



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3
U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

KUCHAR





ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Obsah

1	Úvodní identifikační údaje	4
2	Profil absolventa	5
2.1	Uplatnění absolventa	5
2.2	Obecné kompetence absolventa	5
2.3	Odborné kompetence	6
2.4	Výsledky vzdělání	7
2.5	Předpoklady pro další rozvoj v pracovním, občanském a osobním životě	7
2.6	Způsob ukončení vzdělání a potvrzení dosaženého vzdělání	8
3	Charakteristika školního vzdělávacího programu	8
3.1	Úvodní identifikační údaje	8
3.2	Celkové pojetí vzdělávání	8
3.3	Organizace výuky	10
3.4	Realizace průřezových témat	12
3.4.1	Občan v demokratické společnosti	12
3.4.2	Člověk a svět práce	12
3.4.3	Člověk a životní prostředí	13
3.4.4	Člověk a digitální svět	13
3.5	Přehled využití týdnů v období září - červen školního roku	13
3.6	Způsob hodnocení žáků	14
3.7	Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, žáků mimořádně nadaných a se sociálním znevýhodněním	14
3.7.1	Postup pro zařazení žáka k poskytnutí PO	14
3.7.2	Individuální vzdělávací plán	15
3.7.3	Vzdělávání nadaných žáků	16
3.7.4	Kontrola realizace	17
3.7.5	Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním	17
3.8	Metody a formy výuky	17
3.9	Realizace bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	17
3.10	Podmínky pro přijetí ke vzdělání	18
3.11	Zdravotní způsobilost	18
3.12	Způsob ukončování vzdělání	18
4	Učební plán	19
5	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	20
6	Jazykové vzdělávání a komunikace a estetické vzdělávání	21
6.1	Český jazyk a literatura	21
6.2	Anglický jazyk	36
7	Společenskovední vzdělávání	44
7.1	Občanská nauka	44
8	Přírodovědné vzdělávání	51
8.1	Základy přírodních věd	51
9	Matematické vzdělávání	57
9.1	Matematika	57
10	Vzdělávání pro zdraví	63
10.1	Tělesná výchova	63



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

11	Informatické vzdělávání	68
11.1	<i>Informatika.....</i>	<i>68</i>
12	Ekonomické vzdělávání	77
12.1	<i>Ekonomika.....</i>	<i>77</i>
13	Výroba pokrmů	85
13.1	<i>Potraviny a výživa.....</i>	<i>85</i>
13.2	<i>Technologie.....</i>	<i>91</i>
14	Odbyt a obsluha	105
14.1	<i>Stolnění.....</i>	<i>105</i>
15	Komunikace ve službách	111
15.1	<i>Společenská výchova.....</i>	<i>111</i>
15.2	<i>Písemná komunikace</i>	<i>116</i>
16	Odborný výcvik.....	119
16.1	<i>Odborný výcvik.....</i>	<i>119</i>
17	Kurzy	130
17.1	<i>Kurz sjezdového lyžování a snowboardingu.....</i>	<i>130</i>
17.2	<i>Vodácký kurz.....</i>	<i>131</i>
18	Personální a materiální podmínky realizace ŠVP.....	133
18.1	<i>Personální podmínky realizace ŠVP</i>	<i>133</i>
18.2	<i>Materiální podmínky realizace ŠVP.....</i>	<i>133</i>
19	Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP ...	135



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

1 Úvodní identifikační údaje

Název a adresa školy: Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3
U Borského parku 3
Plzeň
301 00

Zřizovatel: Plzeňský kraj
Škroupova 18
Plzeň
306 13

Název školního vzdělávacího programu: Kuchař

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

Úplná profesní kvalifikace: 65-51-H/01 EQF 3 (European Qualifications Framework)

Délka vzdělávání: 3 roky

Forma vzdělání: denní studium

Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání s výučním listem

Jméno ředitele školy: Mgr. Miroslav Široký

Platnost ŠVP: od 1. září 2025, počínaje prvním ročníkem

Kontakt na školu: ☎ 377 372 016
e-mail: info@hsplzen.cz
<http://www.hsplzen.cz>



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

2 Profil absolventa

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

2.1 Uplatnění absolventa

- Absolvent školního vzdělávacího programu Kuchař disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby a odbytu.
- Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně a připravuje jednoduché moučníky, kontroluje kvalitu pokrmů, esteticky je upravuje a umí správně uchovávat pokrmy.
- Absolvent ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské události. Uplatní se při výkonu povolání ve veřejném a účelovém stravování v pozici zaměstnance. Po nezbytné praxi v oboru je připraven na podnikání soukromém sektoru.
- Po vykonání závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí na nástavbové studium RVP 65-41-L/51 Gastronomie, které je ukončené maturitní zkouškou.
- při výkonu povolání kuchař ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnance
- při přípravě pokrmů teplé a studené kuchyně
- při přípravě jednoduchých moučníků
- při sestavování nabídkových listů služeb a výrobků
- při organizaci, přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce
- při vedení příslušné dokumentace provozovny při vyúčtování tržeb

2.2 Obecné kompetence absolventa

Absolvent byl veden tak, aby byl připraven:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- využívat různé zdroje informací k osobnímu i profesnímu rozvoji, které kriticky zhodnotí;
- využívat dostupných informací a různých metod k řešení vzniklých problémů a navrhuje nové možnosti řešení problémů;
- spolupracovat při řešení problémů;
- komunikovat adekvátně danému prostředí
- stanovovat si cíle a priority svého jednání v souvislosti s odbornými kompetencemi, popisovat účel a užitečnost vykonávané práce;
- být samostatný a zodpovědný ke svěřeným úkolům;



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- aplikovat znalost práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů, aktivně vyhledávat pracovní příležitosti
- dosahovat jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj;
- jednat ekologicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje;
- používat v praxi zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence.
- vzdělávat se i pracovat efektivně a objektivně hodnotit své výsledky;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, pracovat v týmu a přijmout zodpovědnost za svěřené úkoly;
- pracovat s informacemi a využívat informační a komunikační prostředky a technologie;
- zvládat základní komunikaci v jednom cizím jazyce
- jednat ekologicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- znát zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence

2.3 Odborné kompetence

Absolvent byl veden tak, aby byl připraven:

- 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;
- Uplatňuje moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích;
- Přípravuje podklady pro nákup surovin a potravin;
- Používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- Ovládá technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad;
- Ovládá druhy a techniku odbytu;
- Volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář;
- Zhotovuje pokrmy teplé a studené kuchyně, připravuje jednoduché moučníky, kontroluje kvalitu provedení práce, esteticky upravuje a správně uchovává pokrmy. Dodržuje hygienické předpisy, zásady bezpečnosti ochrany zdraví při práci a HACCP
- ovládá přípravu pokrmů, tzn. způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně a zahraničních kuchyní
- Ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle úrovně provozovny a charakteru společenské příležitosti, správně využívá technologická zařízení, organizuje potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce;
- Vede základní dokumentaci provozovny;
- Vykonává obchodně-provozní aktivity;
- Kalkuluje ceny výrobků a služeb, sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
- Společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky;
- Posuzuje jakost potravin a jejich využití pro přípravu pokrmů;
- Zná způsoby porcování, skladování a předběžné úpravy surovin;



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- Připravuje výrobky teplé a studené kuchyně a nápoje podle technologických zásad;
- Připravuje pokrmy a nápoje k podávání, včetně jejich estetické úpravy;
- Obsluhuje technická a technologická zařízení v provozu;
- Expeduje pokrmy a nápoje, znát techniku obsluhy hostů;
- Sestavuje jídelní lístek s přihlédnutím k zásadám dietetiky a zvláštnostem výživy různých skupin osob;
- Sestavuje slavnostní menu a menu pro různé příležitosti;
- Vede evidenci o pohybu zboží;
- Kalkuluje ceny;
- Vyřizuje objednávky a provádí vyúčtování;
- Ve styku s hostem jedná profesionálně, komunikuje i v cizím jazyce;

2.4 Výsledky vzdělání

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovení pokrmů,
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobních střediscích,
- posoudí využití jednotlivých druhů potravin a nápojů, zvolí správný technologický postup,
- používá receptury teplých, studených a dietních pokrmů,
- určuje spotřebu základních surovin a konveniencí, normuje pokrmy a kalkuluje cenu
- kontroluje kvalitu provedené práce,
- sestaví jídelní a nápojový lístek podle zásad správné výživy a gastronomických pravidel,
- používá základy jednoduché a složité obsluhy ve všech odbytových úsecích,
- upraví stůl pro různé příležitosti
- umí různé způsoby vyúčtování hosta.

2.5 Předpoklady pro další rozvoj v pracovním, občanském a osobním životě

- čte s porozuměním texty verbální, ikonické (tabulky, výkresy, grafy),
- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce a v jednom cizím jazyce,
- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti,
- má základní znalosti a vědomosti v oblasti práva, ekonomiky, podnikání a v pracovně právních vztazích,
- používá zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil,
- ovládá základy první pomoci
- dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká, a hledá řešení.

Vzdělání směřuje k tomu

- aby se v potřebných informacích orientoval,
- měl aktivní přístup k životu, včetně občanského, ale i osobního,
- uměl respektovat lidská práva a vážil se lidského života,
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě,
- pociťoval odpovědnost za své zdraví a usiloval o zdravý životní styl.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

2.6 Způsob ukončení vzdělání a potvrzení dosaženého vzdělání

- vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou,
- obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy
- dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list, a Europass – dodatek k osvědčení.

