochucování

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- omáčky a jejich úpravy - použití omáčky bešamel a omáčky Velouté
		Pokrmy z hovězího masa - rozdělení hovězího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava hovězích drobů
		Pokrmy z telecího masa - rozdělení telecího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava telecích drobů
		Pokrmy z vepřového masa - rozdělení vepřového kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením, pečením a smažením - úprava uzeného masa - vepřové hody - úprava vepřových drobů
		Pokrmy ze skopového masa - rozdělení skopového kusu - použití jednotlivých částí - základní technologické úpravy
		Pokrmy z ryb - rozdělení ryb - úprava vařením, dušením, pečením a smažením - úprava rybích vnitřností
		Pokrmy z drůbeže - rozdělení drůbeže - úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením - úprava drobů
		Pokrmy ze zvěřiny - rozdělení a nakládání zvěřiny

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- základní technologické úpravy
		Pokrmy z mletého masa - příprava, úprava a druhy pokrmů Pokrmy z mletého masa- směsi - pokrmy z telecího a vepřového masa
		Pokrmy na objednávku - charakteristika a rozdělení masa - předpříprava, zásady při tepelné úpravě - pokrmy na objednávku z jatečného masa - pokrmy na objednávku z drobů z drůbeže
opracovává a upravuje suroviny	opracovává a upravuje suroviny	Omáčky - význam a rozdělení, zjemňování, dochucování - omáčky a jejich úpravy - použití omáčky bešamel a omáčky Velouté Pokrmy z hovězího masa - rozdělení hovězího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava hovězích drobů Pokrmy z telecího masa - rozdělení telecího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava telecích drobů Pokrmy z vepřového masa - rozdělení vepřového kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením, pečením a smažením - úprava uzeného masa - vepřové hody - úprava vepřových drobů Pokrmy ze skopového masa - rozdělení skopového kusu - použití jednotlivých částí

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- základní technologické úpravy
		Pokrmů z ryb - rozdělení ryb - úprava vařením, dušením, pečením a smažením - úprava rybích vnitřností
		Pokrmů z drůbeže - rozdělení drůbeže - úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením - úprava drobů
		Pokrmů ze zvěřiny - rozdělení a nakládání zvěřiny - základní technologické úpravy
		Pokrmů z mletého masa - příprava, úprava a druhy pokrmů Pokrmů z mletého masa- směsi - pokrmů z telecího a vepřového masa
		Pokrmů na objednávku - charakteristika a rozdělení masa - předpříprava, zásady při tepelné úpravě - pokrmů na objednávku z jatečného masa - pokrmů na objednávku z drobů z drůbeže
		Využití vzdělávacího programu Kulinářské umění
používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	Omáčky - význam a rozdělení, zjemňování, dochucování - omáčky a jejich úpravy - použití omáčky bešamel a omáčky Velouté
		Pokrmů z hovězího masa - rozdělení hovězího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava hovězích drobů
		Pokrmů z telecího masa

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- rozdělení telecího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava telecích drobů
		Pokrmy z vepřového masa - rozdělení vepřového kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením, pečením a smažením - úprava uzeného masa - vepřové hody - úprava vepřových drobů
		Pokrmy ze skopového masa - rozdělení skopového kusu - použití jednotlivých částí - základní technologické úpravy
		Pokrmy z ryb - rozdělení ryb - úprava vařením, dušením, pečením a smažením - úprava rybích vnitřností
		Pokrmy z drůbeže - rozdělení drůbeže - úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením - úprava drobů
		Pokrmy ze zvěřiny - rozdělení a nakládání zvěřiny - základní technologické úpravy
		Pokrmy z mletého masa - příprava, úprava a druhy pokrmů Pokrmy z mletého masa- směsi - pokrmy z telecího a vepřového masa
připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu	připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu	Omáčky - význam a rozdělení, zjemňování, dochucování - omáčky a jejich úpravy

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- použití omáčky bešamel a omáčky Velouté
		Pokrmy z hovězího masa - rozdělení hovězího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava hověžích drobů
		Pokrmy z telecího masa - rozdělení telecího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava telecích drobů
		Pokrmy z vepřového masa - rozdělení vepřového kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením, pečením a smažením - úprava uzeného masa - vepřové hody - úprava vepřových drobů
		Pokrmy ze skopového masa - rozdělení skopového kusu - použití jednotlivých částí - základní technologické úpravy
		Pokrmy z ryb - rozdělení ryb - úprava vařením, dušením, pečením a smažením - úprava rybích vnitřností
		Pokrmy z drůbeže - rozdělení drůbeže - úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením - úprava drobů
		Pokrmy ze zvěřiny - rozdělení a nakládání zvěřiny - základní technologické úpravy

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		Pokrm z mletého masa - příprava, úprava a druhy pokrmů Pokrm z mletého masa- směsí - pokrm z telecího a vepřového masa Pokrm na objednávku - charakteristika a rozdělení masa - předpříprava, zásady při tepelné úpravě - pokrm na objednávku z jatečného masa - pokrm na objednávku z drobů z drůbeže Využití vzdělávacího programu Kulinářské umění
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	Omáčky - význam a rozdělení, zjemňování, dochucování - omáčky a jejich úpravy - použití omáčky bešamel a omáčky Velouté Pokrm z hovězího masa - rozdělení hovězího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava hovězích drobů Pokrm z telecího masa - rozdělení telecího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava telecích drobů Pokrm z vepřového masa - rozdělení vepřového kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením, pečením a smažením - úprava uzeného masa - vepřové hody - úprava vepřových drobů Pokrm ze skopového masa - rozdělení skopového kusu - použití jednotlivých částí

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- základní technologické úpravy
		Pokrmý z ryb - rozdělení ryb - úprava vařením, dušením, pečením a smažením - úprava rybích vnitřností
		Pokrmý z drůbeže - rozdělení drůbeže - úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením - úprava drobů
		Pokrmý na objednávku - charakteristika a rozdělení masa - předpříprava, zásady při tepelné úpravě - pokrmy na objednávku z jatečního masa - pokrmy na objednávku z drobů z drůbeže
		Využití vzdělávacího programu Kulinářské umění
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	Omáčky - význam a rozdělení, zjemňování, dochucování - omáčky a jejich úpravy - použití omáčky bešamel a omáčky Velouté
		Pokrmý z hovězího masa - rozdělení hovězího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava hovězích drobů
		Pokrmý z telecího masa - rozdělení telecího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava telecích drobů
		Pokrmý ze skopového masa - rozdělení skopového kusu - použití jednotlivých částí
		- základní technologické úpravy

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		Pokrmy z ryb - rozdělení ryb - úprava vařením, dušením, pečením a smažením - úprava rybích vnitřností
		Pokrmy z drůbeže - rozdělení drůbeže - úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením - úprava drobů
		Pokrmy na objednávku - charakteristika a rozdělení masa - předpříprava, zásady při tepelné úpravě - pokrmy na objednávku z jatečného masa - pokrmy na objednávku z drobů z drůbeže
		Omáčky - význam a rozdělení, zjemňování, dochucování - omáčky a jejich úpravy - použití omáčky bešamel a omáčky Velouté
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	Pokrmy z hovězího masa - rozdělení hovězího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava hovězích drobů
		Pokrmy z telecího masa - rozdělení telecího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava telecích drobů
		Pokrmy z vepřového masa - rozdělení vepřového kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením, pečením a smažením - úprava uzeného masa - vepřové hody

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- úprava vepřových drobů
		Pokrmy ze skopového masa - rozdělení skopového kusu - použití jednotlivých částí - základní technologické úpravy
		Pokrmy z ryb - rozdělení ryb - úprava vařením, dušením, pečením a smažením - úprava rybích vnitřností
		Pokrmy z drůbeže - rozdělení drůbeže - úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením - úprava drobů
		Pokrmy ze zvěřiny - rozdělení a nakládání zvěřiny - základní technologické úpravy
		Pokrmy z mletého masa - příprava, úprava a druhy pokrmů Pokrmy z mletého masa- směsi - pokrmy z telecího a vepřového masa
		Pokrmy na objednávku - charakteristika a rozdělení masa - předpříprava, zásady při tepelné úpravě - pokrmy na objednávku z jatečného masa - pokrmy na objednávku z drobů z drůbeže
		Využití vzdělávacího programu Kulinářské umění
		Pokrmy z hovězího masa - rozdělení hovězího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava hovězích drobů
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	Pokrmy z telecího masa

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
		- rozdělení telecího kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením a pečením - úprava telecích drobů
		Pokrmy z vepřového masa - rozdělení vepřového kusu - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením, pečením a smažením - úprava uzeného masa - vepřové hody - úprava vepřových drobů
		Pokrmy ze skopového masa - rozdělení skopového kusu - použití jednotlivých částí - základní technologické úpravy
		Pokrmy z ryb - rozdělení ryb - úprava vařením, dušením, pečením a smažením - úprava rybích vnitřností
		Pokrmy z drůbeže - rozdělení drůbeže - úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením - úprava drobů
		Pokrmy ze zvěřiny - rozdělení a nakládání zvěřiny - základní technologické úpravy
		Pokrmy na objednávku - charakteristika a rozdělení masa - předpříprava, zásady při tepelné úpravě - pokrmy na objednávku z jatečného masa - pokrmy na objednávku z drobů z drůbeže
		Využití vzdělávacího programu Kulinářské umění

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Komunikativní kompetence - Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje - Kompetence k pracovnímu uplatnění	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	Nápoje - teplé nealkoholické nápoje a jejich podávání - teplé alkoholické nápoje a jejich podávání - studené nealkoholické nápoje a jejich podávání - studené alkoholické nápoje a jejich podávání
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	Nápoje - teplé nealkoholické nápoje a jejich podávání - teplé alkoholické nápoje a jejich podávání - studené nealkoholické nápoje a jejich podávání - studené alkoholické nápoje a jejich podávání
charakterizuje formy obsluhy	charakterizuje různé formy obsluhy	Nápoje - teplé nealkoholické nápoje a jejich podávání - teplé alkoholické nápoje a jejich podávání - studené nealkoholické nápoje a jejich podávání - studené alkoholické nápoje a jejich podávání Pokrmy cizích kuchyní - světová kuchyně - francouzská kuchyně - italská kuchyně - anglická kuchyně - asijská kuchyně - ruská - polská kuchyně - maďarská kuchyně

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
objasní podstatu racionální výživy	objasní podstatu racionální výživy	Pokrmý studené kuchyně - význam studené kuchyně a její zařazení v jídelníčku - suroviny a zásady přípravy výrobků studené kuchyně - hygiena přípravy - druhy výrobků, jejich rozdělení Předkrmy - význam a vlastnosti předkrmu - zařazení v jídelníčku - zařazení předkrmů v slavnostním menu - studené předkrmy, jejich úprava - teplé předkrmy, jejich úprava Dietní stravování - všeobecná pravidla dietního stravování - rozdělení diet a jejich charakteristika (výběr surovin, výběr technologických úprav pokrmů, kombinace diet) Polotovary - význam polotovarů a možnosti jejich použití v kuchyni pro přípravu pokrmů - výhody a nevýhody polotovarů - skladování polotovarů
opracovává a upravuje suroviny	opracovává a upravuje suroviny	Pokrmý studené kuchyně - význam studené kuchyně a její zařazení v jídelníčku - suroviny a zásady přípravy výrobků studené kuchyně - hygiena přípravy - druhy výrobků, jejich rozdělení Předkrmy - význam a vlastnosti předkrmu - zařazení v jídelníčku - zařazení předkrmů v slavnostním menu - studené předkrmy, jejich úprava - teplé předkrmy, jejich úprava Dietní stravování - všeobecná pravidla dietního stravování - rozdělení diet a jejich charakteristika (výběr surovin,

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		výběr technologických úprav pokrmů, kombinace diet) Pokrmů cizích kuchyní - světová kuchyně - francouzská kuchyně - italská kuchyně - anglická kuchyně - asijská kuchyně - ruská - polská kuchyně - maďarská kuchyně Polotovary - význam polotovarů a možnosti jejich použití v kuchyni pro přípravu pokrmů - výhody a nevýhody polotovarů - skladování polotovarů
používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	Pokrmů studené kuchyně - význam studené kuchyně a její zařazení v jídelníčku - suroviny a zásady přípravy výrobků studené kuchyně - hygiena přípravy - druhy výrobků, jejich rozdělení Předkrmy - význam a vlastnosti předkrmu - zařazení v jídelníčku - zařazení předkrmů v slavnostním menu - studené předkrmy, jejich úprava - teplé předkrmy, jejich úprava Nápoje - teplé nealkoholické nápoje a jejich podávání - teplé alkoholické nápoje a jejich podávání - studené nealkoholické nápoje a jejich podávání - studené alkoholické nápoje a jejich podávání Pokrmů cizích kuchyní - světová kuchyně - francouzská kuchyně

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- italská kuchyně - anglická kuchyně - asijská kuchyně - ruská - polská kuchyně - maďarská kuchyně
		Polotovary - význam polotovarů a možnosti jejich použití v kuchyni pro přípravu pokrmů - výhody a nevýhody polotovarů - skladování polotovarů
připravuje běžné teplé nápoje	připravuje běžné teplé nápoje	Nápoje - teplé nealkoholické nápoje a jejich podávání - teplé alkoholické nápoje a jejich podávání - studené nealkoholické nápoje a jejich podávání - studené alkoholické nápoje a jejich podávání
připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu	připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu	Polotovary - význam polotovarů a možnosti jejich použití v kuchyni pro přípravu pokrmů - výhody a nevýhody polotovarů - skladování polotovarů
připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu	připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu	Pokrmy cizích kuchyní - světová kuchyně - francouzská kuchyně - italská kuchyně - anglická kuchyně - asijská kuchyně - ruská - polská kuchyně - maďarská kuchyně
		Polotovary - význam polotovarů a možnosti jejich použití v kuchyni pro přípravu pokrmů - výhody a nevýhody polotovarů

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- skladování polotovarů
připravuje základní dietní pokrmy	připravuje základní dietní pokrmy	Dietní stravování - všeobecná pravidla dietního stravování - rozdělení diet a jejich charakteristika (výběr surovin, výběr technologických úprav pokrmů, kombinace diet) Polotovary - význam polotovarů a možnosti jejich použití v kuchyni pro přípravu pokrmů - výhody a nevýhody polotovarů - skladování polotovarů
připravuje základní pokrmy studené kuchyně	připravuje základní pokrmy studené kuchyně	Pokrmy studené kuchyně - význam studené kuchyně a její zařazení v jídelníčku - suroviny a zásady přípravy výrobků studené kuchyně - hygiena přípravy - druhy výrobků, jejich rozdělení Předkrmy - význam a vlastnosti předkrmu - zařazení v jídelníčku - zařazení předkrmů v slavnostním menu - studené předkrmy, jejich úprava - teplé předkrmy, jejich úprava
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	Pokrmy studené kuchyně - význam studené kuchyně a její zařazení v jídelníčku - suroviny a zásady přípravy výrobků studené kuchyně - hygiena přípravy - druhy výrobků, jejich rozdělení Předkrmy - význam a vlastnosti předkrmu - zařazení v jídelníčku - zařazení předkrmů v slavnostním menu - studené předkrmy, jejich úprava - teplé předkrmy, jejich úprava Pokrmy cizích kuchyní - světová kuchyně

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- francouzská kuchyně - italská kuchyně - anglická kuchyně - asijská kuchyně - ruská - polská kuchyně - maďarská kuchyně
uplatňuje zásady společenského chování k hostům	uplatňuje zásady společenského chování k hostům	Nápoje - teplé nealkoholické nápoje a jejich podávání - teplé alkoholické nápoje a jejich podávání - studené nealkoholické nápoje a jejich podávání - studené alkoholické nápoje a jejich podávání
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	Pokrmý studené kuchyně - význam studené kuchyně a její zařazení v jídelníčku - suroviny a zásady přípravy výrobků studené kuchyně - hygiena přípravy - druhy výrobků, jejich rozdělení Předkrmy - význam a vlastnosti předkrmu - zařazení v jídelníčku - zařazení předkrmů v slavnostním menu - studené předkrmy, jejich úprava - teplé předkrmy, jejich úprava Dietní stravování - všeobecná pravidla dietního stravování - rozdělení diet a jejich charakteristika (výběr surovin, výběr technologických úprav pokrmů, kombinace diet)
uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy	uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy	Nápoje - teplé nealkoholické nápoje a jejich podávání - teplé alkoholické nápoje a jejich podávání - studené nealkoholické nápoje a jejich podávání - studené alkoholické nápoje a jejich podávání
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	Pokrmý studené kuchyně - význam studené kuchyně a její zařazení v jídelníčku

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- suroviny a zásady přípravy výrobků studené kuchyně - hygiena přípravy - druhy výrobků, jejich rozdělení
		Předkrmy - význam a vlastnosti předkrmu - zařazení v jídelníčku - zařazení předkrmů v slavnostním menu - studené předkrmy, jejich úprava - teplé předkrmy, jejich úprava
		Nápoje - teplé nealkoholické nápoje a jejich podávání - teplé alkoholické nápoje a jejich podávání - studené nealkoholické nápoje a jejich podávání - studené alkoholické nápoje a jejich podávání
		Dietní stravování - všeobecná pravidla dietního stravování - rozdělení diet a jejich charakteristika (výběr surovin, výběr technologických úprav pokrmů, kombinace diet)
		Pokrmů cizích kuchyní - světová kuchyně - francouzská kuchyně - italská kuchyně - anglická kuchyně - asijská kuchyně - ruská - polská kuchyně - maďarská kuchyně
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	Pokrmů studené kuchyně - význam studené kuchyně a její zařazení v jídelníčku - suroviny a zásady přípravy výrobků studené kuchyně - hygiena přípravy - druhy výrobků, jejich rozdělení
		Předkrmy - význam a vlastnosti předkrmu

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- zařazení v jídelníčku - zařazení předkrmů v slavnostním menu - studené předkrmy, jejich úprava - teplé předkrmy, jejich úprava
		Dietní stravování - všeobecná pravidla dietního stravování - rozdělení diet a jejich charakteristika (výběr surovin, výběr technologických úprav pokrmů, kombinace diet)
		Pokrmy cizích kuchyní - světová kuchyně - francouzská kuchyně - italská kuchyně - anglická kuchyně - asijská kuchyně - ruská - polská kuchyně - maďarská kuchyně
		Polotovary - význam polotovarů a možnosti jejich použití v kuchyni pro přípravu pokrmů - výhody a nevýhody polotovarů - skladování polotovarů
vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku	vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku	Nápoje - teplé nealkoholické nápoje a jejich podávání - teplé alkoholické nápoje a jejich podávání - studené nealkoholické nápoje a jejich podávání - studené alkoholické nápoje a jejich podávání
vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě	vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě	Polotovary - význam polotovarů a možnosti jejich použití v kuchyni pro přípravu pokrmů - výhody a nevýhody polotovarů - skladování polotovarů

6.7 Potraviny a výživa

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
3	2.5	1	6.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Potraviny a výživa
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Ve vyučovacím předmětu získají žáci základní vědomosti z nauky o výživě. Seznámí se s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel a nápojů, se zásadami správného ošetřování a skladování potravin, s hlavními znaky správné výživy, směry ve výživě a hospodárností při zacházení s potravinami. Blíže poznají stavbu lidského těla, zejména trávicí soustavu, žlázoové orgány a jejich vliv na trávení. Dále se obeznámí s výrobou piva, vína, lihovin, jejich druhy, skladováním a ošetřováním. Žáci si osvojí základní pravidla hygieny výživy (např. životní prostředí a jeho vliv na kvalitu potravin, osobní hygienu).
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět je zařazen do všech ročníků s konkrétní hodinovou dotací. Výuka probíhá v kmenové učebně, popř. multimediální učebně, některé tematické celky jsou propojeny s exkurzemi (např. exkurze do pekáren, pivovaru, prodejny masa) a diskusí (např. vliv alkoholu na zdraví člověka). Obsah předmětu je zaměřen na získání základních vědomostí z nauky o výživě, zásadami zdravé výživy, výživy podle věkových skupin, s vlivem výživy na zdraví člověka. Žákům je poskytován dostatek vědomostí o potravinách a nápojích, o jejich dělení, složení a dalším využití k přípravě pokrmů.
Integrace předmětů	• Stravovací služby • Chování pracovníků ve službách
Mezipředmětové vztahy	• Technologie • Stolníčení • Odborný výcvik
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu,	Kompetence k učení: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni podle svých schopností a možností efektivně se učit,

Název předmětu	Potraviny a výživa
jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání. To znamená, že by žáci měli mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace, s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky, využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí, znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.
	Kompetence k řešení problémů: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy. To znamená, že by žáci měli porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení, volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
	Komunikativní kompetence: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích. To znamená, že by žáci měli vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.), formulovat své myšlenky srozumitelně, naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse, zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.), vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
	Personální a sociální kompetence: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli připraveni podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů. To znamená, že by žáci měli posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku, ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí, mít

Název předmětu	Potraviny a výživa
	odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí, adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci, být finančně gramotný. Občanské kompetence a kulturní povědomí: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uznávali podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury. To znamená, že by žáci měli jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu, dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie, uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých, zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě, chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje, uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních, uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu, podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury. Kompetence k pracovnímu uplatnění: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení. To znamená, že by žáci měli mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, 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, umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků. Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii:

Název předmětu	Potraviny a výživa
	Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci podle svých schopností a možností dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností, prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád, skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu, prováděli úklid a čištění skladovacích prostor. Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci podle svých schopností a možností pomáhali při přípravě pokrmů, připravovali teplé pokrmy a přílohy, připravovali vybrané studené pokrmy, připravovali teplé nápoje, čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití. Dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram, udržovali a zabezpečovali použitý inventář, používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu. Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci podle svých schopností a možností chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku, dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti. Dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana). Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci podle svých schopností a možností znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení. Zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady. Efektivně hospodařili s finančními prostředky, nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí. Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci podle svých schopností a možností chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků, znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví. Znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce) a byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.