3 Charakteristika školního vzdělávacího programu

3.1 Úvodní identifikační údaje

Název školního vzdělávacího programu: Kuchař

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

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: tříleté denní studium

3.2 Celkové pojetí vzdělávání

- Škola vychovává středoškolsky vzdělané absolventy s odbornými i klíčovými kompetencemi, specifikovanými v profilu absolventa. Pozornost je věnována komplexnímu působení na osobnost žáka, aby byl připraven na samostatný osobní, občanský i pracovní život. Vzhledem k budoucí profesi žáků klade škola důraz na jejich zodpovědnost, čestnost, důslednost, pracovitost, kvalitu práce, soustavnost, schopnost týmové práce a podnikavost. Cílevědomě je připravuje na týmovou práci a na vytváření dobrých mezilidských vztahů, na případné další nástavbové studium a na uplatnění na trhu práce v České republice i v zemích EU.
- Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci na pozici kuchaře. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělání.
- Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o technologii přípravy pokrmů, potraviny a výživy, jejich vlastnostech, způsobu skladování, ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů. Technologie a praktická příprava je zaměřena na pokrmy studené a teplé kuchyně. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají základní vědomosti o stolničení a učí se základním pravidlům jednoduché a složité obsluhy.
- Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností.
- V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- Přírodovědné vzdělávání formuje žádoucí vztahy žáků k přírodnímu prostředí a je zaměřeno na pochopení přírodovědných dějů a jevů kolem nás. Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je podporováno nejen v předmětech Člověk a digitální svět: a písemná komunikace, ale i v dalších předmětech: v technologii a cizím jazyce, atd. Vzdělávání pro zdraví je realizováno tělesnou výchovou a nabídkou sportovních kurzů, které mohou žáci během studia absolvovat – lyžařský a vodácký.
- Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.
- V rámci pedagogického procesu učitelé považují žáka za partnera, kterého chtějí získat ke spolupráci, motivovat jej k aktivitám a ke vztahu k oboru, předat mu své zkušenosti a pomoci mu zvládnout studijní požadavky. Pro realizaci vzdělávacích cílů a rozvoj kompetencí, které jsou specifikovány ve školním vzdělávacím programu, se při výuce preferují metody, které vedou k rozvoji klíčových, občanských a odborných kompetencí, k realizaci průřezových témat a k respektování individuálních potřeb žáků. Průřezová témata a mezipředmětové vztahy jsou konkretizovány v jednotlivých předmětech a posilovány projektovým vyučováním. Ve výuce převažují metody aktivizující, kterými je žák nucen při získávání vědomostí a dovedností vyvinout vlastní úsilí - práce na projektech, kooperativní vyučování, problémové vyučování, aktivní učení, samostatná práce.
- Vyučující připravují pravidelně tzv. projektové dny (v rámci anglického jazyka, českého jazyka, odborných předmětů gastronomických i ekonomických, společenskovedního vzdělávání) pro jednotlivé třídy či přihlášené žáky. V rámci projektových dnů dochází k propojování znalostí a dovedností jednotlivých předmětů, prověřování schopnosti týmové spolupráce, realizaci průřezových témat Člověk a svět práce, Člověk a životní prostředí, Občan v demokratické společnosti.
- Zahraniční exkurze jsou tréninkem praktického užití cizího jazyka především v německy mluvících zemích, ale také v Anglii. Žáci mají možnost se účastnit jedno i vícedenních zájezdů do Německa, Rakouska a vícedenních zájezdu do zemí EU. Dále se mohou zletit žáci zúčastnit 3,5 měsíční odborné praxe na ostrově Rhodos. Tyto exkurze jsou prostředkem k prověření komunikativních kompetencí žáků.
- Škola se účastní projektu Recyklohraní od od jeho vyhlášení v září 2008. Projekt je součástí naplňování průřezového tématu Člověk a životní prostředí. Zároveň je environmentální oblast vzdělávání zařazena do jednotlivých předmětů, sportovních a adaptačních kurzů. Vychováváme žáky k třídění odpadu (od začátku roku 2022 probíhá ve škole také sběr plechovek), ochraně životního prostředí, estetickému vnímání okolí, aktivnímu podílení se na řešení environmentálních problémů a k odpovědnosti za vlastní zdraví.
- Během školního roku probíhají odborné kurzy pro zvýšení uplatnění absolventů na trhu práce (např. základní barmanský kurz, kurz flair bartendingu, kurz výroby čokoládových bonbonů, přípravy kávy, kurz vyřezávání z ovoce a zeleniny, kurz čaje a čajové techniky, sommeliérský kurz, atd)..
- Žáci mají možnost reprezentovat školu na známých gastronomických a sommeliérských soutěžích jako je například gastronomická soutěž Mezinárodní mistrovství České republiky Gastro Junior, Český kapr, Mistrovství sommeliérů České republiky Bohemia Sekt Trophée – kategorie kadet či také se žáci zúčastňují i soutěže baristů „Mistr kávy“. Žáci dosahují v soutěžích pod vedením učitelů odborných předmětů každoročně vynikajících umístění. Škola byla oceněna zlatou medailí M. D. Rettigové za spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů České republiky. Soutěže prověřují především odborné kompetence žáků.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- V rámci všeobecně vzdělávacích předmětů probíhají školní olympiády z českého jazyka, cizích jazyků, ekonomiky (Business point).
- Škola pořádá již řadu let gastronomickou soutěž regionálního charakteru. Ve spolupráci s Plzeňským Prazdrojem pořádáme odbornou soutěž pro žáky oboru číšník v čepování nealkoholického piva Birell - „PLZEŇSKÝ KORBEL“ - soutěž o nejlepšího výčepního. Tato akce v praxi ověřuje personální a sociální a odborné kompetence žáků. Zároveň je naplňováno průřezové téma Občan v demokratické společnosti.
- Každoročně na přelomu listopadu a prosince probíhá Den otevřených dveří, který organizačně zajišťují žáci společně s učiteli. Všechny tyto aktivity napomáhají vytváření demokratického klimatu školy.
- Žáci školy se během školního roku podílí na přípravě a organizaci rautů a občerstvení při slavnostech a oslavách pořádaných Plzeňským krajem a organizacemi zřizovanými Plzeňským krajem. Organizátory jednotlivých akcí a soutěží jsou sami žáci pod odborným vedením garantů - učitelů. Škola také zajišťuje cateringové služby, rauty a bankety pro Krajský úřad Plzeňského kraje, Magistrát města Plzně, Plzeňský Prazdroj a další. Tyto významné akce probíhají u našich sociálních partnerů či na zajímavých místech Plzeňského kraje (Semlerova vila, Západočeské muzeum, DEPO 2015, Mariánská Týnice a jiné).
- Žáci školy se pravidelně účastní sportovních soutěží pořádaných Asociací školních sportovních klubů i jinými organizacemi, jedná se o soutěže na úrovni městské, krajské i celorepublikové. Každoročně z těchto soutěží přivážejí velmi dobrá umístění. Sekce tělesné výchovy dále pořádá celoškolní sportovní turnaje, a to v nohejbalu, přehazované či stolním tenise. V rámci těchto sportovních aktivit se rozvíjí zejména personální a sociální kompetence žáků.
- Školní metodická prevence zpracovává každoročně Školní preventivní strategii pro předcházení nežádoucím sociálně patologickým jevům, která upřesňuje akce pro naplňování průřezových témat, stanovených v RVP a akce pro zlepšování školního klima. Mezi aktivity patří projekty a besedy pořádané ve spolupráci s pracovníky z centra prevence a doléčování drogově závislých, Zdravotnické záchranné služby, Občanské poradny, dále pak besedy s Policií ČR, pracovníky různých o.p.s. a charitativních organizací zabývajících se prevencí AIDS, výživovými poruchami, pomocí v krizových situacích, zlepšování finanční gramotnosti či bezpečnosti na sociálních sítích. Naše škola se také pravidelně účastní filmového festivalu „Jeden svět“ a pracuje s dokumentárními a výchovně vzdělávacími filmy ve výuce. Zájemci z řad žáků školy organizují charitativní projekty a účastní se jich.
- Ve škole je umístěna schránka důvěry. Přípomínky žáků jsou řešeny výchovnou poradkyní a vedením školy.
- Při naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu ŠVP jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v gastronomických provozovnách v regionu.
- Škola získala na jaře 2025 certifikát stvrzující vysokou kvalitu vzdělávání v oblasti gastronomie od AKC a byli jsme nominováni na titul „Škola roku 2025“ od Asociace hotelů a restaurací ČR (AHR).

3.3 Organizace výuky

- Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem
- Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy a na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob. Smlouva o obsahu, rozsahu a zajištění praktického vyučování a podmínkách pro jeho konání žáků se uskutečňuje na základě § 65 zákona č. 561/2004 sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů (školský zákon). Smlouva je uzavírána vždy na 1 školní rok
- Výuka na smluvních pracovištích školy probíhá pod vedením instruktorů, které metodicky řídí a kontrolují učitelé odborného výcviku školy v souladu s vyhláškou č.13/2005 sb. O středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři
- Pro usnadnění přechodu žáků ze základních škol a pro co nejrychlejší vytvoření fungujícího školního kolektivu jsou pro žáky 1. ročníků organizovány adaptační dny s třídním učitelem.
- Frontálním vyučováním je doplněno o problémové vyučování, samostudium a další formy studia specifikované v jednotlivých předmětech
- Pro vybrané předměty jsou žáci děleni na menší skupiny v rámci tříd (Anglický jazyk, Informatika, Písemná komunikace, Tělesná výchova)
- Sportovní kurzy jsou organizovány napříč ročníky
- Formou besed s odborníky z praxe
- Formou účasti na výstavách, odborných i všeobecných soutěžích, v odborných kurzech
- Formou exkurzí do hotelů, gastronomických provozoven všech typů a velikostí
- Formou zařazení do pracovního procesu ve vybraných gastronomických provozovnách
- Kromě toho jsou do vyučování začleněny další organizační formy: projektové dny, v rámci tělesné výchovy je zařazen lyžařský a vodácký kurz, sportovní soutěže, oblast estetické výchovy je doplněna návštěvami divadelních a filmových představení, součástí výuky odborných předmětů jsou odborné exkurze

Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění těchto kompetencí:

- komunikativních kompetencí
- personálních kompetencí k učení a k práci
- sociálních kompetencí k práci a spolupráci s ostatními
- kompetencí k řešení problémů
- kompetencí digitální
- kompetencí k aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh
- kompetencí k pracovnímu uplatnění

Kompetence jsou rozpracovány u jednotlivých předmětů.

Tyto klíčové kompetence se jako základní postoje, návyky a dovednosti žáků a žákyň průběžně rozvíjejí:

- v procesu teoretického vyučování
- v procesu odborného výcviku
- při mimo vyučovacích a dobrovolných aktivitách (soutěže, exkurze, kurzy)
- při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Výchova ke kompetencím je realizována tak, aby byla v souladu s obsahem vzdělávání a na žáka působila přirozeně a odstupňovaně.

Metody a postupy výuky se vyvíjejí v závislosti na úrovni žáků, zkušenostech pedagogů, nových poznatcích pedagogické vědy, cukrářského průmyslu, reakci sociálních partnerů a odborníků z praxe.

Metody aktivizující – žák je nucen při zvládnutí vědomostí a dovedností vyvinout vlastní úsilí (metody motivační, podporující vlastní aktivitu a kreativitu – soutěže, odborné dovednosti, prezentace výrobků, metody využívající ICT, metody propojující teorii s praxí, vlastní pozorování, objevování).

Metody pasivní – žák pouze přijímá hotové poznatky, které jsou voleny jako doplňkové.

Distanční vzdělávání, pokud to situace vyžaduje, je uskutečněno prostřednictvím informačních technologií

3.4 Realizace průřezových témat

Průřezová témata jsou realizována v jednotlivých předmětech

3.4.1 Občan v demokratické společnosti

- upevňování takových postojů a hodnotové orientace, které jsou potřebné pro fungování demokracie
- budování občanské gramotnosti žáků / vhodné sebevědomí, odpovědnost, schopnost morálního úsudku, tolerance, solidarita, právní minimum pro soukromý i občanský život/
- těžiště realizace se předpokládá: v etické výchově, ve vytvoření demokratického klimatu školy, v úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáků, nezbytné pro jednání a rozhodování, v promyšleném a funkčním používání strategií výuky – problémové, projektové, kooperativní učení, diskusní a simulační metody a metody směřující k rozvoji prosociálního chování

3.4.2 Člověk a svět práce

- směřuje k vybavení žáků praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický trh práce
- toto téma přispívá k formování vlastních priorit a cílů, při vytváření profesní kariéry, k přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování, k otevřenosti vůči celoživotnímu vzdělávání a učení, k motivaci pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce, k seznámení žáka s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí, k adekvátnímu jednání s potencionálními zaměstnavateli
- žák je veden k pochopení aspektů pracovního vztahu / práva a povinnosti zaměstnance, zaměstnavatele/, včetně klíčových pracovně právních předpisů

Obsah tématu je rozdělen do tematických okruhů:

1. Individuální příprava na pracovní trh – sebereflexe ve vztahu k osobním profesím a vzdělávacím plánům, přístup ke studijním výsledkům, schopnostem, zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia, písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce, zpracování žádosti o zaměstnání, vytvoření životopisu, příprava na pracovní pohovor



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

2. Svět vzdělání – celoživotní učení, udržení konkurenceschopnosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, v cizím jazyce, rekvalifikace, získání vyššího vzdělání v návaznosti na VL

3. Svět práce – orientace na trhu práce, regionální i zahraniční možnosti při uplatnění, sledování nových technologických trendů, orientovat se v zákoníku práce /pracovní právo/

4. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti – služby kariérového poradenství, zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury

3.4.3 Člověk a životní prostředí

- výchova žáků k myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvalitního životního prostředí a jeho jednotlivých složek
- vedení žáků vede k tomu aby pochopili environmentální problémy, chápali postavení člověka a organismů v ŽP, vlivy ŽP na zdraví organismů a člověka, respektovali principy udržitelného rozvoje, získali přehled a návyky na ochranu ŽP, pochopili vlastní odpovědnost za své jednání k ŽP, osvojili si principy šetrného a odpovědného přístupu k ŽP v osobním i profesním jednání, osvojili si zdravý životní styl a ochranu zdraví

3.4.4 Člověk a digitální svět

Jsou nedílnou součástí koncepce školy a jejich principy, zásady a hodnoty si žáci osvojují a průběžně je aktivně uplatňují při vědomé nutnosti stálých inovací:

- v každodenním životě, kde cílem je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro účely uplatnění v praxi i pro další vzdělávání
- při konkrétních aktivitách školy využívat digitální zdroje
- při teoretickém a odborném vyučování čerpat z digitálních zdrojů
- při odborném výcviku využívat prezentace, tabulky, grafy na PC

Z realizace průřezových témat vyplývá i osvojení základních kompetencí absolventa:

- kompetence občana v demokratické společnosti
- kompetence environmentální
- kompetence k pracovnímu uplatnění
- kompetence digitální

Průřezová témata jsou podrobně rozpracována u jednotlivých předmětů.

3.5 Přehled využití týdnů v období září - červen školního roku

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	28
Lyžařský kurz (LK)*	1		
Vodácký kurz (VK)*	1		
Závěrečná zkouška	-	-	3
Časová rezerva	6	7	5
Celkem týdnů	40	40	40



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

* LK, VK probíhá výběrem žáků ze všech ročníků.

3.6 Způsob hodnocení žáků

- hodnocení žáků je stanoveno školním řádem, který vychází z § 69 školského zákona a §3 a §4 vyhlášky MŠMT č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání v platném znění;
- učitelé uplatňují metody podporujícího a formativního hodnocení;
- ve vyučovacích hodinách se hodnotí žáci navzájem, učitel žáky, žáci učitele a využívá se sebehodnocení;
- jeden z výše uvedených druhů hodnocení probíhá v každé hodině a vede k posouzení toho, jak žák zvládá kompetence stanovené ŠVP;
- v hodnocení výsledků vzdělávání žáků se uplatňuje známkování i slovní hodnocení výsledků práce a kromě faktických znalostí se hodnotí forma a způsob vyjadřování, vystupování žáka při plnění úkolu, míra aktivního přístupu žáka k předmětu;
- hodnocení je zpětnou vazbou pro učitele, žáka a jeho rodiče, důraz je kladen na jasné stanovení kritérií hodnocení, seznámení žáka s kritérii a vhodnou formulaci hodnocení;
- učitelé přistupují k průběžnému hodnocení vzdělávacích činností žáků s vědomím motivační funkce hodnocení a jeho formativního významu;
- hodnocení je veřejné a učitel známku vždy zdůvodní, žáci mají právo se k známce vyjádřit;
- žáci jsou vedeni k sebehodnocení i kolektivnímu hodnocení;
- při klasifikaci žáků se specifickými vývojovými poruchami (dyslexie, dysgrafie, dyskalkulie, dysortografie) klade učitel důraz na ten druh projevu žáka, ve kterém má předpoklady podat lepší výkon, při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl;
- hodnocení klíčových kompetencí je součástí hodnocení všech předmětů a představuje komplexní posouzení toho, jak žák vystupuje, komunikuje, jedná, spolupracuje při řešení problémů, přijímá a plní svěřené úkoly.

3.7 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, žáků mimořádně nadaných a se sociálním znevýhodněním

Žáci se SVP jsou vzděláváni s využitím podpůrných opatření, které mají kompenzovat jejich speciální vzdělávací potřeby a vyrovnávat jejich obtíže ve vzdělávání.

Těmito potřebami se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání, které odpovídají jednotlivým speciálním vzdělávacím potřebám žáků.

3.7.1 Postup pro zařazení žáka k poskytnutí PO

- 1) Třídní učitel, učitelé a výchovný poradce vytipují žáky se SVP nebo se na školu obrátí jejich zákonný zástupce.
- 2) Výchovný poradce zařadí žáka se souhlasem žáka nebo zákonného zástupce podle doporučení nebo vyjádření odborného pracoviště (PPP, SPC, odborný lékař).
- 3) VP podepíše se žákem (ZZ) PLPP nebo IVP a dá TU vypracovat plán pedagogické podpory nebo individuální vzdělávací plán.
- 4) TU si ověří z doporučení, čeho se potíže žáka týkají, a vypracuje PLPP nebo IVP, dá podepsat všem učitelům předmětů, kterých se PLPP nebo IVP týká (bez uvedení diagnózy).
- 5) TU konzultuje v průběhu roku s výchovným poradcem, zdali PLPP nebo IVP funguje pro žáka se SVP.
- 6) VP konzultuje PLPP nebo IVP se žákem, /ZZ/ podle potřeby



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Podpůrná opatření 1. stupně

poskytuje škola sama v součinnosti se žákem (ZZ).

1 = přímá podpora – individualizace k žákovi

2 = vytvoření PLPP

Podpůrná opatření 2.až 5. stupně

poskytuje škola po doporučení ŠPZ- školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem žáka /ZZ/

PO představují zejména:

a) úpravy v organizaci práce se žákem

- doučování žáka v době konzultačních hodin učitelů
- střídání forem a činností během výuky
- individuální projekty
- vložení relaxační přestávky během hodiny
- je-li nutné, snížení procenta docházky do školy (domácí příprava)
- vytvoření příjemného klimatu ve třídě, začlenění do kolektivu
- spolupráce s dalšími sociálními partnery školy /PPP, odborní lékaři, s předešlou školou- návaznost na podporu ze ZŠ, Smluvními pracovišti při zajištění PV/

b) v metodách výuky

- individualizace výuky
- respektování odlišných stylů učení
- respektování pracovního tempa
- metody a formy práce, které umožní častější kontrolu, a poskytování zpětné vazby žákovi
- důraz na logickou provázanost

c) ve způsobech hodnocení žáka

- zavedení různých forem hodnocení
- průběžná klasifikace, ověřování znalostí po částech – krácení hodnoceného
- využívání slovního hodnocení k motivaci žáků
- umožnění oprav (druhá šance) při zkoušení

d) v poskytování pomůcek pro vzdělávání žáků, které nevyžaduje další finanční prostředky

- využití názorných pomůcek
- využití odborných časopisů a knih
- možnost nahrání výukových programů na domácí PC žáka
- zapůjčení odborných knih nebo vytvořených postupů k domácí přípravě
- podpůrné aplikace pro IT

3.7.2 Individuální vzdělávací plán

je jedno z podpůrných opatření pro žáka se SVP.

1) IVP zpracovává škola od 2. stupně PO na základě doporučení ŠPZ a žádosti zletilého žáka nebo ZZ.

2) IVP vychází ze ŠVP, je součástí dokumentace žáka ve školní matrice.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- 3) IVP sestaví TU s dohledem VP.
- 4) IVP vyhodnocuje ŠPZ ve spolupráci se školou 1x ročně.

3.7.3 Vzdělávání nadaných žáků

Škola vyhledává a rozvíjí talent nadaných žáků, jde však o dlouhodobý a velice náročný proces, kde TU, VP, U pozorují žáka při školní práci, rozebírají jeho studijní výsledky, vyhodnocují testy, úkoly, hovoří se žákem, se ZZ i s trenéry.

Je velice náročné jednoznačně stanovit, zda se jedná o NŽ nebo o žáka se zrychleným vývojem, který se v průběhu studia může pohybovat v pásmu lepšího průměru.

Škola rozlišuje:

- 1) nadaný žák
- 2) nadaný žák se sportovním zaměřením

Specifika:

1) NŽ

- žák svými znalostmi přesahuje stanovené požadavky
- má sklon k perfekcionismu a s tím související způsob komunikace se žáky i učiteli
- rychlé, vlastní pracovní tempo
- kreativní vlastní postup při řešení úloh
- rychlá orientace v učebních postupech
- záliba v řešení problémových úloh
- rozšiřování základního učiva do hloubky
- potřeba projevení a uplatnění svých znalostí na veřejnosti

2) NŽ se sportovním zaměřením

- člen vrcholového střediska sportu
- žák se speciálním tréninkovým plánem, který zasahuje do výuky ve škole

Realizace podpory NŽ

1) NŽ

- zadávání specifických úkolů nad rámec výuky
- zapojení do rozsáhlejších projektů
- doplňující a rozšiřující úlohy v rámci jednotlivých předmětů
- rozšíření schopností a dovedností při školních soutěžích, internetových soutěžích
- účast v olympiádách
- zapojení do náročnějších studijních metod (problémové vyučování, samostudium z odborných časopisů nebo odborné literatury)

2) NŽ se sportovním zaměřením

- úlevy v procentu docházky do školy, pokud to tréninkový plán vyžaduje
- uvolňování z výuky na sportovní akce
- spolupráce se ZZ a s trenéry
- možnost plánovaného zkoušení



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

3.7.4 Kontrola realizace

- vždy TU s VP každé čtvrtletí

Vzdělávání MNŽ se může uskutečňovat podle IVP, který vychází ze ŠVP, nebo závěrů školského poradenského zařízení.

IVP obsahuje veškeré náležitosti podle § 28 vyhl. 27/2016 Sb.

3.7.5 Vzdelávání žáků se sociálním znevýhodněním

Vzdělávání těchto žáků je podporováno zapůjčením školní sady učebnic po dobu studia a úzkou spoluprací TU – výchovná poradkyně – žák – zákonní zástupci.

3.8 Metody a formy výuky

- Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučujícího předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobné aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, brainstorming, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi umožňují pochopení učiva, např. vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.
- Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav, exkurze (jak po stránce odborné – restaurace, hotely, CK, tak po stránce všeobecně vzdělávací – muzea, KÚ, výstavy, atd.), soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.
- Odborný výcvik umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k zodpovědnosti za plnění úkolu a kvalitu vykonání práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků.

3.9 Realizace bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence

- Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavků platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů pro danou oblast.
- Každý žák před nástupem na smluvní pracoviště školy je povinen se prokázat zdravotním průkazem. Instruktorem smluvního pracoviště je žák před zahájením dané činnosti



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

prokazatelně seznámen se zásadami bezpečnosti práce, s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení, s manipulací se stroji a ostatním zařízením ve výrobních střediscích daného pracoviště. O proškolení BOZP a PO je veden písemný záznam.

- výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází z požadavků právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, technických předpisů a českých technických norem) platných v době výuky
- požadavky, které se vztahují k výkonu konkrétních činností v teoretické výuce. K odborné a učební praxi, jsou doplněny o informace o rizicích možných ohrožení života a zdraví, kterým jsou žáci při teoretickém vyučování vystaveni, včetně informací o opatřeních na ochranu před působením těchto rizik
- nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví poskytuje škola žákům prostřednictvím školního řádu a provozních řádů odborných učeben
- s dokumenty jsou žáci na začátku roku a v průběhu roku prokazatelně seznamováni
- třídní učitelé zapisují poučení o aktuálních bezpečnostních rizicích do třídní knihy

3.10 Podmínky pro přijetí ke vzdělání

- splnění povinné školní docházky
- splnění kritérií přijímacího řízení pro daný školní rok, vydaných ředitelem školy a zveřejněných v souladu s § 59 až 64 školského zákona č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů a v souladu s vyhláškou č. 422/2023 Sb. a zákona č. 500/2004 Sb., správní řád, ve znění pozdějších předpisů.
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti
- pro přijetí do vyššího ročníku musí žák splnit podmínky zákona č. 561/2004 Sb. a vykonat rozdílové zkoušky z předmětů určených ředitelem školy

3.11 Zdravotní způsobilost

- dle nařízení vlády o soustavě vzdělávacích oborů posoudí zdravotní způsobilost uchazeče o studium příslušný registrující praktický lékař žáka a potvrdí dokument k přihlášce ke studiu
- zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění.

3.12 Způsob ukončování vzdělání

- vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou
- společnost Cermat se podílí na organizaci závěrečných zkoušek prostřednictvím jednotných zadání pro učební obory a prostřednictvím metodických pokynů a systémů pro školy. Škola si pak sama určí termíny pro konání zkoušek (v červnu a v září)
- dokladem o dosaženém stupni vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.
- dále žák dostává tzv. Europass - dodatek k osvědčení, který usnadňuje pochopení významu osvědčení v cizí zemi
- závěrečná zkouška se skládá z písemné části, praktické části a ústní části
- praktická zkouška obsahuje přípravu pokrmů (normování a obsluhy), včetně samostatné odborné práce. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3
U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

4 Učební plán

		Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3 U Borského parku 3, 301 00 Plzeň					
Učební plán							
Kód a název oboru vzdělání:				65-51-H/01 Kuchař – číšník			
Název ŠVP:				Kuchař			
Stupeň vzdělání:				střední vzdělání s výučním listem			
Délka a forma studia:				tříleté denní studium			
Datum platnosti:				od 1. 9. 2025			
p. č. předmětu	UČEBNÍ PLÁN TŘÍLETÉHO OBORU VZDĚLÁNÍ KUCHAŘ						
	Kategorie a názvy vyučovacích předmětů			Počet týdenních vyučovacích hodin			
	Povinné vyučovací předměty	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem		
1	Český jazyk a literatura	2	2	1,5	5,5		
2	Anglický jazyk	2	2	2	6		
3	Občanská nauka	1	1	1	3		
4	Matematika	1	1,5	1,5	4		
5	Základy přírodních věd	2	1	-	3		
6	Tělesná výchova	1	1	1	3		
7	Informatika	1	1	1	3		
8	Společenská výchova	-	1	-	1		
9	Ekonomika	1	1	1,5	3,5		
10	Technologie	2,5	2,5	2,5	7,5		
11	Stolničení	1	1	1	3		
12	Potraviny a výživa	1	1	1,5	3,5		
13	Písemná komunikace	-	-	1	1		
	Počet hodin teoretického vyučování týdně	15,5	16	15,5	47		
	Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50		
	Celkem hodin teorie a praxe	30,5	33,5	33	97		
Mgr. Miroslav Šíroky, ředitel, v. r.							