Název předmětu	Potraviny a výživa
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Předmět se vyučuje ve všech ročnících vždy v jedné skupině. Při výuce se využívá nejvíce kombinovaný typ vyučovací hodiny - opakování minulé látky, výklad nové látky, řízený rozhovor na dané téma, názorné ukázky, příklady z praxe, objasňování pojmů, shrnutí a zopakování nové látky, zápisy do sešitů, procvičování učiva, zadávání domácích úkolů, práce s učebnicí, samostatná práce. Předmět spadá do oblasti odborného vzdělávání a je úzce spjat s předměty Technologie, Stolničení, Zařízení závodů, Provozní práce a Odborný výcvik.
Způsob hodnocení žáků	Znalosti žáků jsou prověřovány z učiva probraného a po jeho procvičení, když žáci měli dostatek času k naučení, procvičení a zažití získaných vědomostí a dovedností. Soustavným pozorováním žáků a sledováním jejich výkonů a připravenosti na vyučování. Různými druhy zkoušek (formou testů, písemné, ústní), průběžné hodnocení aktivity v hodinách. Při celkové klasifikaci je přihlíženo k zvláštnostem žáka i možnému zakolísání pro určitou indispozici žáka v průběhu klasifikačního období. Průběžné hodnocení žáků je zaznamenáváno do papírových i elektronických žákovských knížek. V každém pololetí se vydává žákovi vysvědčení, na konci 1. pololetí obdrží žák výpis z vysvědčení.

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Komunikativní kompetence • Kompetence k řešení problémů • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	Úvod do předmětu potraviny a výživa - charakteristika a rozdělení poživatin (potraviny, nápoje a pochutiny) - skladování potravin, rozdělení skladů, podmínky skladování, hygiena skladování - příčiny onemocnění potravin, alimentární nákazy a otravy

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů	nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů	Úvod do předmětu potravin a výživa - charakteristika a rozdělení poživatin (potravin, nápoje a pochutiny) - skladování potravin, rozdělení skladů, podmínky skladování, hygiena skladování - příčiny kažení potravin, alimentární nákazy a otravy
objasní podstatu racionální výživy	objasní podstatu racionální výživy	Složení potravin - rozdělení potravin podle jejich původu - charakteristika potravin živočišného původu - charakteristika potravin rostlinného původu Živiny a jejich charakteristika, látky stavební, sytící a ochranné - bílkoviny - sacharidy - tuky - vitamíny - minerální látky - voda a vláknina Biologická a energetická hodnota potravin Základy fyziologie výživy Brambory - význam brambor pro výživu člověka a jejich zastoupení v jídelníčku - složení brambor - podmínky skladování a choroby brambor - použití brambor v kuchyni a v potravinářském průmyslu Zelenina - význam zeleniny ve výživě a její složení - dělení zeleniny (kořenová, košťálová, listová, cibulová, lusková, plodová a pochutinové zelené natě) - použití zeleniny v kuchyni a její konzervace - podmínky skladování a vady zeleniny Ovoce

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		- význam ovoce ve výživě a jeho složení - dělení ovoce(jádrové, peckové, bobulové, skořápkové, jižní plody) - použití ovoce v kuchyni a jeho konzervace - podmínky skladování a vady ovoce Houby - význam a zastoupení hub v jídelníčku, chemické složení - dělení hub (jedlé, nejedlé a jedovaté) - použití hub v kuchyni, konzervace hub Luštěniny - význam luštěnin v jídelníčku, složení luštěnin - tržní druhy luštěnin a jejich předběžná příprava - použití luštěnin v kuchyni - sója a její použití v potravinářském průmyslu - skladování a vady luštěnin Těstoviny - význam těstovin v jídelníčku - výroba těstovin - rozdělení těstovin, těstoviny zavářkové, přílohové - použití těstovin v kuchyni - skladování a vady těstovin Pekařské výrobky Chléb a jeho význam v jídelníčku - složení chleba a jeho výživová hodnota - výroba chleba, suroviny potřebné k výrobě - tržní druhy chleba - použití chleba v teplé a ve studené kuchyni - skladování a vady chleba Pečivo a jeho význam v jídelníčku, suroviny potřebné k výrobě - rozdělení pečiva (běžné pečivo a jemné pečivo) - použití pečiva v teplé a studené kuchyni - trvanlivé pečivo

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		Vejce - význam vajec ve výživě - složení a skladba vejce - jakost a třídění vajec - použití vajec v teplé a ve studené kuchyni - vady vajec a alimentární nákaza salmonela, manipulace s vejci v kuchyni a jejich skladování
		Mléko - význam mléka ve výživě, složení mléka - mlékárenské úpravy mléka - tržní druhy mléka a smetany a jejich použití v kuchyni Mléčné výrobky - tvaroh (výroba tvarohu, použití tvarohu v kuchyni, použití tvarohu v mlékárenském průmyslu) - jogurty - sýry (význam ve výživě, rozdělení sýrů) - použití sýrů v kuchyni
		Tuky - význam tuků ve výživě, vitamíny rozpustné v tucích, energetická hodnota tuků - tuky živočišného původu, charakteristika a rozdělení - výroba mlékárenského másla - tuky rostlinného původu, charakteristika a rozdělení - uměle připravované tuky, margaríny a tuky hydrogenované - stravitelnost, žluknutí a přepalování tuků - podmínky skladování tuků - použití tuků ve studené a v teplé kuchyni
		Cukry - význam cukrů ve výživě, vlastností cukrů a jejich EH - rozdělení cukrů (monosacharidy, disacharidy, polysacharidy) - výroba cukru z cukrové řepy, tržní druhy cukrů - použití cukrů v kuchyni, podmínky skladování

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		Med - jeho biologická a energetická hodnota - složení medu, tržní druhy medu - použití medu v kuchyni, zastoupení v jídelníčku - skladování a vady medu Umělá sladidla - jejich použití ve výživě - problematika nadměrné konzumace cukrů - tržní druhy umělých sladidel a jejich použití v kuchyni Pochutiny - význam pochutin v jídelníčku a jejich výživová hodnota - rozdělení pochutin Koření, charakteristika a rozdělení - druhy koření a jejich tržní úpravy - směsi koření - použití koření v kuchyni - podmínky skladování a vady koření Koření přípravy a dochucovadla - sůl, ocet, hořčice
opracovává a upravuje suroviny	opracovává a upravuje suroviny	Pekařské výrobky Chléb a jeho význam v jídelníčku - složení chleba a jeho výživová hodnota - výroba chleba, suroviny potřebné k výrobě - tržní druhy chleba - použití chleba v teplé a ve studené kuchyni - skladování a vady chleba Pečivo a jeho význam v jídelníčku, suroviny potřebné k výrobě - rozdělení pečiva (běžné pečivo a jemné pečivo) - použití pečiva v teplé a studené kuchyni - trvanlivé pečivo Vejce - význam vajec ve výživě

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		- složení a skladba vejce - jakost a třídění vajec - použití vajec v teplé a ve studené kuchyni - vady vajec a alimentární nákaza salmonela, manipulace s vejci v kuchyni a jejich skladování
		Mléko - význam mléka ve výživě, složení mléka - mlékárenské úpravy mléka - tržní druhy mléka a smetany a jejich použití v kuchyni Mléčné výrobky - tvaroh (výroba tvarohu, použití tvarohu v kuchyni, použití tvarohu v mlékárenském průmyslu) - jogurty - sýry (význam ve výživě, rozdělení sýrů) - použití sýrů v kuchyni
rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin	používá zařízení skladů potravin	Úvod do předmětu potravin a výživa - charakteristika a rozdělení poživatin (potraviny, nápoje a pochutiny) - skladování potravin, rozdělení skladů, podmínky skladování, hygiena skladování - příčiny kažení potravin, alimentární nákazy a otravy Mléko - význam mléka ve výživě, složení mléka - mlékárenské úpravy mléka - tržní druhy mléka a smetany a jejich použití v kuchyni Mléčné výrobky - tvaroh (výroba tvarohu, použití tvarohu v kuchyni, použití tvarohu v mlékárenském průmyslu) - jogurty - sýry (význam ve výživě, rozdělení sýrů) - použití sýrů v kuchyni Cukry - význam cukrů ve výživě, vlastností cukrů a jejich EH - rozdělení cukrů (monosacharidy, disacharidy,

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		polysacharidy) - výroba cukru z cukrové řepy, tržní druhy cukrů - použití cukrů v kuchyni, podmínky skladování Med - jeho biologická a energetická hodnota - složení medu, tržní druhy medu - použití medu v kuchyni, zastoupení v jídelníčku - skladování a vady medu Umělá sladidla - jejich použití ve výživě - problematika nadměrné konzumace cukrů - tržní druhy umělých sladidel a jejich použití v kuchyni Čaj - význam čaje jako nápoje a historie pěstování čaje - tržní druhy pravého čaje - bylinné a ovocné čaje - podmínky skladování a vady čaje Káva - význam zrnkové kávy jako nápoje a historie pěstování kávy - odrůdy kávy, sběr, pražení, mletí a balení kávy - tržní druhy zrnkové kávy - podmínky skladování a vady kávy - náhražky kávy (kávoviny) Kakao a jeho výživová hodnota - zpracování kakaa v potravinářském průmyslu (kakaový prášek, kakaové máslo, čokoláda) - použití kakaa a čokolády v kuchyni
připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu	připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu	Těstoviny - význam těstovin v jídelníčku - výroba těstovin - rozdělení těstovin, těstoviny zavářkové, přílohové - použití těstovin v kuchyni - skladování a vady těstovin

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
připravuje základní dietní pokrmy	připravuje vybrané dietní pokrmy	Mléko - význam mléka ve výživě, složení mléka - mlékárenské úpravy mléka - tržní druhy mléka a smetany a jejich použití v kuchyni Mléčné výrobky - tvaroh (výroba tvarohu, použití tvarohu v kuchyni, použití tvarohu v mlékárenském průmyslu) - jogurty - sýry (význam ve výživě, rozdělení sýrů) - použití sýrů v kuchyni
připravuje základní pokrmy studené kuchyně	připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně	Mléko - význam mléka ve výživě, složení mléka - mlékárenské úpravy mléka - tržní druhy mléka a smetany a jejich použití v kuchyni Mléčné výrobky - tvaroh (výroba tvarohu, použití tvarohu v kuchyni, použití tvarohu v mlékárenském průmyslu) - jogurty - sýry (význam ve výživě, rozdělení sýrů) - použití sýrů v kuchyni
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	Složení potravin - rozdělení potravin podle jejich původu - charakteristika potravin živočišného původu - charakteristika potravin rostlinného původu Živiny a jejich charakteristika, látky stavební, sytící a ochranné - bílkoviny - sacharidy - tuky - vitamíny - minerální látky - voda a vláknina Biologická a energetická hodnota potravin Základy fyziologie výživy

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		Brambory - význam brambor pro výživu člověka a jejich zastoupení v jídelníčku - složení brambor - podmínky skladování a choroby brambor - použití brambor v kuchyni a v potravinářském průmyslu
		Zelenina - význam zeleniny ve výživě a její složení - dělení zeleniny (kořenová, košťálová, listová, cibulová, lusková, plodová a pochutinové zelené natě) - použití zeleniny v kuchyni a její konzervace - podmínky skladování a vady zeleniny
		Ovoce - význam ovoce ve výživě a jeho složení - dělení ovoce (jádrové, peckové, bobulové, skořápkové, jižní plody) - použití ovoce v kuchyni a jeho konzervace - podmínky skladování a vady ovoce
		Houby - význam a zastoupení hub v jídelníčku, chemické složení - dělení hub (jedlé, nejedlé a jedovaté) - použití hub v kuchyni, konzervace hub
		Luštěniny - význam luštěnin v jídelníčku, složení luštěnin - tržní druhy luštěnin a jejich předběžná příprava - použití luštěnin v kuchyni - sója a její použití v potravinářském průmyslu - skladování a vady luštěnin
		Obiloviny a mlýnské výrobky - význam obilovin ve výživě - druhy obilovin a jejich charakteristika - výrobky z obilovin, mouka a její tržní druhy

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		- skladování a vady obilovin - rýže a její význam ve výživě - tržní druhy rýže - použití rýže v kuchyni, stravitelnost rýže
		Těstoviny - význam těstovin v jídelníčku - výroba těstovin - rozdělení těstovin, těstoviny zavářkové, přílohové - použití těstovin v kuchyni - skladování a vady těstovin
		Pekařské výrobky Chléb a jeho význam v jídelníčku - složení chleba a jeho výživová hodnota - výroba chleba, suroviny potřebné k výrobě - tržní druhy chleba - použití chleba v teplé a ve studené kuchyni - skladování a vady chleba Pečivo a jeho význam v jídelníčku, suroviny potřebné k výrobě - rozdělení pečiva (běžné pečivo a jemné pečivo) - použití pečiva v teplé a studené kuchyni - trvanlivé pečivo
		Kypřicí prostředky - význam kypřicích prostředků a jejich použití v kuchyni - metody kypření (kypření mechanické, biologické a chemické) - tržní druhy kypřicích prostředků a jejich skladování
		Tuky - význam tuků ve výživě, vitamíny rozpustné v tucích, energetická hodnota tuků - tuky živočišného původu, charakteristika a rozdělení - výroba mléčářského másla - tuky rostlinného původu, charakteristika a rozdělení

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		- uměle připravované tuky, margaríny a tuky hydrogenované - stravitelnost, žluknutí a přepalování tuků - podmínky skladování tuků - použití tuků ve studené a v teplé kuchyni Cukry - význam cukrů ve výživě, vlastností cukrů a jejich EH - rozdělení cukrů (monosacharidy, disacharidy, polysacharidy) - výroba cukru z cukrové řepy, tržní druhy cukrů - použití cukrů v kuchyni, podmínky skladování Med - jeho biologická a energetická hodnota - složení medu, tržní druhy medu - použití medu v kuchyni, zastoupení v jídelníčku - skladování a vady medu Umělá sladidla - jejich použití ve výživě - problematika nadměrné konzumace cukrů - tržní druhy umělých sladidel a jejich použití v kuchyni Pochutiny - význam pochutin v jídelníčku a jejich výživová hodnota - rozdělení pochutin Koření, charakteristika a rozdělení - druhy koření a jejich tržní úpravy - směsi koření - použití koření v kuchyni - podmínky skladování a vady koření Kořenící přípravky a dochucovadla - sůl, ocet, hořčice
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	Úvod do předmětu potravin a výživa - charakteristika a rozdělení poživatin (potravin, nápoje a pochutiny)

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		- skladování potravin, rozdělení skladů, podmínky skladování, hygiena skladování - příčiny kažení potravin, alimentární nákazy a otravy
		Složení potravin - rozdělení potravin podle jejich původu - charakteristika potravin živočišného původu - charakteristika potravin rostlinného původu Živiny a jejich charakteristika, látky stavební, sytící a ochranné - bílkoviny - sacharidy - tuky - vitamíny - minerální látky - voda a vláknina Biologická a energetická hodnota potravin Základy fyziologie výživy
		Brambory - význam brambor pro výživu člověka a jejich zastoupení v jídelníčku - složení brambor - podmínky skladování a choroby brambor - použití brambor v kuchyni a v potravinářském průmyslu
		Zelenina - význam zeleniny ve výživě a její složení - dělení zeleniny (kořenová, košťálová, listová, cibulová, lusková, plodová a pochutinové zelené natě) - použití zeleniny v kuchyni a její konzervace - podmínky skladování a vady zeleniny Ovoce - význam ovoce ve výživě a jeho složení - dělení ovoce (jádrové, peckové, bobulové, skořápkové, jižní plody)

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		- použití ovoce v kuchyni a jeho konzervace - podmínky skladování a vady ovoce Houby - význam a zastoupení hub v jídelníčku, chemické složení - dělení hub (jedlé, nejedlé a jedovaté) - použití hub v kuchyni, konzervace hub Luštěniny - význam luštěnin v jídelníčku, složení luštěnin - tržní druhy luštěnin a jejich předběžná příprava - použití luštěnin v kuchyni - sója a její použití v potravinářském průmyslu - skladování a vady luštěnin Obiloviny a mlýnské výrobky - význam obilovin ve výživě - druhy obilovin a jejich charakteristika - výrobky z obilovin, mouka a její tržní druhy - skladování a vady obilovin - rýže a její význam ve výživě - tržní druhy rýže - použití rýže v kuchyni, stravitelnost rýže Těstoviny - význam těstovin v jídelníčku - výroba těstovin - rozdělení těstovin, těstoviny zavářkové, přílohové - použití těstovin v kuchyni - skladování a vady těstovin Vejce - význam vajec ve výživě - složení a skladba vejce - jakost a třídění vajec - použití vajec v teplé a ve studené kuchyni - vady vajec a alimentární nákaza salmonela, manipulace s vejci v kuchyni a jejich skladování

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		Tuky - význam tuků ve výživě, vitamíny rozpustné v tucích, energetická hodnota tuků - tuky živočišného původu, charakteristika a rozdělení - výroba mlékárenského másla - tuky rostlinného původu, charakteristika a rozdělení - uměle připravované tuky, margaríny a tuky hydrogenované - stravitelnost, žluknutí a přepalování tuků - podmínky skladování tuků - použití tuků ve studené a v teplé kuchyni Cukry - význam cukrů ve výživě, vlastností cukrů a jejich EH - rozdělení cukrů (monosacharidy, disacharidy, polysacharidy) - výroba cukru z cukrové řepy, tržní druhy cukrů - použití cukrů v kuchyni, podmínky skladování Med - jeho biologická a energetická hodnota - složení medu, tržní druhy medu - použití medu v kuchyni, zastoupení v jídelníčku - skladování a vady medu Umělá sladidla - jejich použití ve výživě - problematika nadměrné konzumace cukrů - tržní druhy umělých sladidel a jejich použití v kuchyni Pochutiny - význam pochutin v jídelníčku a jejich výživová hodnota - rozdělení pochutin Koření, charakteristika a rozdělení - druhy koření a jejich tržní úpravy - směsi koření - použití koření v kuchyni - podmínky skladování a vady koření

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		Koření přípravky a dochucovadla - sůl, ocet, hořčice Čaj - význam čaje jako nápoje a historie pěstování čaje - tržní druhy pravého čaje - bylinné a ovocné čaje - podmínky skladování a vady čaje Káva - význam zrnkové kávy jako nápoje a historie pěstování kávy - odrůdy kávy, sběr, pražení, mletí a balení kávy - tržní druhy zrnkové kávy - podmínky skladování a vady kávy - náhražky kávy (kávoviny) Kakao a jeho výživová hodnota - zpracování kakaa v potravinářském průmyslu (kakaový prášek, kakaové máslo, čokoláda) - použití kakaa a čokolády v kuchyni
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	Pekařské výrobky Chléb a jeho význam v jídelníčku - složení chleba a jeho výživová hodnota - výroba chleba, suroviny potřebné k výrobě - tržní druhy chleba - použití chleba v teplé a ve studené kuchyni - skladování a vady chleba Pečivo a jeho význam v jídelníčku, suroviny potřebné k výrobě - rozdělení pečiva (běžné pečivo a jemné pečivo) - použití pečiva v teplé a studené kuchyni - trvanlivé pečivo Tuky - význam tuků ve výživě, vitamíny rozpustné v tucích, energetická hodnota tuků - tuky živočišného původu, charakteristika a rozdělení

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		- výroba mlékařského másla - tuky rostlinného původu, charakteristika a rozdělení - uměle připravované tuky, margaríny a tuky hydrogenované - stravitelnost, žluknutí a přepalování tuků - podmínky skladování tuků - použití tuků ve studené a v teplé kuchyni
		Cukry - význam cukrů ve výživě, vlastností cukrů a jejich EH - rozdělení cukrů (monosacharidy, disacharidy, polysacharidy) - výroba cukru z cukrové řepy, tržní druhy cukrů - použití cukrů v kuchyni, podmínky skladování
		Med - jeho biologická a energetická hodnota - složení medu, tržní druhy medu - použití medu v kuchyni, zastoupení v jídelníčku - skladování a vady medu
		Umělá sladidla - jejich použití ve výživě - problematika nadměrné konzumace cukrů - tržní druhy umělých sladidel a jejich použití v kuchyni
		Pochutiny - význam pochutin v jídelníčku a jejich výživová hodnota - rozdělení pochutin
		Koření, charakteristika a rozdělení - druhy koření a jejich tržní úpravy - směsi koření - použití koření v kuchyni - podmínky skladování a vady koření
		Kořenící přípravky a dochucovadla - sůl, ocet, hořčice
		Čaj

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		- význam čaje jako nápoje a historie pěstování čaje - tržní druhy pravého čaje - bylinné a ovocné čaje - podmínky skladování a vady čaje Káva - význam zrnkové kávy jako nápoje a historie pěstování kávy - odrůdy kávy, sběr, pražení, mletí a balení kávy - tržní druhy zrnkové kávy - podmínky skladování a vady kávy - náhražky kávy (kávoviny) Kakao a jeho výživová hodnota - zpracování kakaa v potravinářském průmyslu (kakaový prášek, kakaové máslo, čokoláda) - použití kakaa a čokolády v kuchyni
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	Úvod do předmětu potravin a výživa - charakteristika a rozdělení poživatin (potraviny, nápoje a pochutiny) - skladování potravin, rozdělení skladů, podmínky skladování, hygiena skladování - příčiny kažení potravin, alimentární nákazy a otravy Složení potravin - rozdělení potravin podle jejich původu - charakteristika potravin živočišného původu - charakteristika potravin rostlinného původu Živiny a jejich charakteristika, látky stavební, sytící a ochranné - bílkoviny - sacharidy - tuky - vitamíny - minerální látky - voda a vláknina Biologická a energetická hodnota potravin Základy fyziologie výživy