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3
U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Název školy:	Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3				
Kód a název RVP:	65-51-H/01 Kuchař – Číšník				
Název ŠVP	Kuchař				
RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovacích hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkových		týdenních	Celkových
Jazykové vzdělávání					
český jazyk	3	96	český jazyk	3,5	112
cizí jazyky	6	192	Anglický jazyk	6	192
Společenskovední vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Základy přírodních věd	3	96
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	128
Estetické vzdělávání	2	64	Literatura	2	64
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Informatické vzdělávání	3	96	Práce s počítačem	3	96
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	3,5	112
Výroba pokrmů	10	320	Potraviny a výživa	3,5	112
			Technologie	7,5	240
Odbyt a obsluha	7	224	Odborný výcvik	4	128
			Stolníčení	3	96
Komunikace ve službách	2	64	Společenská výchova	1	32
			Písemná komunikace	1	32
Disponibilní hodiny	47	1504	Odborný výcvik	46	1472
CELKEM	96	3072		97	3104



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

6 Jazykové vzdělávání a komunikace a estetické vzdělávání

Učební osnova předmětu

6.1 Český jazyk a literatura

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace:	2 – 2 – 1,5 hodin
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Předmět český jazyk a literatura je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí, kterými by měl být žák vybaven pro zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Obecným cílem vyučovacího předmětu je rozvíjet zejména komunikační kompetenci žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a stylistických znalostí. Jazykové vzdělávání a estetické vzdělávání se podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků, ovlivňuje jejich začleňování do společnosti a další profesní a osobní život. Prohlubuje jazykové znalosti a kultivuje jazykový projev žáků

Práce s uměleckým textem je zaměřena na výchovu k vědomému kultivovanému čtenářství, utváří kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, vytváří celkový přehled o české i světové literatuře a kulturním dění.

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali český jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace;
- využívali jazykové vědomosti a dovednosti v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory;
- získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele;
- chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění;
- chápali jazyk jako jev, v němž se odráží historický a kulturní vývoj národa;
- chápali umění a literaturu jako specifickou výpověď o skutečnosti.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva předmětu český jazyk a literatura vychází ze dvou vzdělávacích oblastí RVP, které se vzájemně doplňují a podporují:

1. jazykové vzdělávání a komunikace;
2. estetické vzdělávání.

Předmět je zařazen v rozsahu 2 vyučovacích hodin týdně v 1. – 2. roč. a 1,5 vyučovací hodinou ve 3. roč.

- zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností;
- komunikační a slohová výchova;
- práce s textem a získávání informací;



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

- práce s literárním textem;
- získávání přehledu o kulturním dění, literatuře a umění.

Pojetí výuky:

- převažuje práce s texty různého charakteru – četba s porozuměním, analýza textu, interpretace;
- samostatná četba žáků (úryvky z vybraných uměleckých děl);
- vyhledávání informací z různých zdrojů;
- krátká mluvní cvičení na předem zadané téma (jsou zařazována průběžně);
- klasické metody vyučování – výklad, řízený rozhovor, procvičování učiva aj.;
- moderní metody vyučování – skupinové vyučování, projektové vyučování;
- kontrolní slohové práce, připravují se soustavou cvičných prací a realizací dílčích úkolů;
- výuka je doplněna akcemi a odbornými exkurzemi, které navazují na tematické plány, např. dramatické a literární pořady z nabídky Knihovny města Plzně, filmová projekce, divadelní představení, exkurze do knihoven.

Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno klasifikací, jejímiž dílčími částmi jsou:

- testování po skončení tematického celku;
- dílčí písemné práce (např. pravopisná cvičení, diktáty aj.);
- verbální zkoušení;
- stylistická cvičení a kontrolní slohová práce (jedna v každém ročníku);
- zapojení do vyučovacích aktivit (např. samostatné práce, skupinové práce, projekty aj.);
- jazykové projevy (mluvní cvičení a jejich hodnocení žáky, situační dialogy).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence k učení

Žák:

- ovládá různé techniky učení;
- uplatňuje různé způsoby práce s textem;
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy;
- využívá k učení různé informační zdroje;
- určí možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru.

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- porozumí zadání úkolu, získá informace potřebné k řešení problému, navrhne způsob řešení a zdůvodní jej;
- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení;
- volí různé prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit.

Komunikativní kompetence

Žák:

- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentuje;
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhájí své názory a postoje;



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAŘ

- dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zaznamenává písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí;
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence

Žák:

- stanoví si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku;
- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí;
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák:

- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a vytváří si k nim pozitivní vztah.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák:

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, k vzdělávání, uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Kompetence digitální

Žák:

- získává informace z ověřených zdrojů, zejména s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracuje s informacemi z různých zdrojů, využívá prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný.

Aplikace průřezových témat:

Ve vyučovacím předmětu český jazyk a literatura jsou realizována zejména tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

- výchova k odpovědnému a aktivnímu občanství v demokratické společnosti,
- výchova k občanským ctnostem, chování žáka v soukromí, ve škole i v práci,
- komunikace, řešení konfliktů
 - při práci s texty, v průběhu čtenářských a kulturních besed, při prezentaci projektů;



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

- při slohovém výcviku (různé slohové útvary k tématům svoboda, tolerance, rodina aj.);
- při řečových cvičeních (mluvní cvičení, nácvik situačních dialogů).

Člověk a životní prostředí:

- samostatné a aktivní poznávání okolního prostředí, získávání informací v přímých kontaktech s prostředím,
- pochopení vlastní odpovědnosti za své jednání, snaha aktivně se podílet na řešení environmentálních problémů,
- esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
 - při práci s různými typy textů;
 - při praktickém slohovém výcviku (vypravování, úvaha, kritika).

Člověk a svět práce:

- práce s informacemi, vyhledávání informací o profesních příležitostech, vyhodnocování a využívání informací
 - při komunikační výchově průběžně v celé výuce;
- kultivovaný mluvený projev
 - při jednání s potenciálními zaměstnavateli;
 - při úředním jednání;
- kultivovaný písemný projev
 - při slohovém výcviku – v úřední korespondenci (dopis, žádost, životopis).

Člověk a digitální svět:

- využití Internetu, e-mailu, textových editorů
- orientuje se v nabídce médií
- používá ICT prostředky k tvorbě prezentace, referátů- v elektronické podobě, umí je
- rozeslat e-mailem nebo přes Google Classroom
- porovnává své znalosti s informacemi z umělé inteligence
- vyhledávání, zpracování a předávání informací, sledování filmů
- využívání prostředků DT při přípravě referátů, projektů aj. ,
- v celé výuce vyhledávání, zpracování a předávání informací,

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět:

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA/ČESKÝ JAZYK

Ročník studia:

první

Celková hodinová dotace:

2 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
---------------------	--------------



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Žák: - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, slang, argot, dialekty a stylově příznakové jevy; - uvědomuje si funkci spisovného jazyka a jeho použití; - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka; - uplatňuje v písemném projevu pravidla českého pravopisu; - využívá v písemném i mluveném projevu vědomosti a dovednosti z tvarosloví; - určí slovně druhovou platnost a tvar slova; - identifikuje v daném kontextu morfologicky chybný tvar slova a opraví jej; - řídí se zásadami správné výslovnosti; - používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie; - orientuje se ve výstavbě textu; - ovládá větně členský rozbor věty; - nalezne nedostatky a chyby ve výstavbě věty a vybere vhodnou opravu;	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - Obecné poznatky o jazyce - Vrstvy jazyka spisovného a nespisovného - Slovníky a práce s nimi - Pravidla českého pravopisu - Procvičování. Vyjmenovaná slova - Předložky s, z, - Předpony s-, z-, vz- - Psaní mě, mně, bě, bje, vě, vje - Psaní velkých písmen - Tvarosloví - Slovní druhy a jejich mluvnické kategorie a tvary, mluvnické kategorie podstatných jmen a přídavných jmen - Pravopis spojený s tvaroslovím - Kultura osobního projevu - Slova cizího původu a jejich používání - Ortoepické normy jazyka - Větná skladba - Druhy vět z hlediska gramatického a komunikačního - Využití řeči přímé a nepřímé
- prezentuje se vhodně, argumentuje a obhajuje svá stanoviska; - ovládá techniku mluveného slova; - formuluje vhodně otázky i odpovědi; - využívá emocionální a emotivní stránky mluveného slova (postoje neutrální, pozitivní, negativní); - přednese krátký projev; - napiše vypravování vlastního zážitku; - napiše jednoduché zpravodajské a informační útvary (zprávu, inzerát, reklamu, plakát, pozvánku, vizitku apod.); - napiše osobní dopis; - porovná formální osobní dopis a neformální osobní dopis;	Komunikační a slohová výchova - Kultura osobního projevu - Principy a normy kulturního vyjadřování - Běžné informační postupy a útvary Zpráva, sdělení, záznam, program činnosti, deník, inzerát, odpověď na inzerát, osobní vizitka, reklama, plakát, telegram, e-mail, fax, telefonní rozhovor, záznamník. - Grafická a formální úprava písemných projevů. - Komunikační situace. - Vyjadřování přímé a zprostředkované technickými prostředky, formální i neformální, připravené i nepřipravené. - Vypravování ve formě mluvené a psané



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAŘ

• vyjadřuje se věcně, správně, jasně a srozumitelně; • užívá odborné gastronomické výrazy;	- Jazykové prostředky a vyprávěcí postupy v běžné komunikaci, v uměleckém projevu, v publicistice - Práce s osnovou - Přímá řeč • Osobní dopis-formální, neformální
• pracuje samostatně s nejnovějšími normativními příručkami, vyhledává informace ve slovnících, na internetu; • analyzuje text, zařadí jej k správnému funkčnímu stylu; • posoudí text vyprávění z hlediska naratologických kategorií (rozezná typ promluv, vyprávěcí způsoby, rozliší monolog a dialog, identifikuje námět, motiv, téma, rozliší autora, vypravěče, jednotlivé postavy); • používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů; • zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky; • zpracovává samostatně informace.	Práce s textem a získávání informací - Metody racionálního studia - Jazykové příručky a slovníky, zásady práce s nimi - Druhy a žánry textu - Zpětná reprodukce textu - Získávání a zpracování informací z textu (odborného, administrativního, aj.), jejich třídění a hodnocení

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: ČESKÝ JAZYK A LITERATURA/ČESKÝ JAZYK

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 2 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka; • uplatňuje v písemném projevu pravidla českého pravopisu; • využívá v písemném i mluveném projevu vědomosti a dovednosti z tvarosloví; • určí slovně druhovou platnost a tvar slova; • identifikuje v daném kontextu morfologicky chybný tvar slova a opraví jej; • řídí se zásadami správné výslovnosti;	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností • Pravidla českého pravopisu - Procvičování - Psaní -y, -i /-ý, -í - Psaní souhlásek ve skupinách • Tvarosloví - Slovní druhy a jejich mluvnické kategorie a tvary - Mluvnické kategorie sloves - Pravopis spojený s tvaroslovím • Větná skladba - Druhy vět z hlediska gramatického a komunikačního



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

• používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie; • analyzuje výstavbu textu; • ovládá větně členský rozbor věty; • nalezne nedostatky a chyby ve výstavbě věty a vybere vhodnou opravu;	- Věta jednoduchá - Věta jednočlenná a dvojčlenná - Základní větné členy - Rozvíjející větné členy
• ovládá techniku mluveného slova; • řídí se zásadami správné výslovnosti; • argumentuje a obhájí své stanoviska a vhodně se prezentuje; • vhodně formuluje otázky i odpovědi; • využívá emocionální a emotivní stránky mluveného slova (postoje neutrální, pozitivní, negativní); • přednese krátký projev; • napíše jednoduchý slohový útvar ze sféry prostě sdělovací; • porovná popis prostý a popisem uměleckým; • analyzuje charakteristiku v uměleckém textu; • vytváří na základě poznatků a analýzy textů vlastní text na dané téma, zejména útvary využívané v oboru (popis pracovního postupu, charakteristiku osobnosti, která pracuje v oblasti gastronomie aj.);	Komunikační a slohová výchova • Technika mluveného slova - Respirace, fonace, artikulace • Projevy monologické a dialogické - Komunikační situace, účel a cíl jednání - Mluvčí, adresát, oslovení, navázání kontaktu, průběh rozhovoru, udržení pozornosti, dovednost přesvědčit - Emoční aspekty jazyka - Řečové jednání konfliktové a kooperativní • Vyjadřování ve sféře prostě sdělovací - Slohové útvary oznamovací - vyhláška, hlášení, blahopřání, soustrast, přivítání, omluvy, odmítnutí aj. - Slohové útvary heslové - formuláře, dotazníky, testy, jízdní řády - Slohové útvary dokumentární - smlouva, stvrzenka, zápis, protokol aj. • Popis a charakteristika - Popis statický, popis dynamický - Popis prostý - Popis odborný - Popis umělecký a publicistický - Líčení - Charakteristika - Jazykové prostředky • Projekt: Kuchařka



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

• pracuje samostatně s nejnovějšími normativními příručkami, vyhledává informace ve slovnících, na internetu; • analyzuje text, zařadí jej k správnému funkčnímu stylu; • používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů; • zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky; • zpracovává samostatně informace.	Práce s textem a získávání informací - Jazykové příručky, slovníky, internet - Popis a charakteristika - rozbor ukázek
--	---

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět:

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA/ČESKÝ JAZYK

Ročník studia:

třetí

Celková hodinová dotace:

1,5 hodin týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • vysvětlí původ českého jazyka, popíše současné vývojové tendence; • vyhledá ve slovnících význam rodného jména, příjmení nebo místního jména; • rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, slang, argot, dialekty a stylově příznakové jevy; • k pojmenování přiřadí v daném kontextu synonyma a antonyma, rozezná obrazná a neobrazná pojmenování; • uvědomuje si funkci spisovného jazyka a jeho použití; • používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie; • pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka; • v písemném projevu uplatňuje pravidla českého pravopisu; • v písemném i mluveném projevu využívá vědomosti a dovednosti z tvarosloví;	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností • Původ českého jazyka a její postavení mezi ostatními jazyky • Rodná jména, příjmení a místní jména • Slovní zásoba • Rozsah slovní zásoby češtiny • Terminologie, slangy a profesní mluva v oblasti gastronomie • Význam slova a jeho změny • Pravidla českého pravopisu • Procvičování • Shoda podmětu a přísudku • Tvarosloví • Skloňování zájmen, číslovek • Neohebné druhy slov • Pravopis spojený s tvaroslovím • Větná skladba • Souvětí souřadné, souvětí podřadné • Druhy vět vedlejších • Významové vztahy mezi větami



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

• určí slovně druhovou platnost a tvar slova; • identifikuje v daném kontextu morfologicky chybný tvar slova a opraví jej; • řídí se zásadami správné výslovnosti; • orientuje se ve výstavbě textu; • ovládá rozbor souvětí; • ovládá větně členský rozbor věty; • nalezne nedostatky a chyby ve výstavbě věty a vybere vhodnou opravu;	• Interpunkce • Všestranné jazykové rozbor • Opakování, prohlubování a systematizace jazykových vědomostí a dovedností z předchozích ročníků
• • krátký projev o sobě, o své práci, o svém současném pracovišti, o budoucnosti; • popíše pracovní postup přípravy pokrmu; • popíše zařízení na pracovišti; • napíše průvodní dopis, životopis, strukturovaný životopis; • prezentuje se při pracovním pohovoru;	Komunikační a slohová výchova • Projevy mluvené, projevy psané • Shody a rozdíly • Odborný styl. • Odborný popis • Odborný referát • Výklad ve formě mluvené a psané • Administrativní styl • Úřední korespondence, reklamace, objednávka, žádost, inzerát, odpověď na inzerát • Životopis, strukturovaný životopis • Průvodní dopis • Umění prezentovat se na trhu práce • Projekt: Mladý gastronom (desky s průvodním dopisem, se životopisem, s recepty, s certifikáty ze soutěží a dalšími úspěchy)
• zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky; • zpracovává samostatně informace; • pořizuje si z textů, přednášek a jiných projevů např. výpisky, poznámky;	Práce s textem a získávání informací • Zdroje informací, jejich shromažďování, evidování a využívání • Výpisky, výtah, konspekt aj. • Práce s tiskem a dalšími informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAŘ

• vyhledává informace, které se týkají budoucího uplatnění v oblasti gastronomie; • vysvětlí, jak se orientovat v knihovnách a jaké služby knihovny nabízejí; • prokáže základní přehled o denním tisku, o časopisech v oblasti gastronomie; • aktivně pracuje s novinami, časopisy, internetem, s jazykovými příručkami a se slovníky.	• Informatická výchova • Knihovny a jejich služby (exkurze do Městské knihovny v Plzni a do Studijní a vědecké knihovny v Plzni) • Dovednost kulturního čtení • Hodnověrnost informací, ověřování informací • Čtení a poslech různých sdělení a práce s nimi • Noviny, časopisy a jiná periodika • Četba, porozumění, interpretace textů, propojení s literárním učivem • Jazykové příručky, slovníky, internet
---	---

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: ČESKÝ JAZYK A LITERATURA/LITERATURA

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 2 hodiny týdně/1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • vyjádří prožitky z recepce daných uměleckých děl; • samostatně vyhledá informace v této oblasti; • vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi; • rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů; • rozumí základním literárním pojmům; ○ vysvětlí pojem mýtus, popíše příčiny vzniku mýtů;	Literatura a ostatní druhy umění • Umění jako specifická výpověď o skutečnosti • Význam umění pro člověka • Různé druhy umění (literatura, výtvarné umění, film, divadlo, hudba, architektura) naše i světové, v tradiční i netradiční podobě • Literatura jako druh umění, její funkce, žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury • Česká a světová literatura v kulturních, historických a tematických souvislostech • Jak si lidé vykládali svět



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

○ zhodnotí význam daných děl pro dobu, kdy vznikla a pro další generace; ○ vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl a z četby; ○ zajímá se o regionální pověsti; ○ na základě charakteristických znaků odliší tento žánr od jiných; ○ objasní význam ústní lidové slovesnosti; ○ utřídí základní poznatky o literárních druzích a žánrech a aplikuje je při práci s textem; ○ seznamuje se s kulturami jiných zemí; ○ diskutuje o jich, toleruje odlišné kultury; ○ prohlubuje si poznatky o nejstarších dílech české a světové literatury; ○ zkoumá aktuální odkaz těchto děl; ○ získá základní informace o Bibli;	○ Výběr z řecké mytologie v podání současných autorů - E. Petiška ○ Biblické příběhy v podání současných autorů – I. Olbracht, R. Bradford aj. ○ České báje a pověsti. Regionální báje a pověsti – K. Kalláb, M. Bělohávek ○ Práce s ukázkami nejznámějších bajek – Ezop, J. de la Fontaine aj. • Lidová slovesnost. Etnické zvláštnosti regionu – K. J. Erben, F. L. Čelakovský aj. • Pohádky – K. J. Erben, B. Němcová, F. Hrubín, H. CH. Andersen, br. Grimmové aj. • Říkadla a poezie pro děti. Ilustrace – F. Hrubín, J. Trnka, J. Lada aj. • Člověk a země v literatuře • Cestopisy, tradice jiných zemí – J. Hanzelka a M. Zikmund, K. Čapek aj. • Přírodní lyrika a láska k rodné zemi – K. H. Mácha, J. Hora, J. Seifert aj. • Vztah člověka ke zvířatům – J. Herriot, F. Šrámek, F. Nepil aj. • Pohledy do historie v literatuře • Nejstarší kroniky • Dějiny v knihách významných autorů – A. Jirásek, J. Vrchlický, J. Loukotková, M. Waltari aj. • Systemizace literárního vzdělávání a výchovy • Význam Bible pro rozvoj kultury • Význam antiky, humanismu a renesance pro utváření naší kultury • Názory Jana Husa a význam reformace • Význam J. A. Komenského
---	---



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAŘ

○ je veden k úctě k historickým hodnotám;	
○ popíše charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi; ○ interpretuje text a debatuje o něm; ○ rozliší autora, vypravěče, postavy; ○ konkrétní literární dílo klasifikuje podle základních druhů a žánrů;	Práce s literárním textem • Četba a interpretace literárního textu z děl české a světové literatury • Literární druhy a žánry • Tvořivé činnosti
○ charakterizuje základní útvary lidové tvorby a její bezprostřední spojení s životem člověka; ○ popíše vhodné společenské chování při návštěvě divadla, kina, muzea.	Kultura ○ Lidové umění a užitá tvorba ○ Ústní lidová slovesnost ○ Společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: ČESKÝ JAZYK A LITERATURA/LITERATURA

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 2 hodiny týdně/1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl; • rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů; • vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi; • získává základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem; • interpretuje vybrané ukázky a diskutuje o nich; • vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl;	Literatura a ostatní druhy umění • Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého v tradiční i netradiční podobě • Lidské vztahy v literatuře ○ Přátelství a kamarádství ○ Charakterové a volní vlastnosti ve sportu ○ Milenecké dvojice v literatuře ○ Konfliktní vztahy v literatuře

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

• uvědomuje si hodnotu harmonických mezilidských vztahů; • je spoluodpovědný za budování dobrých vztahů s druhými lidmi; • je veden k sebereflexi, sebepoznání a sebehodnocení; • vyhledává základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem; • interpretuje za pomoci vyučujícího vybrané ukázky; • vyjádří své prožitky z uměleckých děl; • respektuje práva a osobnost druhých lidí; • vyhledává informace o autorech zabývajících se daným tématem; • popisuje základní historická fakta o obou světových válkách; • interpretuje vybrané ukázky a beseduje o nich; • popisuje význam období NO pro zachování existence českého národa, důležitost péče o český jazyk; • uvědomuje si vlastní národní identitu; • přiřadí text příslušnému literárnímu směru; • vyjadřuje vlastní prožitky z četby vybraných literárních děl; • vyhledává samostatně informace v této oblasti; • přiřadí hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře;	• (O. Pavel, E. M. Remarque, W. Shakespeare, H. de Balzac, J. Wolker, J. Otčenášek, B. Hrabal, V. Nezval aj.) ○ Intolerance, xenofobie, rasismus • Pohledy do historie v literatuře ○ Díla o životě historických osobností – J. Loukotková a F. Villon aj. ○ Války 20. století v literatuře – J. Hašek, K. Čapek, R. Rolland, A. Lustig, W. Styron aj. • Systemizace literárního vzdělávání a výchovy ○ Poslání obrozenecké literatury ○ Srovnání romantismu a realismu ○ Základní kulturně-umělecké proudy ve světě a u nás
○ interpretuje text a debatuje o něm; ○ konkrétní literární dílo klasifikuje podle základních druhů a žánrů;	Práce s literárním textem • Četba a interpretace literárního textu z děl české a světové literatury • Literární druhy a žánry • Tvořivé činnosti



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

○ vystihne charakteristické znaky různých literárních textů	
○ popíše vhodné společenské oblečení pro danou příležitost; ○ prakticky prokáže uplatnění společenských norem při návštěvě kulturních zařízení; ○ vysvětlí vliv estetických norem na životní styl člověka.	Kultura • Kultura bydlení, odívání • Estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných běžném životě • Současný kulturní a literární život společnosti, regionu • Společenská kultura – principy, normy, kulturní chování, společenská výchova

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět:

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA/LITERATURA

Ročník studia:

třetí

Celková hodinová dotace:

1 hodina týdně/0,5 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl; • rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů; • vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi; • získává základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem; • interpretuje vybrané ukázky a diskutuje o nich; • vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl; • je veden k zodpovědnosti a plnění svých povinností; • je veden k zodpovědnosti za vlastní život a uvědomuje si význam vzdělání pro život	• Literatura a ostatní druhy umění ○ Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého v tradiční i netradiční podobě • Lidská práce a záliby v literatuře ○ Práce jako zdroj štěstí a dobrodružství – I. Borská, E. Hemingway, F. Nepil, E. Bass, O. Pavel aj. ○ Smích je kořen života – K. Poláček, Z. Jirotko, M. Šimek aj. Grossmann, Divadlo J. Cimrmana