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		Brambory - význam brambor pro výživu člověka a jejich zastoupení v jídelníčku - složení brambor - podmínky skladování a choroby brambor - použití brambor v kuchyni a v potravinářském průmyslu
		Zelenina - význam zeleniny ve výživě a její složení - dělení zeleniny (kořenová, košťálová, listová, cibulová, lusková, plodová a pochutinové zelené natě) - použití zeleniny v kuchyni a její konzervace - podmínky skladování a vady zeleniny
		Ovoce - význam ovoce ve výživě a jeho složení - dělení ovoce (jádrové, peckové, bobulové, skořápkové, jižní plody) - použití ovoce v kuchyni a jeho konzervace - podmínky skladování a vady ovoce
		Houby - význam a zastoupení hub v jídelníčku, chemické složení - dělení hub (jedlé, nejedlé a jedovaté) - použití hub v kuchyni, konzervace hub
		Luštěniny - význam luštěnin v jídelníčku, složení luštěnin - tržní druhy luštěnin a jejich předběžná příprava - použití luštěnin v kuchyni - sója a její použití v potravinářském průmyslu - skladování a vady luštěnin
		Obiloviny a mlýnské výrobky - význam obilovin ve výživě - druhy obilovin a jejich charakteristika - výrobky z obilovin, mouka a její tržní druhy

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		- skladování a vady obilovin - rýže a její význam ve výživě - tržní druhy rýže - použití rýže v kuchyni, stravitelnost rýže
		Těstoviny - význam těstovin v jídelníčku - výroba těstovin - rozdělení těstovin, těstoviny zavářkové, přílohové - použití těstovin v kuchyni - skladování a vady těstovin
		Pekařské výrobky Chléb a jeho význam v jídelníčku - složení chleba a jeho výživová hodnota - výroba chleba, suroviny potřebné k výrobě - tržní druhy chleba - použití chleba v teplé a ve studené kuchyni - skladování a vady chleba Pečivo a jeho význam v jídelníčku, suroviny potřebné k výrobě - rozdělení pečiva (běžné pečivo a jemné pečivo) - použití pečiva v teplé a studené kuchyni - trvanlivé pečivo
		Kypřicí prostředky - význam kypřicích prostředků a jejich použití v kuchyni - metody kypření (kypření mechanické, biologické a chemické) - tržní druhy kypřicích prostředků a jejich skladování
		Vejce - význam vajec ve výživě - složení a skladba vejce - jakost a třídění vajec - použití vajec v teplé a ve studené kuchyni - vady vajec a alimentární nákaza salmonela,

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		manipulace s vejci v kuchyni a jejich skladování
		Mléko - význam mléka ve výživě, složení mléka - mlékárenské úpravy mléka - tržní druhy mléka a smetany a jejich použití v kuchyni Mléčné výrobky - tvaroh (výroba tvarohu, použití tvarohu v kuchyni, použití tvarohu v mlékárenském průmyslu) - jogurty - sýry (význam ve výživě, rozdělení sýrů) - použití sýrů v kuchyni
		Tuky - význam tuků ve výživě, vitamíny rozpustné v tucích, energetická hodnota tuků - tuky živočišného původu, charakteristika a rozdělení - výroba mlékárenského másla - tuky rostlinného původu, charakteristika a rozdělení - uměle připravované tuky, margaríny a tuky hydrogenované - stravitelnost, žluknutí a přepalování tuků - podmínky skladování tuků - použití tuků ve studené a v teplé kuchyni
		Cukry - význam cukrů ve výživě, vlastností cukrů a jejich EH - rozdělení cukrů (monosacharidy, disacharidy, polysacharidy) - výroba cukru z cukrové řepy, tržní druhy cukrů - použití cukrů v kuchyni, podmínky skladování Med - jeho biologická a energetická hodnota - složení medu, tržní druhy medu - použití medu v kuchyni, zastoupení v jídelníčku - skladování a vady medu Umělá sladidla

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		- jejich použití ve výživě - problematika nadměrné konzumace cukrů - tržní druhy umělých sladidel a jejich použití v kuchyni Pochutiny - význam pochutin v jídelníčku a jejich výživová hodnota - rozdělení pochutin Koření, charakteristika a rozdělení - druhy koření a jejich tržní úpravy - směsi koření - použití koření v kuchyni - podmínky skladování a vady koření Koření přípravy a dochucovadla - sůl, ocet, hořčice Čaj - význam čaje jako nápoje a historie pěstování čaje - tržní druhy pravého čaje - bylinné a ovocné čaje - podmínky skladování a vady čaje Káva - význam zrnkové kávy jako nápoje a historie pěstování kávy - odrůdy kávy, sběr, pražení, mletí a balení kávy - tržní druhy zrnkové kávy - podmínky skladování a vady kávy - náhražky kávy (kávoviny) Kakao a jeho výživová hodnota - zpracování kakaa v potravinářském průmyslu (kakaový prášek, kakaové máslo, čokoláda) - použití kakaa a čokolády v kuchyni
využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	Úvod do předmětu potravin a výživa - charakteristika a rozdělení poživatin (potravin, nápoje a pochutiny) - skladování potravin, rozdělení skladů, podmínky

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
		skladování, hygiena skladování - příčiny kažení potravin, alimentární nákazy a otravy
rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin	rozlišuje druhy skladů	Úvod do předmětu potravin a výživa - charakteristika a rozdělení poživatin (potravin, nápoje a pochutiny) - skladování potravin, rozdělení skladů, podmínky skladování, hygiena skladování - příčiny kažení potravin, alimentární nákazy a otravy

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování)

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
dbá na třídění odpadů	dbá na třídění odpadů	Jatečné maso - druhy jatečného masa, drůbeže, ryb a zvěřiny - charakteristika jatečných kusů a složení masa - porážka, sanitní porážka - zrání masa, vady a kažení masa - veterinární kontrola, její význam, kontrola jatečných kusů před porážkou a kontrola masa po porážce, přenosné choroby, - značení masa (maso požitelné, maso nepožitelné) - skladování a konzervace masa
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	Jatečné maso - druhy jatečného masa, drůbeže, ryb a zvěřiny - charakteristika jatečných kusů a složení masa - porážka, sanitní porážka - zrání masa, vady a kažení masa - veterinární kontrola, její význam, kontrola jatečných kusů před porážkou a kontrola masa po porážce, přenosné choroby, - značení masa (maso požitelné, maso nepožitelné) - skladování a konzervace masa Masné výrobky - charakteristika a rozdělení masných výrobků - uzenářské výrobky, technologie výroby - speciální uzenářské výrobky - uzená masa, výroba a použití v kuchyni - skladování a vady uzenin - výrobky vařené, pečené, smažené, jejich tržní druhy, charakteristika a vady

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- masové konzervy a polokonzervy, rozdělení, vady, adjustace, bombáž
		Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
objasní podstatu racionální výživy	objasní podstatu racionální výživy	Jatečné maso - druhy jatečného masa, drůbeže, ryb a zvěřiny - charakteristika jatečných kusů a složení masa - porážka, sanitní porážka - zrání masa, vady a kažení masa - veterinární kontrola, její význam, kontrola jatečných kusů před porážkou a kontrola masa po porážce, přenosné choroby, - značení masa (maso požitelné, maso nepožitelné) - skladování a konzervace masa Hovězí maso - charakteristika hovězího masa, jeho vlastnosti a

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		smyslové hodnocení - dělení hovězího kusu podle ČSN, jakostní třídy - použití hovězího masa v kuchyni - hovězí droby, charakteristika, rozdělení a použití v kuchyni
		Telecí maso - charakteristika telecího masa, jeho vlastnosti, smyslové hodnocení - význam telecího masa v dietním stravování - dělení telecího kusu podle ČSN, jakostní třídy - použití telecího masa v kuchyni - telecí droby, charakteristika, rozdělení a použití v kuchyni
		Vepřové maso - charakteristika vepřového masa, jeho vlastnosti, smyslové hodnocení - zastoupení vepřového masa v tradičním českém jídelníčku - dělení vepřového kusu podle ČSN - použití vepřového masa v kuchyni - vepřové droby, charakteristika a použití v kuchyni - vepřové sádlo, jeho rozdělení, smyslové hodnocení - tržní druhy škvářeného sádla, jejich použití v kuchyni a smyslové hodnocení - slanina, výroba, druhy a použití v kuchyni
		Skopové maso - charakteristika skopového masa, jeho vlastnosti, smyslové hodnocení - dělení skopového kusu podle ČSN - nakládání skopového masa před vlastní kuchyňskou úpravou - použití skopového masa v kuchyni Jehněčí, kůzlečí, kozí a koňské maso Maso drobných domácích zvířat, králíčí maso

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		Vedlejší jatečné produkty - význam zpracování ostatních jatečných produktů (v kuchyni, v potravinářském a ve spotřebním průmyslu) - kosti, jejich charakteristika, rozdělení a využití - krev a zpracování krve - střeva, rozdělení střev, čištění a konzervace, použití - tuky, charakteristika tuků a jejich zpracování Masné výrobky - charakteristika a rozdělení masných výrobků - uzenářské výrobky, technologie výroby - speciální uzenářské výrobky - uzená masa, výroba a použití v kuchyni - skladování a vady uzenin - výrobky vařené, pečené, smažené, jejich tržní druhy, charakteristika a vady - masové konzervy a polokonzervy, rozdělení, vady, adjustace, bombáž Ryby - charakteristika a složení rybího masa - zastoupení rybího masa v jídelníčku, význam v dietním stravování - rozdělení ryb, ryby sladkovodní, mořské a tažné - prodej ryb, podmínky skladování živých ryb - použití rybího masa v kuchyni - marinované rybí výrobky, charakteristika a rozdělení - uzené a solené rybí výrobky - rybí konzervy - kaviár, pravý a nepravý, použití kaviáru ve studené kuchyni Korýši a měkkýši, lahůdkové potraviny Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování)

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
		Zvěřina - charakteristika zvěřiny, složení masa zvěřiny - lov a způsoby lovu, zastoupení zvěřiny v jídelníčku - rozdělení zvěřiny, druhy zvěřiny - zrání zvěřiny, zamření masa, nakládání do nálevů - použití masa zvěřiny v kuchyni
		Konzervace masa - význam a metody konzervace masa - konzervace chlazením - konzervace zmrazením, podmínky pro uchování zmrazeného masa - konzervace sterilací - konzervace solením a uzením
obsluhuje technologická zařízení podle pokynů	obsluhuje technologická zařízení podle pokynů	Jatečné maso - druhy jatečného masa, drůbeže, ryb a zvěřiny - charakteristika jatečných kusů a složení masa - porážka, sanitní porážka - zrání masa, vady a kažení masa - veterinární kontrola, její význam, kontrola jatečných kusů před porážkou a kontrola masa po porážce, přenosné choroby, - značení masa (maso požitelné, maso nepožitelné) - skladování a konzervace masa
		Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku)

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
opracovává a upravuje suroviny	opracovává a upravuje suroviny	Jatečné maso - druhy jatečného masa, drůbeže, ryb a zvěřiny - charakteristika jatečných kusů a složení masa - porážka, sanitní porážka - zrání masa, vady a kažení masa - veterinární kontrola, její význam, kontrola jatečných kusů před porážkou a kontrola masa po porážce, přenosné choroby, - značení masa (maso požitelné, maso nepožitelné) - skladování a konzervace masa Skopové maso - charakteristika skopového masa, jeho vlastnosti, smyslové hodnocení - dělení skopového kusu podle ČSN - nakládání skopového masa před vlastní kuchyňskou úpravou - použití skopového masa v kuchyni Jehněčí, kůzlečí, kozí a koňské maso Maso drobných domácích zvířat, králíčí maso Masné výrobky - charakteristika a rozdělení masných výrobků - uzenářské výrobky, technologie výroby - speciální uzenářské výrobky - uzená masa, výroba a použití v kuchyni - skladování a vady uzenin - výrobky vařené, pečené, smažené, jejich tržní druhy, charakteristika a vady - masové konzervy a polokonzervy, rozdělení, vady, adjustace, bombáž Ryby

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- charakteristika a složení rybího masa - zastoupení rybího masa v jídelníčku, význam v dietním stravování - rozdělení ryb, ryby sladkovodní, mořské a tažné - prodej ryb, podmínky skladování živých ryb - použití rybího masa v kuchyni - marinované rybí výrobky, charakteristika a rozdělení - uzené a solené rybí výrobky - rybí konzervy - kaviár, pravý a nepravý, použití kaviáru ve studené kuchyni - Korýši a měkkýši, lahůdkové potraviny
		Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
		Zvěřina - charakteristika zvěřiny, složení masa zvěřiny - lov a způsoby lovu, zastoupení zvěřiny v jídelníčku - rozdělení zvěřiny, druhy zvěřiny - zrání zvěřiny, zamření masa, nakládání do nálevů - použití masa zvěřiny v kuchyni
		Konzervace masa - význam a metody konzervace masa - konzervace chlazením - konzervace zmrazením, podmínky pro uchování zmrazeného masa - konzervace sterilací - konzervace solením a uzením

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin	používá zařízení skladů potravin	Jatečné maso - druhy jatečného masa, drůbeže, ryb a zvěřiny - charakteristika jatečných kusů a složení masa - porážka, sanitní porážka - zrání masa, vady a kažení masa - veterinární kontrola, její význam, kontrola jatečných kusů před porážkou a kontrola masa po porážce, přenosné choroby, značení masa (maso požitelné, maso nepožitelné) - skladování a konzervace masa Masné výrobky - charakteristika a rozdělení masných výrobků - uzenářské výrobky, technologie výroby - speciální uzenářské výrobky - uzená masa, výroba a použití v kuchyni - skladování a vady uzenin - výrobky vařené, pečené, smažené, jejich tržní druhy, charakteristika a vady - masové konzervy a polokonzervy, rozdělení, vady, adjustace, bombáž Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování)

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
		Zvěřina - charakteristika zvěřiny, složení masa zvěřiny - lov a způsoby lovu, zastoupení zvěřiny v jídelníčku - rozdělení zvěřiny, druhy zvěřiny - zrání zvěřiny, zamření masa, nakládání do nálevů - použití masa zvěřiny v kuchyni
		Konzervace masa - význam a metody konzervace masa - konzervace chlazením - konzervace zmrazením, podmínky pro uchování zmrazeného masa - konzervace sterilací - konzervace solením a uzením
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu	připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu	Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku)

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
připravuje základní dietní pokrmy	připravuje vybrané dietní pokrmy	Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
připravuje základní pokrmy studené kuchyně	připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně	Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	Jatečné maso - druhy jatečného masa, drůbeže, ryb a zvěřiny - charakteristika jatečných kusů a složení masa - porážka, sanitní porážka - zrání masa, vady a kažení masa - veterinární kontrola, její význam, kontrola jatečných kusů před porážkou a kontrola masa po porážce, přenosné choroby, - značení masa (maso požitelné, maso nepožitelné) - skladování a konzervace masa

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		Hovězí maso - charakteristika hovězího masa, jeho vlastnosti a smyslové hodnocení - dělení hovězího kusu podle ČSN, jakostní třídy - použití hovězího masa v kuchyni - hovězí droby, charakteristika, rozdělení a použití v kuchyni
		Telecí maso - charakteristika telecího masa, jeho vlastnosti, smyslové hodnocení - význam telecího masa v dietním stravování - dělení telecího kusu podle ČSN, jakostní třídy - použití telecího masa v kuchyni - telecí droby, charakteristika, rozdělení a použití v kuchyni
		Vepřové maso - charakteristika vepřového masa, jeho vlastnosti, smyslové hodnocení - zastoupení vepřového masa v tradičním českém jídelníčku - dělení vepřového kusu podle ČSN - použití vepřového masa v kuchyni - vepřové droby, charakteristika a použití v kuchyni - vepřové sádlo, jeho rozdělení, smyslové hodnocení - tržní druhy škvářeného sádla, jejich použití v kuchyni a smyslové hodnocení - slanina, výroba, druhy a použití v kuchyni
		Skopové maso - charakteristika skopového masa, jeho vlastnosti, smyslové hodnocení - dělení skopového kusu podle ČSN - nakládání skopového masa před vlastní kuchyňskou úpravou - použití skopového masa v kuchyni

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		Jehněčí, kůzlečí, kozí a koňské maso Maso drobných domácích zvířat, králíčí maso Vedlejší jatečné produkty - význam zpracování ostatních jatečných produktů (v kuchyni, v potravinářském a ve spotřebním průmyslu) - kosti, jejich charakteristika, rozdělení a využití - krev a zpracování krve - střeva, rozdělení střev, čištění a konzervace, použití - tuky, charakteristika tuků a jejich zpracování Masné výrobky - charakteristika a rozdělení masných výrobků - uzenářské výrobky, technologie výroby - speciální uzenářské výrobky - uzená masa, výroba a použití v kuchyni - skladování a vady uzenin - výrobky vařené, pečené, smažené, jejich tržní druhy, charakteristika a vady - masové konzervy a polokonzervy, rozdělení, vady, adjustace, bombáž Ryby - charakteristika a složení rybího masa - zastoupení rybího masa v jídelníčku, význam v dietním stravování - rozdělení ryb, ryby sladkovodní, mořské a tažné - prodej ryb, podmínky skladování živých ryb - použití rybího masa v kuchyni - marinované rybí výrobky, charakteristika a rozdělení - uzené a solené rybí výrobky - rybí konzervy - kaviár, pravý a nepravý, použití kaviáru ve studené kuchyni Korýši a měkkýši, lahůdkové potraviny Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- drůbež hřabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
udržuje pořádek na pracovišti během provozu	udržuje pořádek na pracovišti během provozu	Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hřabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hřabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hřabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku)

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	Jatečné maso - druhy jatečného masa, drůbeže, ryb a zvěřiny - charakteristika jatečných kusů a složení masa - porážka, sanitní porážka - zrání masa, vady a kažení masa - veterinární kontrola, její význam, kontrola jatečných kusů před porážkou a kontrola masa po porážce, přenosné choroby, - značení masa (maso požitelné, maso nepožitelné) - skladování a konzervace masa Hovězí maso - charakteristika hovězího masa, jeho vlastnosti a smyslové hodnocení - dělení hovězího kusu podle ČSN, jakostní třídy - použití hovězího masa v kuchyni - hověží droby, charakteristika, rozdělení a použití v kuchyni Telecí maso - charakteristika telecího masa, jeho vlastnosti, smyslové hodnocení - význam telecího masa v dietním stravování - dělení telecího kusu podle ČSN, jakostní třídy - použití telecího masa v kuchyni - telecí droby, charakteristika, rozdělení a použití v kuchyni Vepřové maso - charakteristika vepřového masa, jeho vlastnosti, smyslové hodnocení - zastoupení vepřového masa v tradičním českém jídelníčku

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- dělení vepřového kusu podle ČSN - použití vepřového masa v kuchyni - vepřové droby, charakteristika a použití v kuchyni - vepřové sádlo, jeho rozdělení, smyslové hodnocení - tržní druhy škvářového sádla, jejich použití v kuchyni a smyslové hodnocení - slanina, výroba, druhy a použití v kuchyni
		Skopové maso - charakteristika skopového masa, jeho vlastnosti, smyslové hodnocení - dělení skopového kusu podle ČSN - nakládání skopového masa před vlastní kuchyňskou úpravou - použití skopového masa v kuchyni Jehněčí, kůzlečí, kozí a koňské maso Maso drobných domácích zvířat, králičí maso
		Vedlejší jatečné produkty - význam zpracování ostatních jatečných produktů (v kuchyni, v potravinářském a ve spotřebním průmyslu) - kosti, jejich charakteristika, rozdělení a využití - krev a zpracování krve - střeva, rozdělení střev, čištění a konzervace, použití - tuky, charakteristika tuků a jejich zpracování
		Masné výrobky - charakteristika a rozdělení masných výrobků - uzenářské výrobky, technologie výroby - speciální uzenářské výrobky - uzená masa, výroba a použití v kuchyni - skladování a vady uzenin - výrobky vařené, pečené, smažené, jejich tržní druhy, charakteristika a vady - masové konzervy a polokonzervy, rozdělení, vady, adjustace, bombáž
		Ryby

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- charakteristika a složení rybího masa - zastoupení rybího masa v jídelníčku, význam v dietním stravování - rozdělení ryb, ryby sladkovodní, mořské a tažné - prodej ryb, podmínky skladování živých ryb - použití rybího masa v kuchyni - marinované rybí výrobky, charakteristika a rozdělení - uzené a solené rybí výrobky - rybí konzervy - kaviár, pravý a nepravý, použití kaviáru ve studené kuchyni - Korýši a měkkýši, lahůdkové potraviny
		Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
		Konzervace masa - význam a metody konzervace masa - konzervace chlazením - konzervace zmrazením, podmínky pro uchování zmrazeného masa - konzervace sterilací - konzervace solením a uzením
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	Hovězí maso - charakteristika hovězího masa, jeho vlastnosti a smyslové hodnocení - dělení hovězího kusu podle ČSN, jakostní třídy - použití hovězího masa v kuchyni - hověží droby, charakteristika, rozdělení a použití v

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		kuchyni
		Telecí maso - charakteristika telecího masa, jeho vlastnosti, smyslové hodnocení - význam telecího masa v dietním stravování - dělení telecího kusu podle ČSN, jakostní třídy - použití telecího masa v kuchyni - telecí droby, charakteristika, rozdělení a použití v kuchyni
		Vepřové maso - charakteristika vepřového masa, jeho vlastnosti, smyslové hodnocení - zastoupení vepřového masa v tradičním českém jídelníčku - dělení vepřového kusu podle ČSN - použití vepřového masa v kuchyni - vepřové droby, charakteristika a použití v kuchyni - vepřové sádlo, jeho rozdělení, smyslové hodnocení - tržní druhy škvařeného sádla, jejich použití v kuchyni a smyslové hodnocení - slanina, výroba, druhy a použití v kuchyni
		Skopové maso - charakteristika skopového masa, jeho vlastnosti, smyslové hodnocení - dělení skopového kusu podle ČSN - nakládání skopového masa před vlastní kuchyňskou úpravou - použití skopového masa v kuchyni Jehněčí, kůzlečí, kozí a koňské maso Maso drobných domácích zvířat, králíčí maso
		Vedlejší jatečné produkty - význam zpracování ostatních jatečných produktů (v kuchyni, v potravinářském a ve spotřebním průmyslu) - kosti, jejich charakteristika, rozdělení a využití