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

• vyhledává základní informace o autorech české humoristické literatury; • interpretuje za pomoci vyučujícího vybrané ukázky; • získává informace o českých a světových písničkářích; • rozvíjí své tvůrčí schopnosti; • definuje pojmy detektivka, sci-fi, horor; • popíše nejznámější autory dobrodružné literatury a interpretuje vybrané ukázky a diskutuje o nich; ○ definuje hlavní literární směry a proudy a přiřadí k nim významné představitele české a světové kultury; ○ samostatně vyhledává informace v této oblasti; • je veden k hrdosti na tradice a kulturní hodnoty svého národa, samostatně získává informace o životě a dílech světově proslulých literárních osobností a popíše, v čem spočívá jejich význam; • vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl;	• Písňové texty ○ J. Kainar, V. Hrabě, K. Kryl, J. Voskovec a J. Werich, J. Suchý a J. Šlitr, V. Vysockij, J. Nohavica aj. • Napětí v literatuře ○ Dobrodružná literatura, sci-fi, detektivky, fantasy, horor ○ J. Nesvadba, J. R. R. Tolkien, K. Čapek, A. Christie aj. • Systemizace literárního vzdělávání a výchovy ○ Hlavní vývojové etapy národní literatury v kontextu literatury světové ○ Představitelé naší kultury známí ve světě – J. Hašek, F. Kafka, K. Čapek
• text interpretuje a debatuje o něm; • konkrétní literární dílo klasifikuje podle základních druhů a žánrů; • charakterizuje znaky různých literárních textů;	Práce s literárním textem • Četba a interpretace literárního textu z děl české a světové literatury • Literární druhy a žánry • Tvořivé činnosti



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie získané v předešlých ročnících;	Opakování, prohlubování a systemizace vědomostí a dovedností z předchozích ročníků
- orientuje se v nabídce kulturních institucí; - prokáže v praxi vhodné společenské chování v dané situaci.	Kultura - Kulturní instituce ČR a regionu - Ochrana a využívání kulturních hodnot - Kulturní aktuality v regionu - Společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova

Učební osnova předmětu

6.2 Anglický jazyk

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání: tříleté denní studium
Stupeň vzdělání : obor vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace : 2 – 2 – 2
Platnost učební osnovy: 1. 9. 2025

Pojetí vyučovaného předmětu:

- vzdělávací oblast - jazykové vzdělávání a komunikace v anglickém jazyce
- jazyk – 1-3. ročník 2 hodiny týdně
- podporováno vědomí multilinguality (schopnost transferu)
- jazykové vzdělávání směřuje k úspěšnému zapojení na trhu práce v tuzemsku i v zahraničí

Obecné cíle vyučovaného předmětu:

Jazykové vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v anglickém jazyce v běžných situacích osobního i profesního života, v oblasti hotelového provozu, v recepci, v oblasti cestovního ruchu v České republice, v anglicky mluvících zemích
- pracovat s anglickým textem, včetně odborného a dokázali ho využít jako zdroje poznání i jako prostředku ke zkvalitnění svých jazykových znalostí a dovedností (v rámci jazykového stupně vybavení studentů učňovských oborů)
- získat základní informace o anglicky mluvících zemích
- pracovat s informačními zdroji a technologiemi, včetně internetu a umělé inteligence
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů skrze svůj obor



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

Charakteristika učiva:

Výběr učiva vychází:

- z využívání odborné slovní zásoby, kterou student po absolvování daného oboru bude schopen uplatnit v dalším profesním životě
- výběr učiva a slovní zásoby je zaměřen zejména na sebe prezentaci studenta a jeho práce
- výběr učiva v neposlední řadě vychází z možnosti dosáhnout osvojení základních řečových dovedností v daném jazyce a schopnosti je využít
- z témat dané jazykové oblasti a života v ní

Poslech:

- žák rozumí jednoduché konverzaci v anglickém jazyce a dokáže se zapojit do hovoru
- jako výchozí texty k poslechům jsou využity učebnicové materiály a poslechové nahrávky, které souvisejí s oblastí profesního zájmu studenta

Čtení:

- rozumí textům obsahujícím běžnou slovní zásobu nebo pojmy z profesní a odborné slovní zásoby
- zdrojem textů jsou časopisy, reklamní a propagační materiály, recepty, programy, dopisy, popis události

Ústní projev:

- komunikace na základní úrovni
- student je schopen prezentace své práce
- dokáže se vyjádřit k běžným situacím profesního života, ovládá názvy pokrmů a nápojů, sestaví jídelní, nápojový a kavárenský lístek, používá pojmy související s činností v kuchyni, restauraci,
- je připraven na přijímací pohovor v jazyce

Interaktivní řečové dovednosti a strategie:

Ústní interakce:

- využívá základní jazykové prostředky
- vést rozhovor na téma běžného a profesního života
- rozvinout argumentaci
- řešit problém
- zodpovědět běžné dotazy

Písemný projev:

- píše jednoduché souvislé texty
- je schopen písemně podat svůj životopis, dopisy

Pojetí výuky:

- kombinace metody komunikativní a gramaticko-překládové s důrazem a zaměřením se na komunikativní dovednosti v živém jazyce
- autodidaktické metody, motivace k dalšímu samostudiu (CD-ROM, internet)
- dialogické metody při nácviku komunikativních dovedností
- skupinové týmové práce, volná i řízená diskuse
- projektová práce ukončená prezentací



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

- návaznost jazykové výuky na výuku odborných předmětů
- podporováno vědomím více jazyčnosti
- možnost rozšíření komunikativní kompetence při účasti v odborných exkurzích do anglické jazykové oblasti (především Velké Británie)
- konverzační zkušenosti v AJ
- spolupráce s Britskou knihovnou, jazykovou školou Eufrat, nakladatelstvím Oxford bookshop
- výuka doplněna audiovizuálními jazykovými programy (video, počítače)

Hodnocení výsledků žáků:

- sebekontrola žáků formou cvičného ověření svých znalostí a dovedností na úkolech
- ústní zkoušení – formou konverzace na dané téma
- samostatné práce, prezentace projektů, výsledky skupinové práce hodnoceny ústně
- písemné testy – po ukončení tematického celku, lekce
- při celkovém hodnocení je kladen důraz na dovednost komunikovat, poslouchat a rozumět hovoru reagovat na otázky (rozhovor s učitelem, reakce na určitou situaci ve dvojicích či skupině)
- je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce AJ

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence k učení

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu

- prokáže dosaženou úroveň svých jazykových a komunikativních dovedností se zaměřením na profesní orientaci (gastronomie, hotelnictví, cestovní ruch)
- komunikuje v anglickém jazyce v projevech mluvených, písemných, dokáže zpracovávat jednoduché texty na běžná i odborná témata
- má potřebu se dále vzdělávat

Kompetence k řešení problémů

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu

- porozumí zadání úkolu, zná či získá informace nutné k jeho řešení, navrhne způsob řešení, zdůvodní jej a dosažené výsledky zhodnotí
- spolupracuje při řešení problémů se spolužáky

Komunikativní kompetence

Žák

- se vyjadřuje přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhájí své názory a postoje, respektuje názory druhých
- zpracovává jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální kompetence

Žák

- umí odhadovat důsledky svého jednání a chování v určitých situacích



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování , umí přijímat radu i kritiku
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních i jiných činností
- je vybaven takovými jazykovými dovednostmi, aby se uplatnil na trhu práce v oblasti hotelnictví a cestovního ruchu

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák

- si uvědomuje vlastní kulturní, národní i osobní identitu a přistupuje tolerantně k identitě
- uznává tradice a hodnoty svého národa chápe jeho minulost i současnost v kontextu evropském, světovém i angloamerickém
- podporuje kulturní hodnoty a má k nim pozitivní vztah
- se vyjadřuje se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování

Digitální kompetence

Žák

- je schopen využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi
- získává informace z otevřených zdrojů, využívá celosvětovou síť Internetu
- pracuje s informacemi z různých zdrojů médií
- si uvědomuje nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a k informačním zdrojům přistupuje jako mediálně gramotný
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů umělé inteligence, a využívá je v souladu s pokyny vyučujícího ke zkvalitnění svých jazykových kompetencí, které se týkají psaného i mluveného projevu
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech, vyjadřuje se v angličtině za pomoci digitálních prostředků
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit rozsah vyjadřovacích schopností v angličtině
- při používání digitálních technologií dbá na tělesné i duševní zdraví své i ostatních

Aplikace průřezových témat:

Průběžně během celého vzdělávání v anglickém jazyce

Člověk a svět práce

- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce
- práce s tiskem a informačními médii
- vyplňování dotazníků, formulářů
- význam možnosti dalšího sebevzdělávání a profesního růstu
- možnosti studia v zahraničí
- odborné jazykové exkurze do anglicky mluvících zemí

Člověk a společnost (mezilidské vztahy)

- já a lidé v mém okolí
- bydlení můj domov
- nakupování, služby, oblečení
- volný čas
- cestování



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Gastronomie

- ovoce a zelenina; ryby, maso, drůbež
- nápoje
- inventář
- snídaně, jídelní lístek
- specifika národních kuchyní, vč. české

Člověk a digitální svět

- využití internetu, e-mailu, textových editorů, online překladačů
- smysluplné používání digitálních technologií a umělé inteligence

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Anglický jazyk

Ročník studia: první ročník

Celková hodinová dotace: 2 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • schopnost konverzovat na základní úrovni obzvláště v rámci sebe prezentace a základního popisu svého budoucího povolání • osvojení si širší slovní zásoby z oblasti gastronomie • získání jistoty v obsahově jednoduchém písemném projevu • schopnost navázat dialog v cizím jazyce v oblasti osobních vztahů, studovaném oboru • získat povědomí o anglické kultuře a jejích tradicích, stolování, způsobu života • zformuluje základní verzi jídelního a nápojového lístku • umí doporučit pro zákazníka vhodný pokrm • pojmenuje základní kuchyňský inventář • obeznámen s historií některých druhů nápojů (např. káva, čaj ...) • umí rozdělit nápoje do základních skupin, vysvětlí jednoduše jejich způsob přípravy a servírování • seznámen se základními frázemi vhodnými ke konverzaci s hostem • používá slovníky, digitální technologie a umělou inteligenci	Řečové dovednosti • receptivní řečové dovednosti: poslech s porozuměním monologických a dialogických projevů, práce s jednoduchým anglickým textem • v rámci produktivních řečových dovedností: překlad jednoduchého textu a jeho základní interpretace v českém jazyce i anglickém jazyce • v rámci interaktivních řečových dovedností: střídání ústního a písemného projevu • charakteristika sebe, své rodiny a přátel (osobní údaje, popis vzhledu, aktivity ve volném čase, mezilidské vztahy) • popis denního programu Jazykové prostředky (lingvistické kompetence) • nácvik správné výslovnosti s pomocí audiovizuální techniky, poslech anglicky zpívaných písní • jednoduchý rozbor transkripce a její procvičování formou hry • nácvik správné intonace • základní gramatické jevy - osobní zájmena, sloveso být a mít, tvoření



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

pro práci s cizojazyčným textem a přeloží jednoduchý anglický text	otázek a záporu, přítomný čas prostý – otázka a zápor • pravopis Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce • komunikační situace: získávání a předávání základních informací o sobě, svém okolí a svém oboru, nácvik veřejné prezentace • jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby • tematické okruhy: Člověk a svět práce - písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce - práce s tiskem a informačními médii - vyplňování dotazníků, formulářů - význam možnosti dalšího sebevzdělávání a profesního růstu - možnosti studia v zahraničí - odborné jazykové exkurze do anglicky mluvících zemí Poznatky o zemích studovaného jazyka • student je seznámen s kulturou a tradicemi, historií a geografii anglicky mluvících zemí • studenti mají možnost pobytu v zahraničí – formou výletů, výměnných pobytů či praxe
--	---

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Anglický jazyk

Ročník studia: druhý ročník

Celková hodinová dotace: 2 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • zvládne nácvik konverzace za využití různých dialogických metod • získá povědomí o existenci a důležitosti jazykového transferu • popíše svůj domov i okolí, dokáže pojmenovat základní vybavení bytu	Řečové dovednosti • receptivní řečové dovednosti: důraz kladen na poslech rozhovorů z prostředí gastronomie a jejich následný nácvik • produktivní řečové dovednosti: překlad složitějšího textu a jeho