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- krev a zpracování krve - střeva, rozdělení střev, čištění a konzervace, použití - tuky, charakteristika tuků a jejich zpracování
		Masné výrobky - charakteristika a rozdělení masných výrobků - uzenářské výrobky, technologie výroby - speciální uzenářské výrobky - uzená masa, výroba a použití v kuchyni - skladování a vady uzenin - výrobky vařené, pečené, smažené, jejich tržní druhy, charakteristika a vady - masové konzervy a polokonzervy, rozdělení, vady, adjustace, bombáž
		Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
		Konzervace masa - význam a metody konzervace masa - konzervace chlazením - konzervace zmrazením, podmínky pro uchování zmrazeného masa - konzervace sterilací - konzervace solením a uzením
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	Jatečné maso - druhy jatečného masa, drůbeže, ryb a zvěřiny - charakteristika jatečných kusů a složení masa - porážka, sanitní porážka - zrání masa, vady a kažení masa

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- veterinární kontrola, její význam, kontrola jatečných kusů před porážkou a kontrola masa po porážce, přenosné choroby, - značení masa (maso požitelné, maso nepoživatelné) - skladování a konzervace masa
		Hovězí maso - charakteristika hovězího masa, jeho vlastnosti a smyslové hodnocení - dělení hovězího kusu podle ČSN, jakostní třídy - použití hovězího masa v kuchyni - hovězí droby, charakteristika, rozdělení a použití v kuchyni
		Telecí maso - charakteristika telecího masa, jeho vlastnosti, smyslové hodnocení - význam telecího masa v dietním stravování - dělení telecího kusu podle ČSN, jakostní třídy - použití telecího masa v kuchyni - telecí droby, charakteristika, rozdělení a použití v kuchyni
		Vepřové maso - charakteristika vepřového masa, jeho vlastnosti, smyslové hodnocení - zastoupení vepřového masa v tradičním českém jídelníčku - dělení vepřového kusu podle ČSN - použití vepřového masa v kuchyni - vepřové droby, charakteristika a použití v kuchyni - vepřové sádlo, jeho rozdělení, smyslové hodnocení - tržní druhy škvařeného sádla, jejich použití v kuchyni a smyslové hodnocení - slanina, výroba, druhy a použití v kuchyni
		Skopové maso - charakteristika skopového masa, jeho vlastnosti,

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		smyslové hodnocení - dělení skopového kusu podle ČSN - nakládání skopového masa před vlastní kuchyňskou úpravou - použití skopového masa v kuchyni Jehněčí, kůzlečí, kozí a koňské maso Maso drobných domácích zvířat, králíčí maso
		Vedlejší jatečné produkty - význam zpracování ostatních jatečných produktů (v kuchyni, v potravinářském a ve spotřebním průmyslu) - kosti, jejich charakteristika, rozdělení a využití - krev a zpracování krve - střeva, rozdělení střev, čištění a konzervace, použití - tuky, charakteristika tuků a jejich zpracování
		Masné výrobky - charakteristika a rozdělení masných výrobků - uzenářské výrobky, technologie výroby - speciální uzenářské výrobky - uzená masa, výroba a použití v kuchyni - skladování a vady uzenin - výrobky vařené, pečené, smažené, jejich tržní druhy, charakteristika a vady - masové konzervy a polokonzervy, rozdělení, vady, adjustace, bombáž
		Ryby - charakteristika a složení rybího masa - zastoupení rybího masa v jídelníčku, význam v dietním stravování - rozdělení ryb, ryby sladkovodní, mořské a tažné - prodej ryb, podmínky skladování živých ryb - použití rybího masa v kuchyni - marinované rybí výrobky, charakteristika a rozdělení - uzené a solené rybí výrobky - rybí konzervy

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- kaviár, pravý a nepravý, použití kaviáru ve studené kuchyni - Korýši a měkkýši, lahůdkové potraviny
		Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
		Zvěřina - charakteristika zvěřiny, složení masa zvěřiny - lov a způsoby lovu, zastoupení zvěřiny v jídelníčku - rozdělení zvěřiny, druhy zvěřiny - zrání zvěřiny, zamření masa, nakládání do nálevů - použití masa zvěřiny v kuchyni
		Konzervace masa - význam a metody konzervace masa - konzervace chlazením - konzervace zmrazením, podmínky pro uchování zmrazeného masa - konzervace sterilací - konzervace solením a uzením
využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- drůbeží výrobky, drůbeží konzervy
zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby	zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby	Drůbež - druhy drůbeže, jejich charakteristika a složení masa - drůbež hrabavá (druhy drůbeže, zastoupení v jídelníčku a význam v dietním stravování) - drůbež vodní (druhy drůbeže a zastoupení v jídelníčku) - zpracování drůbeže v potravinářském průmyslu, drůbež chlazená, zmrazená, tržní druhy - skladování a vady drůbeže - drůbeží výrobky, drůbeží konzervy

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	Základní pravidla hygieny výživy - vliv životního prostředí na kvalitu potravin - všeobecná hygiena, osobní hygiena a hygiena výživy - prevence, epidemiologie, nákazy a otravy z potravin
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	Základní pravidla hygieny výživy - vliv životního prostředí na kvalitu potravin - všeobecná hygiena, osobní hygiena a hygiena výživy - prevence, epidemiologie, nákazy a otravy z potravin
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	Léčebná výživa - význam léčebné výživy a její odlišnosti od stravy smíšené

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- léčebné diety, rozdělení a znaky - charakteristiky jednotlivých diet, výběr surovin, výběr technologických úprav
		Základní pravidla hygieny výživy - vliv životního prostředí na kvalitu potravin - všeobecná hygiena, osobní hygiena a hygiena výživy - prevence, epidemiologie, nákazy a otravy z potravin
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	Léčebná výživa - význam léčebné výživy a její odlišnosti od stravy smíšené - léčebné diety, rozdělení a znaky - charakteristiky jednotlivých diet, výběr surovin, výběr technologických úprav
objasní podstatu racionální výživy	objasní podstatu racionální výživy	Nealkoholické a alkoholické nápoje - význam tekutin pro výživu člověka - pitná voda, koloběh vody v přírodě - studené nealkoholické nápoje, jejich rozdělení - minerální vody, limonády, mošty, džusy - alkoholické nápoje, jejich rozdělení - pivo, složení a smyslové vlastnosti piva, skladování a vady piva - révové víno, složení a smyslové hodnocení, skladování vína - lihoviny, rozdělení lihovin - vliv alkoholu na lidský organismus, problematika konzumace alkoholických nápojů Hlavní znaky správné výživy - charakteristika smíšené stravy - zásady správné výživy - potravinová pyramida - diferencovaná strava jako úprava stravy smíšené - výživa dětí a mladistvých - výživa dospělých v různých pracovních podmínkách - výživa starých osob

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- výživa v mimořádných životních podmínkách
		Biologická a energetická hodnota potravin - fyziologie výživy, lidský trávicí trakt - základní pojmy v oboru výživy a stravování - výživová hodnota potravin, energetická hodnota potravin, biologická hodnota potravin - změny biologické hodnoty potravin v průběhu skladování - změny biologické hodnoty při předběžné úpravě potravin - změny biologické hodnoty při vlastní přípravě pokrmů - hospodárnost při zacházení s potravinami
		Směry ve výživě - smíšená strava - syrová strava - strava s nadbytkem bílkovin, tuků a sacharidů - vegetariánská strava, veganství - makrobiotika
		Léčebná výživa - význam léčebné výživy a její odlišnosti od stravy smíšené - léčebné diety, rozdělení a znaky - charakteristiky jednotlivých diet, výběr surovin, výběr technologických úprav
opracovává a upravuje suroviny	opracovává a upravuje suroviny	Základní pravidla hygieny výživy - vliv životního prostředí na kvalitu potravin - všeobecná hygiena, osobní hygiena a hygiena výživy - prevence, epidemiologie, nákazy a otravy z potravin
		Léčebná výživa - význam léčebné výživy a její odlišnosti od stravy smíšené - léčebné diety, rozdělení a znaky - charakteristiky jednotlivých diet, výběr surovin, výběr

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		technologických úprav
používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	Léčebná výživa - význam léčebné výživy a její odlišnosti od stravy smíšené - léčebné diety, rozdělení a znaky - charakteristiky jednotlivých diet, výběr surovin, výběr technologických úprav
rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin	používá zařízení skladů potravin	Nealkoholické a alkoholické nápoje - význam tekutin pro výživu člověka - pitná voda, koloběh vody v přírodě - studené nealkoholické nápoje, jejich rozdělení - minerální vody, limonády, mošty, džusy - alkoholické nápoje, jejich rozdělení - pivo, složení a smyslové vlastnosti piva, skladování a vady piva - révové víno, složení a smyslové hodnocení, skladování vína - lihoviny, rozdělení lihovin - vliv alkoholu na lidský organismus, problematika konzumace alkoholických nápojů Léčebná výživa - význam léčebné výživy a její odlišnosti od stravy smíšené - léčebné diety, rozdělení a znaky - charakteristiky jednotlivých diet, výběr surovin, výběr technologických úprav
připravuje běžné teplé nápoje	připravuje běžné teplé nápoje	Léčebná výživa - význam léčebné výživy a její odlišnosti od stravy smíšené - léčebné diety, rozdělení a znaky - charakteristiky jednotlivých diet, výběr surovin, výběr technologických úprav
připravuje jednoduché moučníky	připravuje jednoduché moučníky	Léčebná výživa - význam léčebné výživy a její odlišnosti od stravy

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		smíšené - léčebné diety, rozdělení a znaky - charakteristiky jednotlivých diet, výběr surovin, výběr technologických úprav
připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu	připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu	Léčebná výživa - význam léčebné výživy a její odlišnosti od stravy smíšené - léčebné diety, rozdělení a znaky - charakteristiky jednotlivých diet, výběr surovin, výběr technologických úprav
připravuje základní dietní pokrmy	připravuje vybrané dietní pokrmy	Léčebná výživa - význam léčebné výživy a její odlišnosti od stravy smíšené - léčebné diety, rozdělení a znaky - charakteristiky jednotlivých diet, výběr surovin, výběr technologických úprav
připravuje základní pokrmy studené kuchyně	připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně	Léčebná výživa - význam léčebné výživy a její odlišnosti od stravy smíšené - léčebné diety, rozdělení a znaky - charakteristiky jednotlivých diet, výběr surovin, výběr technologických úprav
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	Nealkoholické a alkoholické nápoje - význam tekutin pro výživu člověka - pitná voda, koloběh vody v přírodě - studené nealkoholické nápoje, jejich rozdělení - minerální vody, limonády, mošty, džusy - alkoholické nápoje, jejich rozdělení - pivo, složení a smyslové vlastnosti piva, skladování a vady piva - révové víno, složení a smyslové hodnocení, skladování vína - lihoviny, rozdělení lihovin - vliv alkoholu na lidský organismus, problematika

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		konzumace alkoholických nápojů Hlavní znaky správné výživy - charakteristika smíšené stravy - zásady správné výživy - potravinová pyramida - diferencovaná strava jako úprava stravy smíšené - výživa dětí a mladistvých - výživa dospělých v různých pracovních podmínkách - výživa starých osob - výživa v mimořádných životních podmínkách Směry ve výživě - smíšená strava - syrová strava - strava s nadbytkem bílkovin, tuků a sacharidů - vegetariánská strava, veganství - makrobiotika Léčebná výživa - význam léčebné výživy a její odlišnosti od stravy smíšené - léčebné diety, rozdělení a znaky - charakteristiky jednotlivých diet, výběr surovin, výběr technologických úprav
uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	Základní pravidla hygieny výživy - vliv životního prostředí na kvalitu potravin - všeobecná hygiena, osobní hygiena a hygiena výživy - prevence, epidemiologie, nákazy a otravy z potravin
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	Nealkoholické a alkoholické nápoje - význam tekutin pro výživu člověka - pitná voda, koloběh vody v přírodě - studené nealkoholické nápoje, jejich rozdělení - minerální vody, limonády, mošty, džusy - alkoholické nápoje, jejich rozdělení - pivo, složení a smyslové vlastnosti piva, skladování a vady piva

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- révové víno, složení a smyslové hodnocení, skladování vína - lihoviny, rozdělení lihovin - vliv alkoholu na lidský organismus, problematika konzumace alkoholických nápojů
		Hlavní znaky správné výživy - charakteristika smíšené stravy - zásady správné výživy - potravinová pyramida - diferencovaná strava jako úprava stravy smíšené - výživa dětí a mladistvých - výživa dospělých v různých pracovních podmínkách - výživa starých osob - výživa v mimořádných životních podmínkách
		Biologická a energetická hodnota potravin - fyziologie výživy, lidský trávicí trakt - základní pojmy v oboru výživy a stravování - výživová hodnota potravin, energetická hodnota potravin, biologická hodnota potravin - změny biologické hodnoty potravin v průběhu skladování - změny biologické hodnoty při předběžné úpravě potravin - změny biologické hodnoty při vlastní přípravě pokrmů - hospodárnost při zacházení s potravinami
		Léčebná výživa - význam léčebné výživy a její odlišnosti od stravy smíšené - léčebné diety, rozdělení a znaky - charakteristiky jednotlivých diet, výběr surovin, výběr technologických úprav
		Základní pravidla hygieny výživy - vliv životního prostředí na kvalitu potravin

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- všeobecná hygiena, osobní hygiena a hygiena výživy - prevence, epidemiologie, nákazy a otravy z potravin
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	Hlavní znaky správné výživy - charakteristika smíšené stravy - zásady správné výživy - potravinová pyramida - diferencovaná strava jako úprava stravy smíšené - výživa dětí a mladistvých - výživa dospělých v různých pracovních podmínkách - výživa starých osob - výživa v mimořádných životních podmínkách Biologická a energetická hodnota potravin - fyziologie výživy, lidský trávicí trakt - základní pojmy v oboru výživy a stravování - výživová hodnota potravin, energetická hodnota potravin, biologická hodnota potravin - změny biologické hodnoty potravin v průběhu skladování - změny biologické hodnoty při předběžné úpravě potravin - změny biologické hodnoty při vlastní přípravě pokrmů - hospodárnost při zacházení s potravinami Směry ve výživě - smíšená strava - syrová strava - strava s nadbytkem bílkovin, tuků a sacharidů - vegetariánská strava, veganství - makrobiotika Léčebná výživa - význam léčebné výživy a její odlišnosti od stravy smíšené - léčebné diety, rozdělení a znaky - charakteristiky jednotlivých diet, výběr surovin, výběr

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		technologických úprav
		Základní pravidla hygieny výživy - vliv životního prostředí na kvalitu potravin - všeobecná hygiena, osobní hygiena a hygiena výživy - prevence, epidemiologie, nákazy a otravy z potravin
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	Nealkoholické a alkoholické nápoje - význam tekutin pro výživu člověka - pitná voda, koloběh vody v přírodě - studené nealkoholické nápoje, jejich rozdělení - minerální vody, limonády, mošty, džusy - alkoholické nápoje, jejich rozdělení - pivo, složení a smyslové vlastnosti piva, skladování a vady piva - révové víno, složení a smyslové hodnocení, skladování vína - lihoviny, rozdělení lihovin - vliv alkoholu na lidský organismus, problematika konzumace alkoholických nápojů
		Hlavní znaky správné výživy - charakteristika smíšené stravy - zásady správné výživy - potravinová pyramida - diferencovaná strava jako úprava stravy smíšené - výživa dětí a mladistvých - výživa dospělých v různých pracovních podmínkách - výživa starých osob - výživa v mimořádných životních podmínkách
		Biologická a energetická hodnota potravin - fyziologie výživy, lidský trávicí trakt - základní pojmy v oboru výživy a stravování - výživová hodnota potravin, energetická hodnota potravin, biologická hodnota potravin - změny biologické hodnoty potravin v průběhu skladování

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- změny biologické hodnoty při předběžné úpravě potravin - změny biologické hodnoty při vlastní přípravě pokrmů - hospodárnost při zacházení s potravinami
		Směry ve výživě - smíšená strava - syrová strava - strava s nadbytkem bílkovin, tuků a sacharidů - vegetariánská strava, veganství - makrobiotika
		Léčebná výživa - význam léčebné výživy a její odlišnosti od stravy smíšené - léčebné diety, rozdělení a znaky - charakteristiky jednotlivých diet, výběr surovin, výběr technologických úprav
		Základní pravidla hygieny výživy - vliv životního prostředí na kvalitu potravin - všeobecná hygiena, osobní hygiena a hygiena výživy - prevence, epidemiologie, nákazy a otravy z potravin
využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	Léčebná výživa - význam léčebné výživy a její odlišnosti od stravy smíšené - léčebné diety, rozdělení a znaky - charakteristiky jednotlivých diet, výběr surovin, výběr technologických úprav
		Základní pravidla hygieny výživy - vliv životního prostředí na kvalitu potravin - všeobecná hygiena, osobní hygiena a hygiena výživy - prevence, epidemiologie, nákazy a otravy z potravin

6.8 Stolničení

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

Název předmětu	Stolničení
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Ve vyučovacím předmětu získají žáci základní vědomosti o obecně zavedených normách společenského chování. Probíraná témata by měla vést žáky k zamyšlení nad jejich chováním a vystupováním v různých situacích. Žáci se seznámí s úklidem a přípravou pracoviště, pracovním oblečením a pomůckami obsluhujících, s běžným inventářem, jeho použitím a údržbou. Dále se seznámí s pravidly pro sestavování jídelního a nápojového lístku a získají bližší představu o práci obsluhujícího, jeho povinnostech, způsobu, systému a technice obsluhy. Blíže žáci poznají druhy slavnostních hostin a jsou seznámeni s přípravou a prostíráním slavnostních tabulí.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět je zařazen do všech ročníků s konkrétní hodinovou dotací. Výuka probíhá v kmenové učebně, popř. multimediální učebně, některé tematické celky jsou propojeny s exkurzemi a diskusí (např. uplatnění stolničení v domácnosti). Obsah předmětu je zaměřen na získání základních vědomostí a dovedností v oblasti stolničení a jednoduché obsluhy. Žáci jsou vedeni k osvojení si základních pravidel společenského chování, využívání vhodného inventáře na úseku obsluhy, k dovednostem v jednoduché obsluze, povinnostem obsluhujícího, organizaci práce a činnostem před zahájením provozu a po jeho skončení.
Integrace předmětů	• Stravovací služby • Chování pracovníků ve službách
Mezipředmětové vztahy	• Zařízení závodu • Technologie • Potraviny a výživa • Odborný výcvik
Výchovné a vzdělávací strategie: společné	Kompetence k učení:

Název předmětu	Stolníčení
postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni podle svých schopností a možností efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání. To znamená, že by žáci měli mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace, s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky, využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí, znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání. Kompetence k řešení problémů: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy. To znamená, že by žáci měli porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení, volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení). Komunikativní kompetence: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích. To znamená, že by žáci měli vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.), formulovat své myšlenky srozumitelně, naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse, zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.), vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování. Personální a sociální kompetence: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli připraveni podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů. To znamená, že by žáci měli posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí,

Název předmětu	Stolničení
	přijímat radu i kritiku, ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí, mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí, adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci, být finančně gramotný. Občanské kompetence a kulturní povědomí: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uznávali podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury. To znamená, že by žáci měli jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu, dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie, uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých, zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě, chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje, uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních, uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu, podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury. Kompetence k pracovnímu uplatnění: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení. To znamená, že by žáci měli mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, 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, umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Název předmětu	Stolníčení
	Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci podle svých schopností a možností dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností, prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád, skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu, prováděli úklid a čištění skladovacích prostor. Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci podle svých schopností a možností pomáhali při přípravě pokrmů, připravovali teplé pokrmy a přílohy, připravovali vybrané studené pokrmy, připravovali teplé nápoje, čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití. Dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram, udržovali a zabezpečovali použitý inventář, používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu. Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci podle svých schopností a možností chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků, znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví. Znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce) a byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc. Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci podle svých schopností a možností chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku, dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti. Dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana). Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci podle svých schopností a možností znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení. Zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady. Efektivně hospodařili s finančními prostředky, nakládali s materiály, energiemi, odpady,

Název předmětu	Stolničení
	vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Předmět se vyučuje ve všech ročnících vždy v jedné skupině. Při výuce se využívá nejvíce kombinovaný typ vyučovací hodiny - opakování minulé látky, výklad nové látky, řízený rozhovor na dané téma, názorné ukázky, příklady z praxe, objasňování pojmů, shrnutí a zopakování nové látky, zápisy do sešitů, procvičování učiva, zadávání domácích úkolů, práce s učebnicí, samostatná práce. Předmět spadá do oblasti odborného vzdělávání a je úzce spjat s předměty Technologie, Potraviny a výživa, Zařízení závodů, Provozní práce a Odborný výcvik.
Způsob hodnocení žáků	Znalosti žáků jsou prověřovány z učiva probraného a po jeho procvičení, když žáci měli dostatek času k naučení, procvičení a zažití získaných vědomostí a dovedností. Soustavným pozorováním žáků a sledováním jejich výkonů a připravenosti na vyučování. Různými druhy zkoušek (formou testů, písemné, ústní), průběžné hodnocení aktivity v hodinách. Při celkové klasifikaci je přihlíženo k zvláštnostem žáka i možnému zakolísání pro určitou indispozici žáka v průběhu klasifikačního období. Průběžné hodnocení žáků je zaznamenáváno do papírových i elektronických žákovských knížek. V každém pololetí se vydává žákovi vysvědčení, na konci 1. pololetí obdrží žák výpis z vysvědčení.