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

• jazykově se připravuje na své budoucí povolání • zvládne podrobnější slovní zásobu v rámci jednotlivých témat z oblasti gastronomie • bezproblémově se orientuje v postupu zpracování jídelního lístku • umí doporučit pro zákazníka vhodný pokrm, nápoj, dezert • vysvětlí složení servírovaného pokrmu • dokáže vyjmenovat vybavení kuchyně • charakterizuje svůj vztah k budoucímu povolání • samostatně používá slovníky, digitální technologie a umělou inteligenci pro práci s cizojazyčným textem obsahujícím odbornou slovní zásobu a přeloží složitější anglický text	následná interpretace v českém i anglickém jazyce • interaktivních řečové dovednosti: střídání ústního a písemného projevu, komunikace s jistou mírou sebedůvěry (umí vyjádřit svůj názor) • popis průběhu všedního i svátečního dne včetně stravovacích zvyklostí – popis přípravy nedělního oběda Jazykové prostředky (lingvistické kompetence) • autodidaktické metody (CD-ROM, internet, speciální jazyková literatura apod. • základní gramatické jevy, např. minulý čas, pravidelná a nepravidelná slovesa, otázka a zápor v minulém čase, časové předložky, stupňování krátkých i dlouhých přídavných jmen • pravopis Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce • komunikační situace: dokáže se vyjádřit k běžným situacím profesního života • jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby • reaguje na běžné dotazy a zodpoví je • tematické okruhy: Člověk a svět práce - rozšíření slovní zásoby z druhého ročníku, zopakování tématu Gastronomie - ovoce a zelenina; ryby, maso, drůbež - nápoje - inventář - snídaně, jídelní lístek - specifika národních kuchyní, vč. české
--	--

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

Vyučovací předmět: Anglický jazyk
Ročník studia: třetí ročník
Celková hodinová dotace: 2 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu, najde stěžejní (důležité) informace a vedlejší myšlenky a dokáže je interpretovat • ovládá slovní zásobu k probíraným tématům • komunikuje v cizím jazyce, je schopen vyjádřit se k různým tématům • dokáže vysvětlit způsob přípravy pokrmu • vysvětlí, jaké možnosti přípravy pokrmů existují • dokáže porovnat výhody a nevýhody práce v oblasti gastronomie • dokáže připravit menu k různým slavnostním příležitostem • navrhne vhodné druhy pokrmů pro různé příležitosti • navrhne i slavnostní jídelníček (svatba, Vánoce, Velikonoce, apod.) • dokáže přiměřeně reagovat na otázky hosta (objednávka, reklamace pokrmu, vysvětlení pokrmu, placení) • dokáže popsat tradiční českou kuchyni • popíše prostřený stůl • dokáže hovořit o svých oblíbených kavárnách svého města • samostatně používá slovníky, digitální technologie a umělou inteligenci pro práci s cizojazyčnými materiály týkajícími se studovaného oboru a přeloží i složitý anglický text	Řečové dovednosti • receptivní řečové dovednosti: poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů, práce s textem • produktivní řečové dovednosti: překlad • interaktivní řečové dovednosti: střídání receptivních a produktivních činností; dialogy; dopis • komunikace formou aktivní diskuze • celkové zopakování probírané slovní zásoby a modelových situací Jazykové prostředky (lingvistické kompetence) • výslovnost (zvukové prostředky jazyka) • slovní zásoba a její tvoření • gramatika (tvarosloví a větná skladba) – opakování minulého času prostého, nepravidelných sloves, vyjadřování budoucnosti pomocí „going to“, předpřítomný čas prostý, shrnutí gramatických jevů, probraných během studia • grafická podoba jazyka a pravopis Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce • tematické okruhy: osobní údaje, dům a domov, každodenní život, volný čas, zájmy a záliby, nakupování, Vánoce • komunikační situace: získávání a předávání informací, • jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, prosby Člověk a svět práce • rozšíření slovní zásoby z prvního a druhého ročníku, zopakování tématu



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

	Člověk a společnost (mezilidské vztahy) • já a lidé v mém okolí • bydlení můj domov • nakupování, služby, oblečení • volný čas • cestování Gastronomie rozšíření slovní zásoby z prvního a druhého ročníku, zopakování tématu Servírovací inventář – zopakování látky z předchozího ročníku Člověk a digitální svět: • využití internetu, e-mailu, textových editorů Poznátky o zemích studovaného jazyka • student je seznámen s kulturou a tradicemi, historií a geografii anglicky mluvících zemí • studenti mají možnost pobytu v zahraničí – formou výletů, výměnných pobytů či praxe
--	---

7 Společenskovední vzdělávání

Učební osnova předmětu

7.1 Občanská nauka

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace :	1 – 1 – 1 hodin
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Hlavním obecným cílem předmětu je příprava žáků na aktivní praktický život v demokratické společnosti a na další sebevzdělávání, a to na základě získaných vědomostí a dovedností, které si žáci během studia osvojí.

Vzdělávání ve vyučovacím předmětu směřuje:

- k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli aktivními občany demokratické společnosti
- k uvědomování si negativních jevů ve společnosti, vlastní identity a respektování identity druhých a k nutnosti nenechat sebou manipulovat
- ke kritickému myšlení
- k seznámení se společenskými, politickými a právními aspekty každodenního života
- k osvojení a respektování mravních, etických a právních norem tak, aby žáci jednali uvážlivě a odpovědně vůči sobě i společnosti a přijímali odpovědnost za své rozhodnutí a činy

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP společenskovední vzdělávání. Je rozčleněno do jednotlivých tematických celků.

Výuka probíhá: 1. ročník – 1 hodina týdně

2. ročník – 1 hodina týdně

3. ročník – 1 hodina týdně

Vyučovací předmět Občanská nauka vytváří úzké mezipředmětové vztahy zejména s předměty:

Český jazyk a literatura

Ekonomika

Člověk a digitální svět:

Společenská výchova

Úvodní část je věnována postavení člověka v lidské společnosti, poté následují tematické celky věnované člověku jako občanovi, člověku a právu, člověku a hospodářství v ČR, Evropě a světu.

Pojetí výuky

Vychází z hlavního obecného cíle předmětu – schopnosti řešení otázek praktického a osobního života. Metody a formy práce jsou zvoleny tak, aby výuka předmětu byla pro žáky nejen vzdělávací a nauková, ale i zajímavá a stimulační.

Výuka probíhá formou těchto metod:

- Frontální vyučování
- Skupinové práce
- Projektové vyučování
- Dialogické metody
- Exkurze
- Besedy

Využívání informačních a komunikačních technologií. Převažují metody slovního projevu (výklad, diskuze). Důležitou součástí je vyhledávání a využití informací, vypracování samostatných prací, práce s denním tiskem.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Hodnocení výsledků žáků:

- Žáci jsou hodnoceni na základě získaných vědomostí
- Žáci jsou hodnoceni na základě písemného zkoušení
- Žáci jsou hodnoceni na základě ústního zkoušení
- Žáci jsou hodnoceni i na základě soustavného sledování při plnění zadaných úkolů při vyučování, podle porozumění a orientace ve společenském dění.
- Důležitým prvkem je i verbální projev.
- Hodnocení žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence komunikativní:

- vyjadřuje se v souladu se zásadami kultury projevu, své myšlenky a názory formuluje souvisle a srozumitelně
- používá různých forem komunikace
- účastní se aktivně diskuzí, obhajuje své názory a postoje, přijímá kritiku a respektuje názory druhých
- veřejně se prezentuje

Kompetence k učení:

- seznamuje se s různými metodami učení
- je schopen organizovat čas k učení
- vyjadřuje vlastní názory
- používá srozumitelného jazyku, ale s přesnými termíny

Kompetence k řešení problémů:

- rozčlení úkol na části a porozumí mu, navrhne různé způsoby učení, přemýšlí nad přístupy k řešení problémů a zdůvodní řešení
- rozhodne se a volí různé metody řešení
- formuluje problémy vlastními slovy s použitím odborných termínů
- spolupracuje při řešení problémů s ostatními žáky, s učitelem

Sociální a personální kompetence:

- domýšlí důsledky svého jednání
- pracuje v týmu, je zdravě soutěživý,
- rozlišuje existenci sociálních pozic a rolí
- stanovuje si své osobní profesní cíle
- -dbá na správnou životosprávu ,denní program

Občanské kompetence:

- uznává tradice svého národa, vystupuje proti nesnášenlivosti a diskriminaci
- uvědomuje si multikulturní soužití a zároveň vlastní identitu
- chápe význam životního prostředí, vzájemný vztah kulturního a životního prostředí
- jedná v souladu se základy etikety, uplatňuje demokratické principy při rozhodování



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- využívá společenskovedních znalostí a dovedností v praktickém životě
- uvědomuje si význam celoživotního vzdělání

Digitální kompetence

- pracuje s osobním počítačem
- komunikuje elektronickou poštou a využívá další prostředky online a offline komunikace
- pracuje s informacemi z různých zdrojů (internet)
- kriticky přistupuje k získaným informacím, uvědomuje si jejich rozdílnou věrohodnost
- pracuje s informacemi z různých zdrojů nesených na různých mediích / tištěných, elektronických, audiovizuálních/, a to i s využitím digitálních prostředků
- je mediálně gramotný

Aplikace průřezových témat:

Ve vyučovacím předmětu Občanská nauka jsou realizována tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

- dostatečná míra sebevědomí, odpovědnosti, morálního úsudku
- společnost (její členové, sociální skupiny, vztahy, kultura)
- náboženství (svoboda, morálka, etika, solidarita)
- komunikace, řešení problémů, mezilidské vztahy

Člověk a životní prostředí:

- ochrana životního prostředí
- ochrana a podpora zdraví člověka

Člověk a svět práce:

- zodpovědnost za vlastní profesní dráhu
- důležitost dalšího sebevzdělávání
- sebereprezentace na trhu práce
- rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit
- motivace k aktivnímu pracovnímu životu

Člověk a digitální svět:

- využití ICT v praktickém životě a v dalším vzdělávání
- práce s informacemi a moderními komunikačními prostředky

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Občanská nauka

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
---------------------	--------------

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Žák: • popíše uspořádání současné české společnosti, charakterizuje její složky z hlediska etnického a sociálního • objasní na konkrétních případech, jak vzniká konflikt mezi majoritou a některou minoritou • vyvodí ze zkušeností příčiny sociální nerovnosti a chudoby; uvede postupy, jimiž se chudoba do určité míry řeší • vysvětlí, kam se obrátit v případě tíživé životní situace • popíše a vysvětlí ovlivňování veřejnosti • vysvětlí na příkladech osudů lidí, jak si nacisté počínali na okupovaných územích • -dovede uplatnit zásady slušného chování • objasní význam dobrých sousedských vztahů • vysvětlí, co je rozuměno rovnoprávností mužů a žen • uvede příklady porušování rovnoprávných vztahů mužů a žen • dovede sestavit fiktivní rozpočet životních nákladů • definuje demokracii, objasní fungování demokracie a její problémy • vysvětlí význam lidských práv a práv dětí; kam se obrátit, jsou-li práva ohrožena • vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků, dovede uplatnit kritický přístup k nim a využívat je pro osobnostní rozvoj a svou zábavu • objasní úlohu demokratického státu • popíše politický systém ČR • objasní úlohu politických stran a svobodných voleb	• Člověk v lidském společenství ○ lidská společnost, společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy ○ sociální role, konflikt ○ sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti ○ hospodaření jednotlivce a rodiny; řešení krizových finančních situací ○ řešení krizových finančních situací ○ sociální zajištění občanů ○ multikulturní soužití, majorita a minority ○ rasy, etnika, národy; klady a problémy multikulturního soužití, migrace v současném světě; genocida za 2. sv. války ○ dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině ○ postavení mužů a žen ve společnosti a v rodině • Člověk jako občan ○ základní principy a hodnoty demokracie ○ lidská práva, práva dětí ○ svobodný přístup k informacím, média, jejich funkce, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení ○ stát a jeho funkce ○ ústava ○ politický systém ČR ○ veřejná správa ○ obecná a krajská samospráva ○ politika, politické strany ○ volební systém ○ politický radikalismus a extremismus, mládež a
---	--



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

• vyvodí na příkladech o z médií projevy politického radikalismu, extremismu a vysvětlí, čím je takový projev nebezpečný • vysvětlí, proč je trestní propagandistické hnutí omezující lidská práva a svobody • popíše konkrétní příklad občanské angažovanosti • debatuje o vlastnostech občana demokratického státu • používá normy slušného chování • objasní, co se rozumí šikanou a vandalismem	extremismus, česká extremistická scéna ○ občanská společnost a ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití
--	---