Stolničení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Komunikativní kompetence - Kompetence k pracovnímu uplatnění - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	Hygiena, estetika a bezpečnost práce - osobní hygiena - hygiena pracovní - estetika - bezpečnost práce
dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	Příprava pracoviště - úklidové práce - příprava na provoz

Stolníčení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- konečná kontrola
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	Hygiena, estetika a bezpečnost práce - osobní hygiena - hygiena pracovní - estetika - bezpečnost práce
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Hygiena, estetika a bezpečnost práce - osobní hygiena - hygiena pracovní - estetika - bezpečnost práce
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	Hygiena, estetika a bezpečnost práce - osobní hygiena - hygiena pracovní - estetika - bezpečnost práce
charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití	charakterizuje vybavení výrobního střediska	Provozovny ve veřejném stravování - provozovny, úseky a střediska
obsluhuje technologická zařízení podle pokynů	obsluhuje technologická zařízení podle pokynů	Inventář na úseku obsluhy - pravidla používání inventáře - stolový a sedací inventář - malý stolní inventář - textilní inventář - porcelánový inventář - skleněný inventář - kovový inventář - příbory - jednoobrátkový a pomocný inventář
používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	Inventář na úseku obsluhy - pravidla používání inventáře - stolový a sedací inventář - malý stolní inventář - textilní inventář - porcelánový inventář

Stolníčení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- skleněný inventář - kovový inventář - příbory - jednoobrátkový a pomocný inventář
připraví pracoviště na provoz	připraví pracoviště na provoz	Příprava pracoviště - úklidové práce - příprava na provoz - konečná kontrola
rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek	rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek	Úvod do předmětu - pojem a význam stolníčení Stručná historie pohostinství
rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování	rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování	Inventář na úseku obsluhy - pravidla používání inventáře - stolový a sedací inventář - malý stolní inventář - textilní inventář - porcelánový inventář - skleněný inventář - kovový inventář - příbory - jednoobrátkový a pomocný inventář
řídí se pokyny nadřízených	řídí se pokyny nadřízených	Příprava pracoviště - úklidové práce - příprava na provoz - konečná kontrola
udržuje pořádek na pracovišti během provozu	udržuje pořádek na pracovišti během provozu	Příprava pracoviště - úklidové práce - příprava na provoz - konečná kontrola
uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	Příprava pracoviště - úklidové práce - příprava na provoz - konečná kontrola
uplatňuje zásady společenského chování k hostům	uplatňuje zásady společenského chování k hostům	Společenská výchova

Stolníčení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- obecné zásady a pravidla společenského chování - pravidla chování číšníků na pracovišti, mimo pracoviště, při obsluze hosta, v kuchyni - pravidla stolování
uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu	uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	Hygiena, estetika a bezpečnost práce - osobní hygiena - hygiena pracovní - estetika - bezpečnost práce
uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	Hygiena, estetika a bezpečnost práce - osobní hygiena - hygiena pracovní - estetika - bezpečnost práce
vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku	vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku	Úvod do předmětu - pojem a význam stolníčení Stručná historie pohostinství
využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	Hygiena, estetika a bezpečnost práce - osobní hygiena - hygiena pracovní - estetika - bezpečnost práce
zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby	zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby	Hygiena, estetika a bezpečnost práce - osobní hygiena - hygiena pracovní - estetika - bezpečnost práce
vhodně používá malý a velký stolní inventář	vhodně používá malý a velký stolní inventář	Inventář na úseku obsluhy - pravidla používání inventáře - stolový a sedací inventář - malý stolní inventář - textilní inventář - porcelánový inventář - skleněný inventář

Stolničení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- kovový inventář - příbory - jednoobrátkový a pomocný inventář

Stolničení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje • Kompetence k řešení problémů	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	Způsoby obsluhy - restaurační způsoby obsluhy - kavárenský způsoby obsluhy - barový způsoby obsluhy - slavnostní způsoby obsluhy - etážový způsoby obsluhy Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy - nabídka, prodej a placení
		Způsoby nabídky, prodeje a placení

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		Slavnostní hostiny - bankety - rauty - slavnostní oběd - společný oběd - hostiny v soukromí (svatby)
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	Způsoby obsluhy - restaurační způsoby obsluhy - kavárenský způsoby obsluhy - barový způsoby obsluhy - slavnostní způsoby obsluhy - etážový způsoby obsluhy Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy - nabídka, prodej a placení Systémy obsluhy - systém vrchního číšníka - rajonový systém - skupinový systém - barový systém - banketní systém - rautový systém - etážový systém

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		Způsoby nabídky, prodeje a placení Slavnostní hostiny - bankety - rauty - slavnostní oběd - společný oběd - hostiny v soukromí (svatby)
charakterizuje formy obsluhy	charakterizuje různé formy obsluhy	Způsoby obsluhy - restaurační způsoby obsluhy - kavárenský způsoby obsluhy - barový způsoby obsluhy - slavnostní způsoby obsluhy - etážový způsoby obsluhy Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy - nabídka, prodej a placení Způsoby nabídky, prodeje a placení Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy Gastronomická pravidla - jídelní lístek - nápojový lístek - menu - stravování skupin - stravování nemocných hostů Slavnostní hostiny - bankety - rauty - slavnostní oběd - společný oběd - hostiny v soukromí (svatby)
obsluhuje technologická zařízení podle pokynů	obsluhuje technologická zařízení podle pokynů	Způsoby obsluhy - restaurační způsoby obsluhy - kavárenský způsoby obsluhy - barový způsoby obsluhy - slavnostní způsoby obsluhy - etážový způsoby obsluhy Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy - nabídka, prodej a placení
používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	Způsoby obsluhy - restaurační způsoby obsluhy - kavárenský způsoby obsluhy - barový způsoby obsluhy - slavnostní způsoby obsluhy - etážový způsoby obsluhy Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy - nabídka, prodej a placení Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů

Stolničení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy Gastronomická pravidla - jídelní lístek - nápojový lístek - menu - stravování skupin - stravování nemocných hostů
připraví pracoviště na provoz	připraví pracoviště na provoz	Způsoby obsluhy - restaurační způsoby obsluhy - kavárenský způsoby obsluhy - barový způsoby obsluhy - slavnostní způsoby obsluhy - etážový způsoby obsluhy Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy - nabídka, prodej a placení

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		Způsoby nabídky, prodeje a placení
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	Systémy obsluhy - systém vrchního číšníka - rajonový systém - skupinový systém - barový systém - banketní systém - rautový systém - etážový systém
rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek	rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek	Způsoby nabídky, prodeje a placení
rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování	rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování	Způsoby obsluhy - restaurační způsoby obsluhy - kavárenský způsoby obsluhy - barový způsoby obsluhy - slavnostní způsoby obsluhy - etážový způsoby obsluhy Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy - nabídka, prodej a placení
		Způsoby nabídky, prodeje a placení
řídí se pokyny nadřízených	řídí se pokyny nadřízených	Způsoby nabídky, prodeje a placení
spolupracuje v týmu	spolupracuje v týmu	Způsoby nabídky, prodeje a placení

Stolničení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy Gastronomická pravidla - jídelní lístek - nápojový lístek - menu - stravování skupin - stravování nemocných hostů
udržuje pořádek na pracovišti během provozu	udržuje pořádek na pracovišti během provozu	Způsoby obsluhy - restaurační způsoby obsluhy - kavárenský způsoby obsluhy - barový způsoby obsluhy - slavnostní způsoby obsluhy - etážový způsoby obsluhy Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy - nabídka, prodej a placení
uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	Způsoby obsluhy - restaurační způsoby obsluhy - kavárenský způsoby obsluhy - barový způsoby obsluhy - slavnostní způsoby obsluhy - etážový způsoby obsluhy Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy - nabídka, prodej a placení
uplatňuje zásady společenského chování k hostům	uplatňuje zásady společenského chování k hostům	Způsoby obsluhy - restaurační způsoby obsluhy - kavárenský způsoby obsluhy - barový způsoby obsluhy - slavnostní způsoby obsluhy - etážový způsoby obsluhy Obsluha v restauracích - zásady obsluhy

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy - nabídka, prodej a placení
		Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy
		Gastronomická pravidla - jídelní lístek - nápojový lístek - menu - stravování skupin - stravování nemocných hostů
		Slavnostní hostiny

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- bankety - rauty - slavnostní oběd - společný oběd - hostiny v soukromí (svatby)
uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy	uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy	Způsoby obsluhy - restaurační způsoby obsluhy - kavárenský způsoby obsluhy - barový způsoby obsluhy - slavnostní způsoby obsluhy - etážový způsoby obsluhy Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy - nabídka, prodej a placení
vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů	vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů	Způsoby obsluhy - restaurační způsoby obsluhy - kavárenský způsoby obsluhy - barový způsoby obsluhy - slavnostní způsoby obsluhy - etážový způsoby obsluhy Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy - nabídka, prodej a placení
vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku	vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku	- Slavnostní hostiny - bankety - rauty - slavnostní oběd - společný oběd - hostiny v soukromí (svatby)
		- Způsoby obsluhy - restaurační způsoby obsluhy - kavárenský způsoby obsluhy - barový způsoby obsluhy - slavnostní způsoby obsluhy - etážový způsoby obsluhy - Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy - nabídka, prodej a placení Způsoby nabídky, prodeje a placení Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy - pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy Gastronomická pravidla - jídelní lístek - nápojový lístek - menu - stravování skupin - stravování nemocných hostů
vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku	vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku	Způsoby obsluhy - restaurační způsoby obsluhy - kavárenský způsoby obsluhy - barový způsoby obsluhy - slavnostní způsoby obsluhy - etážový způsoby obsluhy Obsluha v restauracích - zásady obsluhy - společenská pravidla obsluhy

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- pravidla techniky obsluhy - servis nápojů - servis pokrmů - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy - večeře - vyšší forma jednoduché obsluhy - zvláštnosti obsluhy v různých zařízeních - složitá obsluha - vyšší forma složité obsluhy - nabídka, prodej a placení
		Způsoby nabídky, prodeje a placení

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	• Občanské kompetence a kulturní povědomí • Personální a sociální kompetence • Kompetence k učení • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje • Komunikativní kompetence	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku - obsluha v autobuse - obsluha v letadle - obsluha na lodi
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku - obsluha v autobuse - obsluha v letadle

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- obsluha na lodi
charakterizuje formy obsluhy	charakterizuje různé formy obsluhy	Společenská setkání - koktejl - číše vína - čaj o páté - hudební odpoledne - výlet do přírody - zahradní slavnost - výlet na lodi - velké společenské akce Kavárny - typy kaváren - příprava kavárny na provoz - pravidla kavárenské obsluhy - kavárenský sortiment Vinárny - typy vináren - příprava vinárny na provoz - pravidla obsluhy ve vinárnách - vinárenský sortiment Bary - typy barů - příprava barů na provoz - pravidla obsluhy v nočních barech - barový sortiment Společensko-zábavní střediska - varieté - kabarety - koliby a salaše Gastronomické zvyklosti zahraničních hostů - některé obecné poznatky o cizincích - hosté z Evropy - hosté z Ameriky - hosté z Asie

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- hosté z Afriky
		Zážitková gastronomie - fondue, barbecue, lávové kameny
obsluhuje technologická zařízení podle pokynů	obsluhuje technologická zařízení podle pokynů	Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku - obsluha v autobuse - obsluha v letadle - obsluha na lodi
		Gastronomické zvyklosti zahraničních hostů - některé obecné poznatky o cizincích - hosté z Evropy - hosté z Ameriky - hosté z Asie - hosté z Afriky
používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	Společenská setkání - koktejl - číše vína - čaj o páté - hudební odpoledne - výlet do přírody - zahradní slavnost - výlet na lodi - velké společenské akce
		Kavárny - typy kaváren - příprava kavárny na provoz - pravidla kavárenské obsluhy - kavárenský sortiment
		Vinárny - typy vináren - příprava vinárny na provoz - pravidla obsluhy ve vinárnách - vinárenský sortiment
		Bary

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- typy barů - příprava barů na provoz - pravidla obsluhy v nočních barech - barový sortiment
		Společensko-zábavní střediska - varieté - kabarety - koliby a salaše
		Gastronomické zvyklosti zahraničních hostů - některé obecné poznatky o cizincích - hosté z Evropy - hosté z Ameriky - hosté z Asie - hosté z Afriky
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku - obsluha v autobuse - obsluha v letadle - obsluha na lodi
připraví pracoviště na provoz	připraví pracoviště na provoz	Společenská setkání - koktejl - číše vína - čaj o páté - hudební odpoledne - výlet do přírody - zahradní slavnost - výlet na lodi - velké společenské akce
		Kavárny - typy kaváren - příprava kavárny na provoz - pravidla kavárenské obsluhy - kavárenský sortiment
		Vinárny

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- typy vináren - příprava vinárny na provoz - pravidla obsluhy ve vinárnách - vinárenský sortiment
		Bary - typy barů - příprava barů na provoz - pravidla obsluhy v nočních barech - barový sortiment
		Společensko-zábavní střediska - varieté - kabarety - koliby a salaše
		Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku - obsluha v autobuse - obsluha v letadle - obsluha na lodi
rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek	rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek	Kavárny - typy kaváren - příprava kavárny na provoz - pravidla kavárenské obsluhy - kavárenský sortiment
		Vinárny - typy vináren - příprava vinárny na provoz - pravidla obsluhy ve vinárnách - vinárenský sortiment
		Bary - typy barů - příprava barů na provoz - pravidla obsluhy v nočních barech - barový sortiment
		Společensko-zábavní střediska

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- varieté - kabarety - koliby a salaše
rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování	rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování	Společenská setkání - koktejl - číše vína - čaj o páté - hudební odpoledne - výlet do přírody - zahradní slavnost - výlet na lodi - velké společenské akce Kavárny - typy kaváren - příprava kavárny na provoz - pravidla kavárenské obsluhy - kavárenský sortiment Vinárny - typy vináren - příprava vinárny na provoz - pravidla obsluhy ve vinárnách - vinárenský sortiment Bary - typy barů - příprava barů na provoz - pravidla obsluhy v nočních barech - barový sortiment Společensko-zábavní střediska - varieté - kabarety - koliby a salaše Gastronomické zvyklosti zahraničních hostů - některé obecné poznatky o cizincích - hosté z Evropy

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- hosté z Ameriky - hosté z Asie - hosté z Afriky
řídí se pokyny nadřízených	řídí se pokyny nadřízených	Společensko-zábavní střediska - varieté - kabarety - koliby a salaše
		Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku - obsluha v autobuse - obsluha v letadle - obsluha na lodi
spolupracuje v týmu	spolupracuje v týmu	Společenská setkání - koktejl - číše vína - čaj o páté - hudební odpoledne - výlet do přírody - zahradní slavnost - výlet na lodi - velké společenské akce
		Kavárny - typy kaváren - příprava kavárny na provoz - pravidla kavárenské obsluhy - kavárenský sortiment
		Vinárny - typy vináren - příprava vinárny na provoz - pravidla obsluhy ve vinárnách - vinárenský sortiment
		Bary - typy barů - příprava barů na provoz

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- pravidla obsluhy v nočních barech - barový sortiment
		Společensko-zábavní střediska - varieté - kabarety - koliby a salaše
		Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku - obsluha v autobuse - obsluha v letadle - obsluha na lodi
udržuje pořádek na pracovišti během provozu	udržuje pořádek na pracovišti během provozu	Společensko-zábavní střediska - varieté - kabarety - koliby a salaše
uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	Společenská setkání - koktejl - číše vína - čaj o páté - hudební odpoledne - výlet do přírody - zahradní slavnost - výlet na lodi - velké společenské akce
		Kavárny - typy kaváren - příprava kavárny na provoz - pravidla kavárenské obsluhy - kavárenský sortiment
		Vinárny - typy vináren - příprava vinárny na provoz - pravidla obsluhy ve vinárnách - vinárenský sortiment

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		Bary - typy barů - příprava barů na provoz - pravidla obsluhy v nočních barech - barový sortiment
		Společensko-zábavní střediska - varieté - kabarety - koliby a salaše
		Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku - obsluha v autobuse - obsluha v letadle - obsluha na lodi
uplatňuje zásady společenského chování k hostům	uplatňuje zásady společenského chování k hostům	Společenská setkání - koktejl - číše vína - čaj o páté - hudební odpoledne - výlet do přírody - zahradní slavnost - výlet na lodi - velké společenské akce
		Kavárny - typy kaváren - příprava kavárny na provoz - pravidla kavárenské obsluhy - kavárenský sortiment
		Vinárny - typy vináren - příprava vinárny na provoz - pravidla obsluhy ve vinárnách - vinárenský sortiment
		Bary

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- typy barů - příprava barů na provoz - pravidla obsluhy v nočních barech - barový sortiment
		Společensko-zábavní střediska - varieté - kabarety - koliby a salaše
		Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku - obsluha v autobuse - obsluha v letadle - obsluha na lodi
		Gastronomické zvyklosti zahraničních hostů - některé obecné poznatky o cizincích - hosté z Evropy - hosté z Ameriky - hosté z Asie - hosté z Afriky
		Zážitková gastronomie - fondue, barbecue, lávové kameny
uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy	uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy	Společenská setkání - koktejl - číše vína - čaj o páté - hudební odpoledne - výlet do přírody - zahradní slavnost - výlet na lodi - velké společenské akce
		Kavárny - typy kaváren - příprava kavárny na provoz - pravidla kavárenské obsluhy

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- kavárenský sortiment Vinárny - typy vináren - příprava vinárny na provoz - pravidla obsluhy ve vinárnách - vinárenský sortiment Bary - typy barů - příprava barů na provoz - pravidla obsluhy v nočních barech - barový sortiment Společensko-zábavní střediska - varieté - kabarety - koliby a salaše Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku - obsluha v autobuse - obsluha v letadle - obsluha na lodi Zážitková gastronomie - fondue, barbecue, lávové kameny
vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů	vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů	Společenská setkání - koktejl - číše vína - čaj o páté - hudební odpoledne - výlet do přírody - zahradní slavnost - výlet na lodi - velké společenské akce Kavárny - typy kaváren - příprava kavárny na provoz

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- pravidla kavárenské obsluhy - kavárenský sortiment
		Vinárny - typy vináren - příprava vinárny na provoz - pravidla obsluhy ve vinárnách - vinárenský sortiment
		Bary - typy barů - příprava barů na provoz - pravidla obsluhy v nočních barech - barový sortiment
		Společensko-zábavní střediska - varieté - kabarety - koliby a salaše
		Zážitková gastronomie - fondue, barbecue, lávové kameny
vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku	vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku	Kavárny - typy kaváren - příprava kavárny na provoz - pravidla kavárenské obsluhy - kavárenský sortiment
		Vinárny - typy vináren - příprava vinárny na provoz - pravidla obsluhy ve vinárnách - vinárenský sortiment
		Bary - typy barů - příprava barů na provoz - pravidla obsluhy v nočních barech - barový sortiment
		Společensko-zábavní střediska

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- varieté - kabarety - koliby a salaše
		Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku - obsluha v autobuse - obsluha v letadle - obsluha na lodi
		Zážitková gastronomie - fondue, barbecue, lávové kameny

6.9 Zařízení závodu

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

Název předmětu	Zařízení závodu
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Žáci se seznámí se stroji a zařízením v provozovnách společného stravování, a to ve všech typech, včetně uspořádání, vybavení a zásad jejich bezpečné obsluhy. Osvojí si formy společného stravování, členění středisek, organizaci a rozdělení práce ve výrobním středisku, druhy nádobí, náčiní, strojů a zařízení. Velká pozornost je zaměřena na pečlivé zacházení a seznámení se s návody strojů používaných v kuchyni - např. jednoduchá zařízení, zařízení pro hygienu nádobí, stroje pro mechanické zpracování a stroje na zpracování a uchování pokrmů a nápojů. Dále se žáci seznámí s druhy skladů a se způsoby evidence ve skladu. Získají povědomí o druzích a požadavcích na zařízení odbytových a ubytovacích středisek.
Obsahové, časové a organizační vymezení	Předmět je zařazen do prvního a druhého ročníku s konkrétní hodinovou dotací. Výuka probíhá v kmenové

Název předmětu	Zařízení závodu
předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	učebně, popř. multimediální učebně, některé tematické celky jsou propojeny s exkurzemi (např. exkurze do kuchyní a jídelen, restaurací, pekáren, pivovaru) a diskusí (např. základní druhy strojů a jejich využití ve výrobních střediscích). Obsah předmětu je zaměřen na seznámení žáků s provozy společného stravování, jejich vybavením, základními druhy strojů a se zařízením, které se používá v gastronomických provozech. Žáci si mají osvojit používání strojů a zařízení, bezpečnou obsluhu, běžnou údržbu, organizaci práce, bezpečnost a hygienu na pracovištích.
Integrace předmětů	• Stravovací služby • Chování pracovníků ve službách
Mezipředmětové vztahy	• Technologie • Stolničení • Odborný výcvik
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii: Žáci jsou vedeni k dodržování osobní hygieny a hygieny práce v průběhu pracovních činností. K provádění úklidu a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržování sanitačního řádu. Žáci jsou obeznámeni s principy skladování surovin a nápojů v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu, tak aby dle těchto požadavků prováděli úklid a čištění skladovacích prostor. Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Žáci jsou vedeni tak, aby chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem. Aby znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uplatňování nároků na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce) a byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc. Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje: Žáci jsou vedeni tak, aby znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení, aby zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady. Tak, aby nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí. Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:

Název předmětu	Zařízení závodu
	Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci podle svých schopností a možností chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku, dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti. Dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana). Kompetence k učení: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni podle svých schopností a možností efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání. To znamená, že by žáci měli mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace, s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky, využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí, znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Předmět se vyučuje v prvním a druhém ročníku vždy v jedné skupině. Při výuce se využívá nejvíce kombinovaný typ vyučovací hodiny - opakování minulé látky, výklad nové látky, řízený rozhovor na dané téma, názorné ukázky, příklady z praxe, objasňování pojmů, shrnutí a zopakování nové látky, zápisy do sešitů, procvičování učiva, zadávání domácích úkolů, práce s učebnicí, samostatná práce. Předmět spadá do oblasti odborného vzdělávání a je úzce spjat s předměty Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, Provozní práce a Odborný výcvik.
Způsob hodnocení žáků	Znalosti žáků jsou prověřovány z učiva probraného a po jeho procvičení, když žáci měli dostatek času k naučení, procvičení a zažití získaných vědomostí a dovedností. Soustavným pozorováním žáků a sledováním jejich výkonů a připravenosti na vyučování. Různými druhy zkoušek (formou testů, písemné, ústní), průběžné hodnocení aktivity v hodinách. Při celkové klasifikaci je přihlíženo k zvláštnostem žáka i možnému zakolísání pro určitou indispozici žáka v průběhu klasifikačního období. Průběžné hodnocení žáků je zaznamenáváno do papírových i elektronických žákovských knížek. V každém pololetí se vydává žákovi vysvědčení, na konci 1. pololetí obdrží žák výpis z vysvědčení.

Zařízení závodu	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii	

Zařízení závodu	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje • Kompetence k učení • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	Zařízení pro hygienu nádobí a nářadí - rozdělení umýváren, umývárny bílého nádobí, umývárna černého nádobí - ohříváče vody, zásobníkové, průtokové - výhody strojového mytí nádobí - mycí stroje - mycí dřezy - drtiče potravinového odpadu Pravidla bezpečnosti práce při práci se zařízením pro mytí nádobí Stroje pro mechanické zpracování potravin Univerzální kuchyňský stroj, jeho konstrukce a možnosti použití v kuchyni - přípojné strojky k univerzálnímu kuchyňskému stroji Jedno a víceúčelové strojky (pro mixování pokrmů a potravin, odšťavovače ovoce a zeleniny, kráječe chleba) Stroje na zpracování těsta (hnětací a mísící stroj, stroje na dělení a vyvalování těsta) Stroje na zpracování zeleniny Stroje na zpracování masa (řezačky masa a mlýnky, kutry a pily na kosti) Nářezové stroje Mytí a desinfekce kuchyňských strojů a strojků
dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	Zařízení výrobního střediska - rozdělení výrobního střediska, varna, doplňující prostory pro hrubou a čistou přípravu surovin - zařízení varny, osvětlení, odsávače par, pracovní

Zařízení závodu	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		stoly, nádobí a náčiní - zařízení zásobovacího střediska, váhy, dopravní vozíky
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci a hygiena provozu - systém kritických bodů v gastronomii
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci a hygiena provozu - systém kritických bodů v gastronomii
charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití	charakterizuje vybavení výrobního střediska	Společné stravování - stravování otevřené-veřejné, stravování účelové-uzavřené Rozdělení provozovny na jednotlivá střediska - středisko výrobní - středisko odbytové - středisko ubytovací Zařízení výrobního střediska - rozdělení výrobního střediska, varna, doplňující prostory pro hrubou a čistou přípravu surovin - zařízení varny, osvětlení, odsávače par, pracovní stoly, nádobí a náčiní - zařízení zásobovacího střediska, váhy, dopravní vozíky
je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP	je seznámen s uplatněním kritických bodů např. HACCP	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci a hygiena provozu - systém kritických bodů v gastronomii
obsluhuje technologická zařízení podle pokynů	obsluhuje technologická zařízení podle pokynů	Zařízení výrobního střediska - rozdělení výrobního střediska, varna, doplňující prostory pro hrubou a čistou přípravu surovin - zařízení varny, osvětlení, odsávače par, pracovní stoly, nádobí a náčiní - zařízení zásobovacího střediska, váhy, dopravní vozíky Zařízení pro hygienu nádobí a náradí

Zařízení závodu	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- rozdělení umýváren, umývárny bílého nádobí, umývárna černého nádobí - ohřívače vody, zásobníkové, průtokové - výhody strojového mytí nádobí - mycí stroje - mycí dřezy - drtiče potravinového odpadu Pravidla bezpečnosti práce při práci se zařízením pro mytí nádobí Stroje pro mechanické zpracování potravin Univerzální kuchyňský stroj, jeho konstrukce a možnosti použití v kuchyni - přípojné strojky k univerzálnímu kuchyňskému stroji Jedno a víceúčelové strojky (pro mixování pokrmů a potravin, odšťavovače ovoce a zeleniny, kráječe chleba) Stroje na zpracování těsta (hnětací a mísící stroj, stroje na dělení a vyvalování těsta) Stroje na zpracování zeleniny Stroje na zpracování masa (řezačky masa a mlýnky, kutry a pily na kosti) Nářezové stroje Mytí a desinfekce kuchyňských strojů a strojků
používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	Zařízení výrobního střediska - rozdělení výrobního střediska, varna, doplňující prostory pro hrubou a čistou přípravu surovin - zařízení varny, osvětlení, odsávače par, pracovní stoly, nádobí a náčiní - zařízení zásobovacího střediska, váhy, dopravní vozíky Zařízení pro hygienu nádobí a nářadí - rozdělení umýváren, umývárny bílého nádobí, umývárna černého nádobí - ohřívače vody, zásobníkové, průtokové

Zařízení závodu	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- výhody strojového mytí nádobí - mycí stroje - mycí dřezy - drtiče potravinového odpadu Pravidla bezpečnosti práce při práci se zařízením pro mytí nádobí Stroje pro mechanické zpracování potravin Univerzální kuchyňský stroj, jeho konstrukce a možnosti použití v kuchyni - přípojné strojky k univerzálnímu kuchyňskému stroji Jedno a víceúčelové strojky (pro mixování pokrmů a potravin, odšťavovače ovoce a zeleniny, kráječe chleba) Stroje na zpracování těsta (hnětací a mísící stroj, stroje na dělení a vyvalování těsta) Stroje na zpracování zeleniny Stroje na zpracování masa (řezačky masa a mlýnky, kutry a pily na kosti) Nářezové stroje Mytí a desinfekce kuchyňských strojů a strojků
rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin	používá zařízení skladů potravin	Zařízení výrobního střediska - rozdělení výrobního střediska, varna, doplňující prostory pro hrubou a čistou přípravu surovin - zařízení varny, osvětlení, odsávače par, pracovní stoly, nádobí a náčiní - zařízení zásobovacího střediska, váhy, dopravní vozíky
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	Zařízení pro hygienu nádobí a náradí - rozdělení umýváren, umývárny bílého nádobí, umývárna černého nádobí - ohříváče vody, zásobníkové, průtokové - výhody strojového mytí nádobí - mycí stroje - mycí dřezy

Zařízení závodu	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- drtiče potravinového odpadu Pravidla bezpečnosti práce při práci se zařízením pro mytí nádobí Stroje pro mechanické zpracování potravin Univerzální kuchyňský stroj, jeho konstrukce a možnosti použití v kuchyni - přípojné strojky k univerzálnímu kuchyňskému stroji Jedno a víceúčelové strojky (pro mixování pokrmů a potravin, odšťavovače ovoce a zeleniny, kráječe chleba) Stroje na zpracování těsta (hnětací a mísící stroj, stroje na dělení a vyvalování těsta) Stroje na zpracování zeleniny Stroje na zpracování masa (řezačky masa a mlýnky, kutry a pily na kosti) Nářezové stroje Mytí a desinfekce kuchyňských strojů a strojků
rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek	rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek	Společné stravování - stravování otevřené-veřejné, stravování účelové-uzavřené Rozdělení provozovny na jednotlivá střediska - středisko výrobní - středisko odbytové - středisko ubytovací
šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách	šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách	Zařízení pro hygienu nádobí a náradí - rozdělení umýváren, umývárny bílého nádobí, umývárna černého nádobí - ohřívače vody, zásobníkové, průtokové - výhody strojového mytí nádobí - mycí stroje - mycí dřezy - drtiče potravinového odpadu Pravidla bezpečnosti práce při práci se zařízením pro mytí nádobí

Zařízení závodu	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		Stroje pro mechanické zpracování potravin Univerzální kuchyňský stroj, jeho konstrukce a možnosti použití v kuchyni - přípojně strojky k univerzálnímu kuchyňskému stroji Jedno a víceúčelové strojky (pro mixování pokrmů a potravin, odšťavovače ovoce a zeleniny, kráječe chleba) Stroje na zpracování těsta (hnětací a mísící stroj, stroje na dělení a vyvalování těsta) Stroje na zpracování zeleniny Stroje na zpracování masa (řezačky masa a mlýnky, kutry a pily na kosti) Nářezové stroje Mytí a desinfekce kuchyňských strojů a strojků
udržuje pořádek na pracovišti během provozu	udržuje pořádek na pracovišti během provozu	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci a hygiena provozu - systém kritických bodů v gastronomii Zařízení pro hygienu nádobí a nářadí - rozdělení umýváren, umývárny bílého nádobí, umývárna černého nádobí - ohřívače vody, zásobníkové, průtokové - výhody strojového mytí nádobí - mycí stroje - mycí dřezy - drtiče potravinového odpadu Pravidla bezpečnosti práce při práci se zařízením pro mytí nádobí Stroje pro mechanické zpracování potravin Univerzální kuchyňský stroj, jeho konstrukce a možnosti použití v kuchyni - přípojně strojky k univerzálnímu kuchyňskému stroji Jedno a víceúčelové strojky (pro mixování pokrmů a potravin, odšťavovače ovoce a zeleniny, kráječe chleba)

Zařízení závodu	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		Stroje na zpracování těsta (hnětací a mísící stroj, stroje na dělení a vyvalování těsta) Stroje na zpracování zeleniny Stroje na zpracování masa (řezačky masa a mlýnky, kutry a pily na kosti) Nářezové stroje Mytí a desinfekce kuchyňských strojů a strojků
uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	Zařízení výrobního střediska - rozdělení výrobního střediska, varna, doplňující prostory pro hrubou a čistou přípravu surovin - zařízení varny, osvětlení, odsávače par, pracovní stoly, nádobí a náčiní - zařízení zásobovacího střediska, váhy, dopravní vozíky Zařízení pro hygienu nádobí a nářadí - rozdělení umýváren, umývárny bílého nádobí, umývárna černého nádobí - ohříváče vody, zásobníkové, průtokové - výhody strojového mytí nádobí - mycí stroje - mycí dřezy - drtiče potravinového odpadu Pravidla bezpečnosti práce při práci se zařízením pro mytí nádobí Stroje pro mechanické zpracování potravin Univerzální kuchyňský stroj, jeho konstrukce a možnosti použití v kuchyni - přípojný strojky k univerzálnímu kuchyňskému stroji Jedno a víceúčelové strojky (pro mixování pokrmů a potravin, odšťavovače ovoce a zeleniny, kráječe chleba) Stroje na zpracování těsta (hnětací a mísící stroj, stroje na dělení a vyvalování těsta) Stroje na zpracování zeleniny

Zařízení závodu	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		Stroje na zpracování masa (řezačky masa a mlýnky, kutry a pily na kosti) Nářezové stroje Mytí a desinfekce kuchyňských strojů a strojků
uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu	uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci a hygiena provozu - systém kritických bodů v gastronomii
uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci a hygiena provozu - systém kritických bodů v gastronomii
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	Zařízení výrobního střediska - rozdělení výrobního střediska, varna, doplňující prostory pro hrubou a čistou přípravu surovin - zařízení varny, osvětlení, odsávače par, pracovní stoly, nádobí a náčiní - zařízení zásobovacího střediska, váhy, dopravní vozíky
vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku	vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku	Společné stravování - stravování otevřené-veřejné, stravování účelové-uzavřené Rozdělení provozovny na jednotlivá střediska - středisko výrobní - středisko odbytové - středisko ubytovací
vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování	vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování	Společné stravování - stravování otevřené-veřejné, stravování účelové-uzavřené Rozdělení provozovny na jednotlivá střediska - středisko výrobní - středisko odbytové - středisko ubytovací
vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku	vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku	Společné stravování - stravování otevřené-veřejné, stravování účelové-uzavřené

Zařízení závodu	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		Rozdělení provozovny na jednotlivá střediska - středisko výrobní - středisko odbytové - středisko ubytovací
využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci a hygiena provozu - systém kritických bodů v gastronomii Zařízení výrobního střediska - rozdělení výrobního střediska, varna, doplňující prostory pro hrubou a čistou přípravu surovin - zařízení varny, osvětlení, odsávače par, pracovní stoly, nádobí a náčiní - zařízení zásobovacího střediska, váhy, dopravní vozíky
zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby	zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci a hygiena provozu - systém kritických bodů v gastronomii
charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití	charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití	Zařízení výrobního střediska - rozdělení výrobního střediska, varna, doplňující prostory pro hrubou a čistou přípravu surovin - zařízení varny, osvětlení, odsávače par, pracovní stoly, nádobí a náčiní - zařízení zásobovacího střediska, váhy, dopravní vozíky
je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP	je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci a hygiena provozu - systém kritických bodů v gastronomii
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: – měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku; – byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci; – dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení; – vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.		

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	• Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Kompetence k učení	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - zdroje a druhy tepelné energie, jejich výhody a nevýhody Zařízení pro tepelnou úpravu jídel, rozdělení - sporáky, varné desky - varné kotle - zařízení pro pečení a smažení pokrmů (horkovzdušné pece, smažící pánve, ponorné smažiče) - rošty, rožně, grily, vaflovače, salamandry - velkokapacitní zařízení (konvektomaty) Zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů - výhody ohřevu pokrmů pomocí vodní lázně - ohřívací vany - hrncový pařák - výdejní ohřívací stoly - ohřívací stoličky - ohřívací skříně na nádobí - Režony - vyhřívané výdejní vozíky na přepravu jídel - termosy a termoporty Výrobníky horké vody Dodržování bezpečnosti práce při manipulaci se zařízeními pro uchovávání teploty pokrmů Chladicí a mrazicí zařízení - chlazení a mrazení jako metoda konzervace potravin a pokrmů - charakteristika chlazení

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- charakteristika mrazení - Druhy chladících zařízení rozdělení - chladničky, chladicí skříně, stoly, vitríny, pulty na nápoje - chladírny - Druhy mrazících zařízení - mrazící stoly, boxy, mrazící skříně - mrazírny, kontinuální a stacionární - výrobny zmrazování a ledu - Zchlazování a zmrazování polotovarů a hotových jídel pomocí šokování - Hygiena provozu chladících a mrazících zařízení - Zásobovací středisko provozovny - význam zásobovacího střediska a jeho dispoziční řešení, sklady hlavní a sklad příruční - sklady a vybavení skladů, sledování teploty a vlhkosti ve skladech, zásady odděleného skladování potravin - sklady suché, jejich charakteristika, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - ochrana před skladištními škůdci, desinfekce, deratizace - sklady chladné, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin, povolené sousedství potravin - sklady chlazené, chladírny, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - mrazírny - příruční sklad, jeho vybavení, skladované potraviny - vedení skladové evidence pomocí skladních karet
dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	Zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů - výhody ohřevu pokrmů pomocí vodní lázně - ohřívací vany - hrncový pařák - výdejní ohřívací stoly - ohřívací stoličky

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- ohřívací skříně na nádobí - Režony - vyhřívané výdejní vozíky na přepravu jídel - termosy a termoporty - Výrobníky horké vody - Dodržování bezpečnosti práce při manipulaci se zařízeními pro uchovávání teploty pokrmů
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	Zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů - výhody ohřevu pokrmů pomocí vodní lázně - ohřívací vany - hrncový pařák - výdejní ohřívací stoly - ohřívací stoličky - ohřívací skříně na nádobí - Režony - vyhřívané výdejní vozíky na přepravu jídel - termosy a termoporty - Výrobníky horké vody - Dodržování bezpečnosti práce při manipulaci se zařízeními pro uchovávání teploty pokrmů Chladicí a mrazicí zařízení - chlazení a mrazení jako metoda konzervace potravin a pokrmů - charakteristika chlazení - charakteristika mrazení Druhy chladících zařízení rozdělení - chladničky, chladicí skříně, stoly, vitríny, pulty na nápoje - chladírny Druhy mrazících zařízení - mrazicí stoly, boxy, mrazicí skříně - mrazírny, kontinuální a stacionární - výrobníky zmrzliny a ledu Zchlazování a zmrazování polotovarů a hotových jídel pomocí šokování Hygiena provozu chladících a mrazících zařízení

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		Zásobovací středisko provozovny - význam zásobovacího střediska a jeho dispoziční řešení, sklady hlavní a sklad příruční - sklady a vybavení skladů, sledování teploty a vlhkosti ve skladech, zásady odděleného skladování potravin - sklady suché, jejich charakteristika, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - ochrana před skladištními škůdci, desinfekce, deratizace - sklady chladné, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin, povolené sousedství potravin - sklady chlazené, chladírny, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - mrazírny - příruční sklad, jeho vybavení, skladované potraviny - vedení skladové evidence pomocí skladních karet
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů - výhody ohřevu pokrmů pomocí vodní lázně - ohřívací vany - hrncový pařák - výdejní ohřívací stoly - ohřívací stoličky - ohřívací skříně na nádobí - Režony - vyhřívané výdejní vozíky na přepravu jídel - termosy a termoporty - Výrobníky horké vody - Dodržování bezpečnosti práce při manipulaci se zařízeními pro uchovávání teploty pokrmů Chladicí a mrazicí zařízení - chlazení a mrazení jako metoda konzervace potravin a pokrmů - charakteristika chlazení - charakteristika mrazení - Druhy chladících zařízení rozdělení

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- chladničky, chladicí skříně, stoly, vitríny, pulty na nápoje - chladírny Druhy mrazících zařízení - mrazící stoly, boxy, mrazící skříně - mrazírny, kontinuální a stacionární - výrobny zmrzlín a ledu Zchlazování a zmrazování polotovarů a hotových jídel pomocí šokování Hygiena provozu chladících a mrazících zařízení Zásobovací středisko provozovny - význam zásobovacího střediska a jeho dispoziční řešení, sklady hlavní a sklad příruční - sklady a vybavení skladů, sledování teploty a vlhkosti ve skladech, zásady odděleného skladování potravin - sklady suché, jejich charakteristika, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin ochrana před skladištními škůdci, desinfekce, deratizace - sklady chladné, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin, povolené sousedství potravin - sklady chlazené, chladírny, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - mrazírny - příruční sklad, jeho vybavení, skladované potraviny vedení skladové evidence pomocí skladních karet
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	Zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů - výhody ohřevu pokrmů pomocí vodní lázně - ohřívací vany - hrncový pařák - výdejní ohřívací stoly - ohřívací stoličky - ohřívací skříně na nádobí - Režony - vyhřívané výdejní vozíky na přepravu jídel

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- termosy a termoporty Výrobníky horké vody Dodržování bezpečnosti práce při manipulaci se zařízeními pro uchovávání teploty pokrmů
obsluhuje technologická zařízení podle pokynů	obsluhuje technologická zařízení podle pokynů	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - zdroje a druhy tepelné energie, jejich výhody a nevýhody Zařízení pro tepelnou úpravu jídel, rozdělení - sporáky, varné desky - varné kotle - zařízení pro pečení a smažení pokrmů (horkovzdušné pece, smažící pánve, ponorné smažiče) - rošty, rožně, grily, vaflovače, salamandry - velkokapacitní zařízení (konvektomaty) Zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů - výhody ohřevu pokrmů pomocí vodní lázně - ohřívací vany - hrncový pařák - výdejní ohřívací stoly - ohřívací stoličky - ohřívací skříně na nádobí - Režony - vyhřívané výdejní vozíky na přepravu jídel - termosy a termoporty Výrobníky horké vody Dodržování bezpečnosti práce při manipulaci se zařízeními pro uchovávání teploty pokrmů Chladicí a mrazicí zařízení - chlazení a mrazení jako metoda konzervace potravin a pokrmů - charakteristika chlazení - charakteristika mrazení Druhy chladících zařízení rozdělení - chladničky, chladicí skříně, stoly, vitríny, pulty na nápoje

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- chladírny - Druhy mrazících zařízení - mrazící stoly, boxy, mrazící skříně - mrazírny, kontinuální a stacionární - výrobny zmrzliny a ledu - Zchlazování a zmrazování polotovarů a hotových jídel pomocí šokování - Hygiena provozu chladících a mrazících zařízení Zásobovací středisko provozovny - význam zásobovacího střediska a jeho dispoziční řešení, sklady hlavní a sklad příruční - sklady a vybavení skladů, sledování teploty a vlhkosti ve skladech, zásady odděleného skladování potravin - sklady suché, jejich charakteristika, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - ochrana před skladištními škůdci, desinfekce, deratizace - sklady chladné, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin, povolené sousedství potravin - sklady chlazené, chladírny, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - mrazírny - příruční sklad, jeho vybavení, skladované potraviny - vedení skladové evidence pomocí skladních karet
používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - zdroje a druhy tepelné energie, jejich výhody a nevýhody Zařízení pro tepelnou úpravu jídel, rozdělení - sporáky, varné desky - varné kotle - zařízení pro pečení a smažení pokrmů (horkovzdušné pece, smažící pánve, ponorné smažiče) - rošty, rožně, grily, vaflovače, salamandry - velkokapacitní zařízení (konvektomaty)

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		Zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů - výhody ohřevu pokrmů pomocí vodní lázně - ohřívací vany - hrncový pařák - výdejní ohřívací stoly - ohřívací stoličky - ohřívací skříně na nádobí - Režony - vyhřívané výdejní vozíky na přepravu jídel - termosy a termoporty Výrobníky horké vody Dodržování bezpečnosti práce při manipulaci se zařízeními pro uchovávání teploty pokrmů
rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin	používá zařízení skladů potravin	Zásobovací středisko provozovny - význam zásobovacího střediska a jeho dispoziční řešení, sklady hlavní a sklad příruční - sklady a vybavení skladů, sledování teploty a vlhkosti ve skladech, zásady odděleného skladování potravin - sklady suché, jejich charakteristika, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin ochrana před skladištními škůdci, desinfekce, deratizace - sklady chladné, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin, povolené sousedství potravin - sklady chlazené, chladiřny, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - mrazírny - příruční sklad, jeho vybavení, skladované potraviny vedení skladové evidence pomocí skladních karet
řídí se pokyny nadřízených	řídí se pokyny nadřízených	Zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů - výhody ohřevu pokrmů pomocí vodní lázně - ohřívací vany - hrncový pařák - výdejní ohřívací stoly - ohřívací stoličky

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- ohřívací skříně na nádobí - Režony - vyhřívané výdejní vozíky na přepravu jídel - termosy a termoporty Výrobníky horké vody Dodržování bezpečnosti práce při manipulaci se zařízeními pro uchovávání teploty pokrmů Chladicí a mrazicí zařízení - chlazení a mrazení jako metoda konzervace potravin a pokrmů - charakteristika chlazení - charakteristika mrazení Druhy chladících zařízení rozdělení - chladničky, chladicí skříně, stoly, vitríny, pulty na nápoje - chladírny Druhy mrazících zařízení - mrazicí stoly, boxy, mrazicí skříně - mrazírny, kontinuální a stacionární - výrobníky zmrzliny a ledu Zchlazování a zmrazování polotovarů a hotových jídel pomocí šokování Hygiena provozu chladících a mrazících zařízení Zásobovací středisko provozovny - význam zásobovacího střediska a jeho dispoziční řešení, sklady hlavní a sklad příruční - sklady a vybavení skladů, sledování teploty a vlhkosti ve skladech, zásady odděleného skladování potravin - sklady suché, jejich charakteristika, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin ochrana před skladištními škůdci, desinfekce, desinfekce, deratizace - sklady chladné, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin, povolené sousedství potravin - sklady chlazené, chladírny, podmínky skladování,

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		příklady skladovaných potravin - mrazírny - příruční sklad, jeho vybavení, skladované potraviny - vedení skladové evidence pomocí skladních karet
spolupracuje v týmu	spolupracuje v týmu	Zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů - výhody ohřevu pokrmů pomocí vodní lázně - ohřívací vany - hrncový pařák - výdejní ohřívací stoly - ohřívací stoličky - ohřívací skříně na nádobí - Režony - vyhřívané výdejní vozíky na přepravu jídel - termosy a termoporty - Výrobníky horké vody - Dodržování bezpečnosti práce při manipulaci se zařízeními pro uchovávání teploty pokrmů Chladicí a mrazicí zařízení - chlazení a mrazení jako metoda konzervace potravin a pokrmů - charakteristika chlazení - charakteristika mrazení Druhy chladících zařízení rozdělení - chladničky, chladicí skříně, stoly, vitríny, pulty na nápoje - chladírny Druhy mrazících zařízení - mrazicí stoly, boxy, mrazicí skříně - mrazírny, kontinuální a stacionární - výrobníky zmrzliny a ledu Zchlazování a zmrazování polotovarů a hotových jídel pomocí šokování Hygiena provozu chladících a mrazících zařízení Zásobovací středisko provozovny - význam zásobovacího střediska a jeho dispoziční

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		řešení, sklady hlavní a sklad příruční - sklady a vybavení skladů, sledování teploty a vlhkosti ve skladech, zásady odděleného skladování potravin - sklady suché, jejich charakteristika, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - ochrana před skladištními škůdci, desinfekce, desinfekce, deratizace - sklady chladné, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin, povolené sousedství potravin - sklady chlazené, chladírny, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - mrazírny - příruční sklad, jeho vybavení, skladované potraviny - vedení skladové evidence pomocí skladních karet
šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách	šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - zdroje a druhy tepelné energie, jejich výhody a nevýhody Zařízení pro tepelnou úpravu jídel, rozdělení - sporáky, varné desky - varné kotle - zařízení pro pečení a smažení pokrmů (horkovzdušné pece, smažící pánve, ponorné smažiče) - rošty, rožně, grily, vaflovače, salamandry - velkokapacitní zařízení (konvektomaty) Zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů - výhody ohřevu pokrmů pomocí vodní lázně - ohřívací vany - hrncový pařák - výdejní ohřívací stoly - ohřívací stoličky - ohřívací skříně na nádobí - Režony - vyhřívané výdejní vozíky na přepravu jídel - termosy a termoporty - Výrobníky horké vody

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		Dodržování bezpečnosti práce při manipulaci se zařízeními pro uchovávání teploty pokrmů Chladicí a mrazicí zařízení - chlazení a mrazení jako metoda konzervace potravin a pokrmů - charakteristika chlazení - charakteristika mrazení Druhy chladících zařízení rozdělení - chladničky, chladicí skříně, stoly, vitríny, pulty na nápoje - chladírny Druhy mrazících zařízení - mrazicí stoly, boxy, mrazicí skříně - mrazírny, kontinuální a stacionární - výrobničky zmrzliny a ledu Zchlazování a zmrazování polotovarů a hotových jídel pomocí šokování Hygiena provozu chladících a mrazících zařízení
udržuje pořádek na pracovišti během provozu	udržuje pořádek na pracovišti během provozu	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - zdroje a druhy tepelné energie, jejich výhody a nevýhody Zařízení pro tepelnou úpravu jídel, rozdělení - sporáky, varné desky - varné kotle - zařízení pro pečení a smažení pokrmů (horkovzdušné pece, smažicí pánve, ponorné smažiče) - rošty, rožně, grily, vaflovače, salamandry - velkokapacitní zařízení (konvektomaty) Zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů - výhody ohřevu pokrmů pomocí vodní lázně - ohřívací vany - hrncový pařák - výdejní ohřívací stoly - ohřívací stoličky

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- ohřívací skříně na nádobí - Režony - vyhřívané výdejní vozíky na přepravu jídel - termosy a termoporty Výrobníky horké vody Dodržování bezpečnosti práce při manipulaci se zařízeními pro uchovávání teploty pokrmů Chladicí a mrazicí zařízení - chlazení a mrazení jako metoda konzervace potravin a pokrmů - charakteristika chlazení - charakteristika mrazení Druhy chladících zařízení rozdělení - chladničky, chladicí skříně, stoly, vitríny, pulty na nápoje - chladírny Druhy mrazících zařízení - mrazicí stoly, boxy, mrazicí skříně - mrazírny, kontinuální a stacionární - výrobníky zmrzliny a ledu Zchlazování a zmrazování polotovarů a hotových jídel pomocí šokování Hygiena provozu chladících a mrazících zařízení Zásobovací středisko provozovny - význam zásobovacího střediska a jeho dispoziční řešení, sklady hlavní a sklad příruční - sklady a vybavení skladů, sledování teploty a vlhkosti ve skladech, zásady odděleného skladování potravin - sklady suché, jejich charakteristika, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin ochrana před skladištními škůdci, desinfekce, desinfekce, deratizace - sklady chladné, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin, povolené sousedství potravin - sklady chlazené, chladírny, podmínky skladování,

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		příklady skladovaných potravin - mrazírny - příruční sklad, jeho vybavení, skladované potraviny vedení skladové evidence pomocí skladních karet
uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - zdroje a druhy tepelné energie, jejich výhody a nevýhody Zařízení pro tepelnou úpravu jídel, rozdělení - sporáky, varné desky - varné kotle - zařízení pro pečení a smažení pokrmů (horkovzdušné pece, smažící pánve, ponorné smažiče) - rošty, rožně, grily, vaflovače, salamandry - velkokapacitní zařízení (konvektomaty) Zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů - výhody ohřevu pokrmů pomocí vodní lázně - ohřívací vany - hrncový pařák - výdejní ohřívací stoly - ohřívací stoličky - ohřívací skříně na nádobí - Režony - vyhřívané výdejní vozíky na přepravu jídel - termosy a termoporty Výrobníky horké vody Dodržování bezpečnosti práce při manipulaci se zařízeními pro uchovávání teploty pokrmů Chladicí a mrazicí zařízení - chlazení a mrazení jako metoda konzervace potravin a pokrmů - charakteristika chlazení - charakteristika mrazení Druhy chladících zařízení rozdělení - chladničky, chladicí skříně, stoly, vitríny, pulty na nápoje

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- chladírny - Druhy mrazících zařízení - mrazicí stoly, boxy, mrazicí skříně - mrazírny, kontinuální a stacionární - výrobny zmrzliny a ledu Zchlazování a zmrazování polotovarů a hotových jídel pomocí šokování Hygiena provozu chladících a mrazících zařízení Zásobovací středisko provozovny - význam zásobovacího střediska a jeho dispoziční řešení, sklady hlavní a sklad příruční - sklady a vybavení skladů, sledování teploty a vlhkosti ve skladech, zásady odděleného skladování potravin - sklady suché, jejich charakteristika, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - ochrana před skladištními škůdci, desinfekce, deratizace - sklady chladné, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - sklady chlazené, chladírny, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - mrazírny - příruční sklad, jeho vybavení, skladované potraviny - vedení skladové evidence pomocí skladních karet
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	Zásobovací středisko provozovny - význam zásobovacího střediska a jeho dispoziční řešení, sklady hlavní a sklad příruční - sklady a vybavení skladů, sledování teploty a vlhkosti ve skladech, zásady odděleného skladování potravin - sklady suché, jejich charakteristika, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - ochrana před skladištními škůdci, desinfekce, deratizace - sklady chladné, umístění, podmínky skladování,

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		příklady skladovaných potravin, povolené sousedství potravin - sklady chlazené, chladírny, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - mrazírny - příruční sklad, jeho vybavení, skladované potraviny vedení skladové evidence pomocí skladních karet
využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	Chladicí a mrazicí zařízení - chlazení a mrazení jako metoda konzervace potravin a pokrmů - charakteristika chlazení - charakteristika mrazení Druhy chladících zařízení rozdělení - chladničky, chladicí skříně, stoly, vitríny, pulty na nápoje - chladírny Druhy mrazících zařízení - mrazicí stoly, boxy, mrazicí skříně - mrazírny, kontinuální a stacionární - výrobničky zmrzliny a ledu Zchlazování a zmrazování polotovarů a hotových jídel pomocí šokování Hygiena provozu chladících a mrazících zařízení Zásobovací středisko provozovny - význam zásobovacího střediska a jeho dispoziční řešení, sklady hlavní a sklad příruční - sklady a vybavení skladů, sledování teploty a vlhkosti ve skladech, zásady odděleného skladování potravin - sklady suché, jejich charakteristika, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin ochrana před skladištními škůdci, desinfekce, deratizace - sklady chladné, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin, povolené sousedství potravin

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- sklady chlazené, chladírny, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - mrazírny - příruční sklad, jeho vybavení, skladované potraviny - vedení skladové evidence pomocí skladních karet
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - zdroje a druhy tepelné energie, jejich výhody a nevýhody Zařízení pro tepelnou úpravu jídel, rozdělení - sporáky, varné desky - varné kotle - zařízení pro pečení a smažení pokrmů (horkovzdušné pece, smažící pánve, ponorné smažiče) - rošty, rožně, grily, vaflovače, salamandry - velkokapacitní zařízení (konvektomaty)
rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin	rozlišuje druhy skladů	Zásobovací středisko provozovny - význam zásobovacího střediska a jeho dispoziční řešení, sklady hlavní a sklad příruční - sklady a vybavení skladů, sledování teploty a vlhkosti ve skladech, zásady odděleného skladování potravin - sklady suché, jejich charakteristika, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin ochrana před skladištními škůdci, desinfekce, deratizace - sklady chladné, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin, povolené sousedství potravin - sklady chlazené, chladírny, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - mrazírny - příruční sklad, jeho vybavení, skladované potraviny vedení skladové evidence pomocí skladních karet
vzná se v označení potravin a nápojů na etiketě	vzná se v označení potravin a nápojů na etiketě	Zásobovací středisko provozovny - význam zásobovacího střediska a jeho dispoziční

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		řešení, sklady hlavní a sklad příruční - sklady a vybavení skladů, sledování teploty a vlhkosti ve skladech, zásady odděleného skladování potravin - sklady suché, jejich charakteristika, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - ochrana před skladištními škůdci, desinfekce, desinfekce, deratizace - sklady chladné, umístění, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin, povolené sousedství potravin - sklady chlazené, chladírny, podmínky skladování, příklady skladovaných potravin - mrazírny - příruční sklad, jeho vybavení, skladované potraviny - vedení skladové evidence pomocí skladních karet
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: – porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji; – respektovali principy udržitelného rozvoje; – získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje; – pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů; – osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání; – osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby: – si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře; – se zorientovali ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, naučili se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámili se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání.		

6.10 Hospodářské výpočty

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	0.5	0	0.5
	Povinný		

Název předmětu	Hospodářské výpočty
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.). Uvedené výsledky a učivo prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání. Učivo předmětu je vybráno ve vztahu k profilu absolventa. Je složeno z témat týkajících se nejjednodušších, zmechanizovaných početních postupů, prostředků publikace ekonomických informací a početní techniky kalkulace. Předmět zahrnuje učivo o pojmenovaných číslech a neúplných číslech, o poměrech a úměrách, o počtu rozdělovacím, směřovacím, procentovém, úrokovém, o výpočtu aritmetického průměru. Dále zahrnuje učivo o tabulkách a grafech jako prostředcích publikace ekonomických informací a učivo o početní technice kalkulace.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět je zařazen do druhého ročníku s konkrétní hodinovou dotací. Výuka probíhá v kmenové učebně, popř. multimediální učebně. Obsah předmětu je zaměřen na zvládnutí odborné terminologie, dovedností používat kalkulačtor při řešení úloh, schopnosti pracovat s matematickým textem a jeho vyhodnocování, využívání mezipředmětových vazeb a aplikací s důrazem na praktické úlohy a jejich ekonomické využití, klade důraz na systematické uspořádání a logické postupy, přiměřeně využívá znalosti žáků z jiných oblastí k rozvoji jejich osobnosti (orientace na samostatnost myšlení).
Integrace předmětů	• Stravovací služby
Mezipředmětové vztahy	• Matematika • Informační technologie • Odborný výcvik
Výchovné a vzdělávací strategie: společné	Kompetence k učení:

Název předmětu	Hospodářské výpočty
postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci chápali smysl a cíle celoživotního vzdělávání, vyhodnocovali dosažené výsledky a na jejich základě stanovovali cíle a potřeby svého dalšího vzdělávání jako nepřetržitého procesu ve svém aktivním životě. Aby ovládali adekvátní techniku učení při práci s textem nejen při vyhledávání a zpracovávání informací.
	Kompetence k řešení problémů: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák byl schopen podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, porozuměl zadání úkolu nebo rozpoznal jádro problému, volil prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využíval zkušeností a vědomostí nabytých dříve, spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi.
	Komunikativní kompetence: Vyučovací předmět je zaměřen na vedení žáků ke komunikaci, práci v kolektivu, k přiměřenému vyjadřování k účelu jednání v projevech mluvených i psaných a vhodné prezentaci sama sebe, formulování svých myšlenek srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně.
	Matematické kompetence: Vyučovací předmět je nejvíce zaměřen na využívání poznatků matematického vzdělávání v praktickém životě v situacích, které souvisí s hospodářskými výpočty. Efektivnímu numerickému počítání, používání a převádění jednotek. Vyhodnocování informací kvantitativního charakteru získaných z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek. Žáci jsou vedeni k ekonomickému myšlení, k využívání informačních technologií, aplikaci matematických postupů při řešení praktických úkolů v běžných situacích.
	Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: Ve vyučovacím předmětu jsou žáci vedeni k využívání informačních technologií, práci s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií a s informacemi tak, aby podle svých schopností a možností využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi.
	Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje: Vyučovací předmět je zaměřen na vedení žáků k ekonomickému myšlení, k využívání informačních technologií. S cílem projevovat se jako aktivní občan demokratické společnosti, znát své reálné odborné kvality, konstruktivně zvažovat své pracovní možnosti a další kariéru. V pracovním procesu i v běžném životě zvažovat (při plánování a posuzování určité činnosti) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady.
	Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žáci jsou vedeni tak, aby znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské

Název předmětu	Hospodářské výpočty
	ohodnocení. Tak, aby chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku. Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: Žáci jsou vedeni tak, aby dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti. Tak, aby zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady, aby efektivně hospodařili se svými finančními prostředky.
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Předmět se vyučuje v druhém ročníku vždy v jedné skupině. Při výuce se využívá nejvíce kombinovaný typ vyučovací hodiny - opakování minulé látky, výklad nové látky, řízený rozhovor na dané téma, názorné ukázky, příklady z praxe, objasňování pojmů, shrnutí a zopakování nové látky, zápisy do sešitů, procvičování učiva, zadávání domácích úkolů, práce s učebnicí, samostatná práce. Předmět spadá do oblastí matematického a odborného vzdělávání a je úzce spjat s předměty Matematika, Informační technologie, Technologie a Odborný výcvik.
Způsob hodnocení žáků	Znalosti žáků jsou prověřovány z učiva probraného a po jeho procvičení, když žáci měli dostatek času k naučení, procvičení a zažití získaných vědomostí a dovedností. Soustavným pozorováním žáků a sledováním jejich výkonů a připravenosti na vyučování. Různými druhy zkoušek (formou testů, písemné, ústní), průběžné hodnocení aktivity v hodinách. Při celkové klasifikaci je přihlíženo k zvláštnostem žáka i možnému zakolísání pro určitou indispozici žáka v průběhu klasifikačního období. Průběžné hodnocení žáků je zaznamenáváno do papírových i elektronických žákovských knížek. V každém pololetí se vydává žákovi vysvědčení, na konci 1. pololetí obdrží žák výpis z vysvědčení.

Hospodářské výpočty	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Matematické kompetence - Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje - Kompetence k učení	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo

Hospodářské výpočty	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	orientuje se v používání prostředků pro hospodářské výpočty	charakteristika a hlavní zásady hospodářských výpočtů
vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě		
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	provádí převody jednotek	základní početní výkony s pojmenovanými čísly - převody jednotek délky, hmotnosti, dutých měr, množství - peněžní jednotky
vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě		
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	orientuje se v peněžních jednotkách	základní početní výkony s pojmenovanými čísly - převody jednotek délky, hmotnosti, dutých měr, množství - peněžní jednotky
vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě		cenový systém - výpočet nákupní ceny pokrmů - výpočet kalkulační ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny pokrmů
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu	procentový počet
vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě		cenový systém - výpočet nákupní ceny pokrmů - výpočet kalkulační ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny pokrmů
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	řeší jednoduché příklady	základní početní výkony s pojmenovanými čísly - převody jednotek délky, hmotnosti, dutých měr, množství - peněžní jednotky
vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě		procentový počet
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	orientuje se při výpočtech surovinových norem	přepočty surovinových norem
vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě		
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	orientuje se v odborných termínech (kalkulace, výtěžnost, inventura, inventarizace)	procentový počet
vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě		cenový systém - výpočet nákupní ceny pokrmů

Hospodářské výpočty	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
		- výpočet kalkulační ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny pokrmů
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	zdokonaluje se při výpočtech praktických příkladů	procentový počet
vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě		přepočty surovinových norem
		cenový systém - výpočet nákupní ceny pokrmů - výpočet kalkulační ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny pokrmů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
V této tematické oblasti je základem práce s informacemi, vyhledávání a jejich vyhodnocování (například při volbě řešení pracovního problému), včetně verbální a písemné komunikace o technických problémech, při předávání práce zákazníkovi nebo při komunikaci mezi spolupracovníky, žák se připravuje na vlastní pracovní uplatnění na trhu práce.		
Informační a komunikační technologie		
V této tematické oblasti žák aktivně používá aplikační programové vybavení, vyhledává informace na internetu pro praktické řešení a rozhodování a používá progresivních komunikačních technologií.		

6.11 Odborný výcvik

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
15	17.5	28	60.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Odborný výcvik
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a

Název předmětu	Odborný výcvik
	odborných znalostí. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti. Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem, odpovědnost za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce. Žáci se učí připravovat suroviny ke zpracování, používat základní technologické úpravy, připravit polévky, přílohy, teplé omáčky, bezmasé pokrmy, moučníky. Dále se žáci učí připravovat pokrmy z hovězího, vepřového, uzeného a mletého masa, z drůbeže a ryb. Je zdůrazňováno dodržování zásad při přípravě pokrmů, technologických postupů a norem. Je zařazeno i učivo o přípravě tradičních pokrmů na objednávku, studené kuchyně a předkrmů. Učivo ve třetím ročníku je zaměřeno na přípravu k závěrečným zkouškám. Dostatečná pozornost je věnována procvičování a upevňování učiva jednotlivých ročníků.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět je zařazen do všech ročníků s konkrétní hodinovou dotací. Výuka v prvním a druhém ročníku probíhá ve cvičných kuchyňkách školy, v odborné učebně pro výuku stolničení a multimediální učebně. Ve třetím ročníku žáci absolvují odborný výcvik na smluvních pracovištích. Některé tematické celky jsou propojeny s exkurzemi a diskusí. Obsah předmětu je zaměřen na osvojování si základních dovedností, činností a návyků, zhotovení výrobků, které mají materiální hodnotu. Předmět je veden tak, aby prakticky připravil žáky na vykonávání profese a uplatnění v praxi v návaznosti na vědomosti, dovednosti a návyky získané v odborných vyučovacích předmětech. Žáci jsou seznámeni s hygienickými a bezpečnostními předpisy, které chrání jejich zdraví a život, při každém novém pracovním úkonu nebo na novém pracovišti. Jsou vedeni k zájmu o obor, ke kladnému přístupu k práci a osvojování si pracovních návyků. Žáci jsou také vedeni k dodržování zásad slušného chování a profesního vystupování, k estetickému cítění a vztahu k životnímu prostředí. Nedílnou součástí přípravy je vést žáky k přesnému plnění pracovních povinností, k dodržování technologických postupů a k hospodárnosti.
Integrace předmětů	• Chování pracovníků ve službách • Stravovací služby
Mezipředmětové vztahy	• Hospodářské výpočty • Zařízení závodu • Technologie • Potraviny a výživa

Název předmětu	Odborný výcvik
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	• Stolničení
	Kompetence k učení: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni podle svých schopností a možností efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání. To znamená, že by žáci měli mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace, s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky, využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí, znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.
	Kompetence k řešení problémů: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy. To znamená, že by žáci měli porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení, volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
	Komunikativní kompetence: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích. To znamená, že by žáci měli vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.), formulovat své myšlenky srozumitelně, naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse, zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.), vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
	Personální a sociální kompetence: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli připraveni podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů. To znamená, že by žáci měli posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v

Název předmětu	Odborný výcvik
	různých situacích, stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku, ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí, mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí, adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci, být finančně gramotný. Občanské kompetence a kulturní povědomí: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uznávali podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury. To znamená, že by žáci měli jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu, dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie, uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých, zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě, chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje, uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních, uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu, podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury. Kompetence k pracovnímu uplatnění: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení. To znamená, že by žáci měli mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, 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, umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a

Název předmětu	Odborný výcvik
	zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků. Matematické kompetence: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích. To znamená, že by žáci měli správně používat a převádět běžné jednotky, používat pojmy kvantifikujícího charakteru, číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.), provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru, aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích. Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pracovali podle svých schopností a možností s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi. To znamená, že by žáci měli pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, učit se používat nové aplikace, komunikovat elektronickou poštou, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií, uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní. Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci podle svých schopností a možností dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností, prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád, skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu, prováděli úklid a čištění skladovacích prostor. Při úklidu používali vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky. Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci podle svých schopností a možností pomáhali při přípravě pokrmů, připravovali teplé pokrmy a přílohy, připravovali vybrané studené pokrmy, připravovali teplé nápoje, čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití. Dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram, udržovali a zabezpečovali použitý inventář, používali a udržovali technická a technologická zařízení v

Název předmětu	Odborný výcvik
	gastronomickém provozu. Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci podle svých schopností a možností chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků, znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví. Znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce) a byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc. Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci podle svých schopností a možností chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku, dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti. Dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana). Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci podle svých schopností a možností znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení. Zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady. Efektivně hospodařili s finančními prostředky, nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.
Poznámky k předmětu v rámci učebního plánu	Předmět se vyučuje ve všech ročnících, v prvním a druhém ročníku vždy ve dvou skupinách, kdy se střídá týden školy s týdnem odborného výcviku na cvičných kuchyňkách a školních kuchyních. V třetím ročníku je žák individuálně umístěn na smluvní pracoviště v desetidenním cyklu 2 dny škola a 8 dní odborný výcvik. Odborný výcvik je integrujícím předmětem. Žáci jsou vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí získaných v ostatních vyučovacích předmětech. Odborný výcvik učí žáky aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti a návyky. Předmět spadá do oblasti odborného vzdělávání a je úzce spjat s předměty Technologie, Potraviny a výživa, Stolničení, Zařízení závodů, Provozní práce a Hospodářské výpočty.
Způsob hodnocení žáků	Znalosti žáků jsou prověřovány z učiva probraného a po jeho procvičení, když žáci měli dostatek času k

Název předmětu	Odborný výcvik
	naučení, procvičení a zažití získaných vědomostí a dovedností. U odborného výcviku se hodnotí dosažený stupeň uvědomělosti a aktivity žáků v jednotlivých částech vyučovacího dne, pozitivní vztah k získání dovedností a postoj k pracovním činnostem, spojení praxe s odbornou teorií, aktuální využití teoretických znalostí k osvojení praktických dovedností, sebehodnocení, kolektivní hodnocení. Přihlíží se k individuálním schopnostem žáka. Zvláštní pozornost je věnována prospěchově slabším žákům. Kritérii hodnocení žáka je kvalita odvedené práce, pracovní výkonnost, odpovědnost, pořádek a čistota, upravenost, hospodárnost. Při celkové klasifikaci je přihlíženo k zvláštnostem žáka i možnému zakolísání pro určitou indispozici žáka v průběhu klasifikačního období. Průběžné hodnocení žáků je zaznamenáváno do papírových i elektronických žákovských knížek. V každém pololetí se vydává žákovi vysvědčení, na konci 1. pololetí obdrží žák výpis z vysvědčení.

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 480
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k řešení problémů • Kompetence k učení • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje • Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Při obsluze, běžné údržbě a čištění ručních elektrických strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy.	BOZP a hygiena
jedná v souladu s předpisy na ochranu životního		- při obsluze, běžné údržbě a čištění ručních elektrických strojů a zařízení postupuje v souladu s

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 480
prostředí	Uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny pracovních úrazů a jejich prevenci. Zná povinnosti při oznámení v případě pracovního úrazu. Je orientován v případě vzniku požáru na pracovišti.	předpisy a pracovními postupy, - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny pracovních úrazů a jejich prevenci, - zná povinnosti při oznámení v případě pracovního úrazu, - je orientován v případě vzniku požáru na pracovišti.
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby		
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	Nakládá s odpady a obaly dle instrukcí. Udržuje pořádek na pracovišti během provozu Dbá na dodržování osobní hygieny.	Předběžná příprava a zpracování - zeleniny - ovoce - brambor
dbá na třídění odpadů		
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních		
nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů		
opracovává a upravuje suroviny		
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin		
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	Hodnotí kvalitu potravin a vhodnost jejich použití pro danou technologickou úpravu Zpracovává a upravuje poskytnuté suroviny Připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu Připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu Dodržuje zásady bezpečnosti práce, předpisy a normy	Technologický postup - vaření - dušení - smažení - pečení
nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů		
obsluhuje technologická zařízení podle pokynů		
připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu		
připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách		
uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky		
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů		
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin		

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 480
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů obsluhuje technologická zařízení podle pokynů opracovává a upravuje suroviny připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	Rozlišuje a charakterizuje polévky z hlediska druhů Volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu polévek, Zpracovává a upravuje suroviny Dodržuje zásady bezpečnosti práce dle předpisů a norem	Polévky Rozdělení polévek: - podle chuti - podle teploty - podle zákl. surovin - podle zahuštění Hnědé polévky Bílé polévky Přesnídkové polévky Zavářky a vložky do polévek
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	Rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě. Volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu polévek, hlavních chodů a příloh. Zpracovává a upravuje dané suroviny Připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu Dodržuje zásady bezpečnosti práce dle předpisů a norem	Přílohy - z brambor - z těstovin - z rýže - z mouky - ze zeleniny - z luštěnin
čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů dbá na třídění odpadů nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů obsluhuje technologická zařízení podle pokynů opracovává a upravuje suroviny připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu řídí se pokyny nadřízených rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách udržuje pořádek na pracovišti během provozu	Nakládá se surovinami podle platných předpisů Zvládá technologické přípravy bezmasých pokrmů Udržuje pořádek na pracovišti během provozu Dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram Uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky Hodnotí kvalitu potravin a vhodnost jejich použití pro danou technologickou úpravu	Význam bezmasých pokrmů v jídelníčku, rozdělení bezmasých pokrmů - pokrmy z vajec - pokrmy z brambor - pokrmy z těstovin - pokrmy z rýže - pokrmy ze zeleniny - pokrmy ze sýrů a tvarohu - žemlovky

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 480
uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	Šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů Nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů Nakládá se surovinami podle platných předpisů Udržuje pořádek na pracovišti během provozu Dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram Hodnotí kvalitu potravin a vhodnost jejich použití pro danou technologickou úpravu Připravuje jednoduché moučníky	Význam a rozdělení moučníků - moučníky z těsta - nákypy - pudinky Saláty - ze zeleniny - z brambor - z rýže Zálivky, dresinky a majonézy
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů		
vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů		
čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů		
dbá na třídění odpadů		
dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram		
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních		
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu		
nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů		
opracovává a upravuje suroviny		
připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu		
řídí se pokyny nadřízených		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách		
spolupracuje v týmu		
udržuje pořádek na pracovišti během provozu		
vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů		
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin		
vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku		
vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku		

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 480
objasní podstatu racionální výživy	Umí vystupovat a chovat se slušně při obsluze, dbát na estetiku, úpravu, čistotu a hygienu svého zevnějšku. Umí prakticky využívat poznatky o surovinách a technologických zařízeních v gastronomickém provozu, a přiměřeně o ně pečovat. Dokáže obsluhovat hosty jednoduchou obsluhou, připravovat pracoviště pro provoz.	BOZP a hygiena - při obsluze, běžné údržbě a čištění ručních elektrických strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy, - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny pracovních úrazů a jejich prevenci, - zná povinnosti při oznámení v případě pracovního úrazu, - je orientován v případě vzniku požáru na pracovišti.
používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů		
rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek		
rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování		
uplatňuje zásady společenského chování k hostům		
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků		
uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy		
vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku		
vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování		
vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku	Uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu	BOZP a hygiena - při obsluze, běžné údržbě a čištění ručních elektrických strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy, - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny pracovních úrazů a jejich prevenci, - zná povinnosti při oznámení v případě pracovního úrazu, - je orientován v případě vzniku požáru na pracovišti.
využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád		
uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
	• Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	Při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	BOZP a hygiena
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, zná práce zakázané mladistvým	- při obsluze, běžné údržbě a čištění ručních elektrických strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy,
jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí	Poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti	- uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny pracovních úrazů a jejich prevenci,
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	Uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	- zná povinnosti při oznámení v případě pracovního úrazu,
udržuje pořádek na pracovišti během provozu	Zná příčiny vzniku požáru a organizaci zdolávání požárů	- je orientován v případě vzniku požáru na pracovišti.
uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád		
zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby		
čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	Nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů	Omáčky
	Udrží pořádek na pracovišti během provozu	- základní bílé omáčky
	Dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	- základní hnědé omáčky
		- teplé omáčky
		- studené omáčky
dbá na třídění odpadů		Hovězí maso, rozdělení a použití jednotlivých částí
		- vařené hovězí maso

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
		- dušené hovězí maso - pečené hovězí maso - minutky z hovězího masa
dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram		Vepřové maso, rozdělení a použití jednotlivých částí - vařené vepřové maso - dušené vepřové maso - pečené vepřové maso - smažené vepřové maso - minutky z vepřového masa
nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů		Uzené maso, rozdělení a použití jednotlivých částí - vařené uzené maso - uzeniny
objasní podstatu racionální výživy		Druhy masa na mletí, vázací prostředky - vařené mleté maso - dušené mleté maso - pečené mleté maso - smažené mleté maso
obsluhuje technologická zařízení podle pokynů		Drůbeží maso, rozdělení a použití jednotlivých částí - vařené drůbeží maso - dušené drůbeží maso - pečené drůbeží maso - smažené drůbeží maso
opracovává a upravuje suroviny		
připraví pracoviště na provoz		
připravuje běžné teplé nápoje		
připravuje jednoduché moučníky		
připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách		
spolupracuje v týmu		
udržuje pořádek na pracovišti během provozu		
uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	Hodnotí kvalitu potravin a vhodnost jejich použití pro danou technologickou úpravu Zpracovává a upravuje suroviny Připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu Připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu Dodržuje zásady bezpečnosti práce, předpisy a normy	
vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů		
dbá na třídění odpadů		Omáčky - základní bílé omáčky - základní hnědé omáčky - teplé omáčky - studené omáčky
dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram		Hovězí maso, rozdělení a použití jednotlivých částí - vařené hovězí maso - dušené hovězí maso - pečené hovězí maso - minutky z hovězího masa
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních		Vepřové maso, rozdělení a použití jednotlivých částí - vařené vepřové maso - dušené vepřové maso - pečené vepřové maso - smažené vepřové maso - minutky z vepřového masa
nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů		Uzené maso, rozdělení a použití jednotlivých částí - vařené uzené maso - uzeniny
objasní podstatu racionální výživy		Druhy masa na mletí, vázací prostředky - vařené mleté maso - dušené mleté maso - pečené mleté maso - smažené mleté maso
obsluhuje technologická zařízení podle pokynů		Drůbeží maso, rozdělení a použití jednotlivých částí - vařené drůbeží maso - dušené drůbeží maso - pečené drůbeží maso - smažené drůbeží maso
opracovává a upravuje suroviny		
připravuje běžné teplé nápoje		
připravuje jednoduché moučníky		
připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu		
připravuje teplé pokrmy podle technologického		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
postupu		
šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách		
udržuje pořádek na pracovišti během provozu		
uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky		
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů		
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin		
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	Nakládá se surovinami podle platných předpisů Zvládá technologické přípravy pokrmů z mletého masa Hodnotí kvalitu potravin a vhodnost jejich použití pro danou technologickou úpravu	Omáčky - základní bílé omáčky - základní hnědé omáčky - teplé omáčky - studené omáčky
dbá na třídění odpadů		Hovězí maso, rozdělení a použití jednotlivých částí - vařené hovězí maso - dušené hovězí maso - pečené hovězí maso - minutky z hovězího masa
dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram		Vepřové maso, rozdělení a použití jednotlivých částí - vařené vepřové maso - dušené vepřové maso - pečené vepřové maso - smažené vepřové maso - minutky z vepřového masa
nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů		Uzené maso, rozdělení a použití jednotlivých částí - vařené uzené maso - uzeniny
opracovává a upravuje suroviny		Druhy masa na mletí, vázací prostředky - vařené mleté maso - dušené mleté maso - pečené mleté maso

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
připraví pracoviště na provoz		- smažené mleté maso
připravuje běžné teplé nápoje		Drůbeží maso, rozdělení a použití jednotlivých částí
připravuje jednoduché moučníky		- vařené drůbeží maso
připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu		- dušené drůbeží maso
připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu		- pečené drůbeží maso
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		- smažené drůbeží maso
šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách		
spolupracuje v týmu		
udržuje pořádek na pracovišti během provozu		
uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky		
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů		
vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů		
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin		
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	Šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů Hodnotí kvalitu potravin a vhodnost jejich použití pro danou technologickou úpravu	Omáčky - základní bílé omáčky - základní hnědé omáčky - teplé omáčky - studené omáčky
dbá na třídění odpadů		Hovězí maso, rozdělení a použití jednotlivých částí - vařené hovězí maso - dušené hovězí maso - pečené hovězí maso - minutky z hovězího masa
dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram		Vepřové maso, rozdělení a použití jednotlivých částí - vařené vepřové maso

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
		- dušené vepřové maso - pečené vepřové maso - smažené vepřové maso - minutky z vepřového masa
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních		Uzené maso, rozdělení a použití jednotlivých částí - vařené uzené maso - uzeniny
nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů		Druhy masa na mletí, vázací prostředky - vařené mleté maso - dušené mleté maso - pečené mleté maso - smažené mleté maso
obsluhuje technologická zařízení podle pokynů		Drůbeží maso, rozdělení a použití jednotlivých částí
opracovává a upravuje suroviny		- vařené drůbeží maso - dušené drůbeží maso - pečené drůbeží maso - smažené drůbeží maso
připravuje běžné teplé nápoje		
připravuje jednoduché moučníky		
připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu		
připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách		
udržuje pořádek na pracovišti během provozu		
uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky		
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů		
vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů		
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	Umí vystupovat profesionálně a chovat se slušně při jednání s lidmi, dbát na estetiku, úpravu, čistotu a hygienu svého zevnějšku.	Základní pravidla stolničení Základy obsluhy Společenská výchova
rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek		
rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
ošetřování	Umí prakticky využívat poznatky o surovinách a technologických zařízeních v gastronomickém provozu, odborně o ně pečovat. Dokáže obsluhovat hosty jednoduchou obsluhou, připravovat pracoviště pro provoz, udržovat a zabezpečovat inventář. Usiluje o kvalitu své práce, výrobků i služeb.	Základní pravidla sestavení jídelního lístku Základní pravidla sestavení menu Základní pravidla sestavení nápojového lístku
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků		
uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy		
vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku		
vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování		
vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku		
uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu	Uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu	BOZP a hygiena - při obsluze, běžné údržbě a čištění ručních elektrických strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy, - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny pracovních úrazů a jejich prevenci, - zná povinnosti při oznámení v případě pracovního úrazu, - je orientován v případě vzniku požáru na pracovišti.
vhodně používá malý a velký stolní inventář	Vhodně používá malý a velký stolní inventář	Základní pravidla stolničení Základy obsluhy Společenská výchova Základní pravidla sestavení jídelního lístku Základní pravidla sestavení menu Základní pravidla sestavení nápojového lístku

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 896
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění	

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 896
	• Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	Při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	BOZP a hygiena
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, zná práce zakázané mladistvým	- při obsluze, běžné údržbě a čištění ručních elektrických strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy,
udržuje pořádek na pracovišti během provozu	Poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti	- uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny pracovních úrazů a jejich prevenci,
uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	Uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	- zná povinnosti při oznámení v případě pracovního úrazu,
využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	Zná příčiny vzniku požáru a organizaci zdolávání požárů	- je orientován v případě vzniku požáru na pracovišti.
zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby		
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	Nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů	Rybí maso, rozdělení a použití jednotlivých částí
	Nakládá se surovinami podle platných předpisů	- předběžná úprava ryb (sladkovodní / mořské)
	Udržuje pořádek na pracovišti během provozu	- úprava pokrmů z ryb – vařením
	Dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	- úprava pokrmů z ryb – pečením
	Hodnotí kvalitu potravin a vhodnost jejich použití pro danou technologickou úpravu	- úprava pokrmů z ryb – smažením
		- úprava pokrmů z ryb - pečením
dbá na třídění odpadů		Moučníky
dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram		- z kynutého těsta
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních		- z litých těst
jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí		- z lineckého těsta
		- z piškotového těsta
		- z listového těsta
		- z páleného těsta
		- z tvarohového těsta

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 896
nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů objasní podstatu racionální výživy obsluhuje technologická zařízení podle pokynů opracovává a upravuje suroviny používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů připravuje běžné teplé nápoje připravuje jednoduché moučníky připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu řídí se pokyny nadřízených rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách spolupracuje v týmu udržuje pořádek na pracovišti během provozu uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky uveče příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád		- kaše a nákypy
čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	Hodnotí kvalitu potravin a vhodnost jejich použití pro danou technologickou úpravu	Rybí maso, rozdělení a použití jednotlivých částí - předběžná úprava ryb (sladkovodní / mořské)

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 896
	Zpracovává a upravuje suroviny Připravuje studené pokrmy podle technologického postupu Připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu Dodržuje zásady bezpečnosti práce, předpisy a normy	- úprava pokrmů z ryb – vařením - úprava pokrmů z ryb – pečením - úprava pokrmů z ryb – smažením - úprava pokrmů z ryb - pečením
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv		Moučníky
dbá na třídění odpadů		- z kynutého těsta
dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram		- z litých těst
nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů		- z lineckého těsta
objasní podstatu racionální výživy		- z piškotového těsta
obsluhuje technologická zařízení podle pokynů		- z listového těsta
opracovává a upravuje suroviny		- z páleného těsta
připraví pracoviště na provoz		- z tvarohového těsta
připravuje běžné teplé nápoje		- kaše a nákypy
připravuje jednoduché moučníky		
připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu		
připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu		
řídí se pokyny nadřízených		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách		
spolupracuje v týmu		
udržuje pořádek na pracovišti během provozu		
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků		
vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů		
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin		
využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace,		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 896
dodržuje sanitační řád		
uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu	Uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu	BOZP a hygiena - při obsluze, běžné údržbě a čištění ručních elektrických strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy, - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny pracovních úrazů a jejich prevenci, - zná povinnosti při oznámení v případě pracovního úrazu, - je orientován v případě vzniku požáru na pracovišti.

7 Zajištění výuky

Popis materiálního zajištění výuky

Teoretické vyučování probíhá v budově C školy, teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, PC, dataprojektor, plátno). Výuka tělesné výchovy probíhá v tělocvičně školy a na bazeně školy. Výuka IT probíhá v odborné učebně, kde má každý žák k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet. Odborný výcvik probíhá na vlastním pracovišti školy – cvičné kuchyňě a na smluvních pracovištích.

Stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně.

Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a jídlo.

Žáci ze vzdálenějších míst, kteří nemohou denně dojíždět na vyučování mají k možnost ubytování na Internátě, který se nenachází v budově školy.

Popis personálního zajištění výuky

V teoretickém vyučování je výuka všeobecně vzdělávacích předmětů , tj. českého jazyka a literatury, matematiky, občanské nauky, výpočetní techniky, tělesné výchovy a odborných předmětů vyučována vysokoškolsky vzdělanými učiteli s dlouholetou pedagogickou praxí, Učitelky odborných předmětů mají vzdělání doplněno o studium speciální pedagogiky.

Všichni učitelé odborného výcviku splňují požadovanou kvalifikaci. Se smluvními pracovištěm má škola uzavřeny písemné smlouvy. Ve smlouvě jsou vymezeny základní podmínky pro poskytování prostor pro žáky a odměňování žáků za práci.

8 Charakteristika spolupráce

8.1 Spolupráce s dalšími institucemi

Škola spolupracuje s následujícími institucemi:

místní a regionální instituce

možnost praxe u firem

neziskové organizace

obec/město

základní školy.

8.2 Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery

Společné akce rodičů a žáků

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

Pravidelné školní akce

den otevřených dveří, ples.