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Občanská nauka
Ročník studia: druhý
Celková hodinová dotace: 1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • definuje činnost soudů, státního zastupitelství, advokacie a policie • objasní způsobilost k právním úkonům, trestní odpovědnost a zastupování při právních úkonech • aplikuje závazkové právo v běžném životě • vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dokáže vyhledat informace a pomoc v situaci ohrožení (týrání) • popíše, jak se zachová, bude-li svědkem protiprávního jednání • chápe význam náboženství pro kulturní rozvoj lidstva • vysvětlí nebezpečnost náboženských sekt a • náboženského fundamentalismu • pojmenuje světové náboženství, stručně je charakterizuje	Člověk a jeho právo • právo a spravedlnost • právní stát • právní ochrana občanů, právní vztahy • soustava soudů v ČR • právnická povolání • právo vlastnické, závazkové právo, odpovědnost za škodu • rodinné právo • trestní právo, trestní odpovědnost, trest • orgány činné v trestním řízení • problematika kriminality mládeže Náboženství v životě člověka • víra a ateismus, náboženství, církve, sekty a náb. fundamentalismus • polyteistické a monoteistické náboženské systémy • Světové náboženství; judaismus, křesťanství a islám

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Občanská nauka
Ročník studia: třetí



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAŘ

Celková hodinová dotace: 1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • popíše stání symboly • určí události, které souvisejí se státními svátky • objasní na příkladech z dějin, jak občané českého státu bojovali za svobodu a demokracii • uvede příklady globalizace, diskutuje o jejich vlivu • debatuje o globálních problémech lidstva • popíše vývoj, skladbu, orgány a cíle EU • objasní postavení ČR v EU, posoudí klady a zápory členství ČR v EU • vysvětlí funkci OSN a NATO • uvede, k jakým nadnárodním seskupením ČR patří • uvede příklady nejvyspělejších a rozvojových zemí, jejich problémy • vysvětlí na příkladu, jakých metod používají a proč • vysvětlí co ovlivňuje cenu zboží • umí vyhledat zaměstnání, kontaktovat zaměstnavatele a úřad práce • orientuje se v pracovní smlouvě • dokáže vyhledat poučení a pomoc v pracovně právních záležitostech • vysvětlí nutnost placení daně, soc. a zdrav. pojištění • dokáže zřídit svůj peněžní účet, zjistit služby peněžního ústavu a posoudit únosnost služeb (půjčky) pro něho • dovede vyhledat pomoc v těžkém sociální situaci	Česká republika, Evropa a svět • český stát v průběhu dějin, vznik ČSR v roce 1918 • státní symbol, tradice české státnosti • významné mezníky a osobnosti v českých dějinách • globalizace, globální problémy lidstva • Evropské integrace, EU – skladba, člen, orgány • Postavení ČR ve světě, zahraniční politika • ČR jako člen EU • Mezinárodní organizace – OSN, NATO • Soudobí svět a Evropa, vyspělé země, rozvojové země, současná ohniska napětí ve světě • Terorismus Člověk a hospodářství • trh, jeho fungování • hledání zaměstnání, úřad práce • podpora v nezaměstnanosti, vhodná kvalifikace, rekvalifikace • pracovní poměr • povinnost a práva zaměstnance a zaměstnavatele • mzda; časová, úkolová • daně, soc. a zdrav. pojištění • služby peněžních ústavů, hotovostní a bezhotovostní styk • druhy škod, odpovědnost za ně • pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

8 Přírodovědné vzdělávání

Učební osnova předmětu

8.1 Základy přírodních věd

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H /01 Kuchař - Číšník
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání:	obor vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace:	2 – 1 - 0
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Předmět základy přírodních věd přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě. Přírodovědné vzdělávání nemůže být nahrazeno pouhou znalostí vybraných faktů, pojmů a procesů. Cílem přírodovědného vzdělávání je především naučit žáky využívat přírodovědné a fyzikální poznatky v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi. Cílem předmětu základy přírodních věd je poskytnout žákům soubor poznatků o chemických látkách, jevech, zákonitostech a vztazích mezi nimi, formovat logické myšlení a rozvíjet vědomosti a dovednosti využitelné v dalším vzdělávání, v odborné praxi i v občanském životě. Žáci se seznámí s vybranými pojmy, osvojí si chemické názvosloví a ovládají základní pravidla bezpečnosti práce s chemickými látkami. Žáci se naučí porozumět základním biologickým a ekologickým souvislostem a budou umět zhodnotit vliv činností člověka na složky životního prostředí a využít fyzikálních poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí, logicky uvažuje, analyzuje a řeší jednoduché fyzikální problémy.

Charakteristika učiva:

Učební osnova vychází ze vzdělávací oblasti přírodovědné vzdělávání varianta B a částečně varianta C (fyzikální vzdělávání). Výuka předmětu je zařazena do 1. ročníku se dvěma vyučovacími hodinami týdně a do 2. ročníku s jednou vyučovací hodinou týdně. V rámci mezipředmětových vztahů, uplatnění komplexního přístupu k pochopení přírodních jevů a zákonitostí jsou do učiva zahrnuty základní okruhy chemického, biologického, ekologického a fyzikálního vzdělávání. Důraz je kladen na environmentální výchovu s cílem formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí a utváření vlastních názorů a postojů. V pojetí biologického vzdělávání se zdůrazňuje zejména problémový přístup a vazby na životní prostředí. Učivo obsahuje i potřebný humanitní aspekt a dokládá vzájemnou souvislost mezi přírodou a společností. V chemickém vzdělávání je vedle základních vědomostí a dovedností (např. charakteristika struktury látek, jejich chemických vlastností, znalost podstaty přeměny energie, znalost podstaty přírodních jevů a jejich zákonitostí,...) upřednostněn rozvoj schopností aplikace poznatků v odborném vzdělávání, v praxi i v každodenním životě s akcentem na ekologii. V mezipředmětových vztazích je posíleno vědomí, že člověk působí na své okolí nejen svou cílenou činností a prací, ale je sám vystaven působení cizorodých látek v prostředí, přijímá a vydává teplo, uskutečňuje výměnu plynů mezi vnějším a



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

vnitřním prostředím při dýchání, při jídle dochází k přeměně látek a energií. Jde o mezipředmětové vztahy s předměty potraviny a výživa a matematika.

Výuka se zaměřuje na aplikaci poznatků v praxi a využívá vazby na učivo těchto předmětů.

Pojetí výuky:

Metody a formy jsou voleny tak, aby výuka pro žáky byla vzdělávací a naučná, ale i zajímavá a motivující. Výuka předmětu probíhá v kmenových učebnách.

Výuka využívá především tyto metody a formy:

- frontální výuka – výklad učitele, řízený rozhovor - slouží hlavně k objasnění základních termínů a zásad
- skupinová práce – práce s texty, učebnicí, s tiskem, vyhledávání informací
- individuální výuka – referáty na dané téma, diskuse, zkoušení
- projektová výuka – vyhledávání na internetu
- procvičování, práce ve skupinách
- exkurze

Hodnocení výsledků žáků:

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Žáci jsou hodnoceni na základě ústního zkoušení, písemného zkoušení a referátů. Přihlíží se též k aktivnímu přístupu žáka k danému předmětu. Za každým tematickým celkem následuje písemné prověření znalostí. Každý žák je za pololetí minimálně jednou prověřen ústní formou. Vždy se hodnotí věcná správnost, používání odborné terminologie a samostatnost při řešení úkolů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence k učení

Žák:

- uplatňuje různé způsoby práce s odborným textem, umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace s přírodovědnou tematikou
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy, pořizuje si poznámky
- využívá ke svému učení různé informační zdroje

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- uplatňuje při řešení problémů z oblasti přírody různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace
- porozumí zadání úkolu, získá informace potřebné k řešení problému, navrhne způsob řešení a zdůvodní jej, vyhodnotí dosažené výsledky
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence

Žák:

- zpracovává různé písemnosti s tematikou o přírodě, pracovní dokumenty i texty na témata s chemickým, biologickým i ekologickým zaměřením
- formuluje své myšlenky z daného oboru srozumitelně a souvisle



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhájí své názory a postoje
- prezentuje referáty s ekologickou tematikou

Personální a sociální kompetence

Žák:

- umí odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, umí přijímat radu i kritiku
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- ověřuje si získané poznatky

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák:

- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
- uznává hodnotu života,
- uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

Matematické kompetence

Žák:

- umí provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů

Digitální kompetence:

Žák:

- efektivně pracuje s výpočetní technikou;
- získává a bezpečně pracuje s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet a AI;
- uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný;
- vytváří prezentace ve vhodné aplikaci (Powerpoint apod.);
- vypracovává úlohy v tabulkovém editoru (Excel apod.);
- pomocí rozvinutého inženýrského přemýšlení řeší konkrétní postupy, úlohy.

Aplikace průřezových témat:

Ve vyučovacím předmětu základy přírodních věd jsou realizována zejména tato průřezová témata:

Člověk a životní prostředí:

Hlavním cílem průřezového tématu **Člověk a životní prostředí** je vést žáky k tomu, aby:



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- získali přehled o způsobech ochrany přírody
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů

Člověk a digitální svět:

- práce s internetem, s AI
 - při přípravě referátů a prezentací z přírodovědné oblasti,
 - při doplňování a rozšiřování učiva ze základů přírodních věd
- práce s vhodnými aplikacemi při zpracování úloh (tabulkový editor, grafické editory, textové editory)

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: **Základy přírodních věd**

Ročník studia: **první**

Celková hodinová dotace: **2 hodiny týdně**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • popíše základní metody oddělování složek ze směsi a jejich využití v praxi • vyjádří složení roztoku • popíše stavbu atomu • rozliší druh chemické vazby a chemické reakce	Obecná chemie • klasifikace látek a metody jejich čištění • disperzní soustavy a roztoky, jejich vlastnosti • výpočty v chemii • částicové složení látek, atom, molekula • chemická vazba • chemické reakce, chemické rovnice
• rozezná názvy a značky vybraných chemických prvků • tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin • charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny	Anorganická chemie • periodická soustava prvků • názvosloví anorganických sloučenin • vybrané prvky a anorganické sloučeniny
• charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty • tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy	Organická chemie • vlastnosti atomu uhlíku • základ názvosloví organických sloučenin • uhlovodíky a deriváty uhlovodíků



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

• charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny • charakterizuje nejdůležitější přírodní látky • popíše vybrané biochemické děje	Biochemie • chemické složení živých organismů • přírodní látky - bílkoviny, sacharidy, lipidy, enzymy, vitamíny, hormony, alkaloidy • biochemické děje
--	---

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: **Základy přírodních věd**

Ročník studia: **druhý**

Celková hodinová dotace: **1 hodina týdně**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák : • rozhodne, zda je těleso v klidu nebo vzhledem k jinému tělesu v pohybu • aplikuje vztah $v = s/t$ při řešení úloh • umí vyjmenovat jednotky dráhy, rychlosti a času • určí druhy pohybu těles • rozliší rovnoměrný a nerovnoměrný pohyb a dovede použít na příkladech z praxe • určí síly, které působí na těleso a určí jaký druh pohybu tyto síly vyvolávají • stanoví kdy těleso koná práci a vysvětlí vztah $W = F \cdot s$ • řeší velikost energie při pohybu tělesa působením stálé síly • vysvětlí na příkladech zákon o zachování energie • určí výpočtem i graficky velikost a směr výslednice dvou sil • odhadne v jednoduchých případech polohu těžiště • v jednoduchých případech určí velikost a směr působící tlakové síly • aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	Mechanika • kinematika • klid a pohyb tělesa • dráha, rychlost, čas • pohyby přímočaré • pohyb rovnoměrný po kružnici • dynamika • Newtonovy pohybové zákony, síly • v přírodě gravitace • mechanická práce a energie • zákon o zachování energie • mechanika tuhé tělesa • posuvný a otáčivý pohyb • skládání sil • mechanika tekutin • tlakové síly a tlak v tekutinách



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAŘ

Žák: • orientuje se na teplotní stupnici, vysvětlí některé jevy související s teplotní roztažností látek • vysvětlí změnu vnitřní energie tělesa při změně teploty • rozpozná v přírodě a praktickém životě některé formy tepelné výměny • popíše jednotlivé skupenské přeměny a je schopen uvést praktický příklad (tání, tuhnutí, vypařování, var, kondenzace, sublimace)	Termika • základní poznatky termiky- teplota • teplotní roztažnost látek • vnitřní energie, teplo a práce • přeměna vnitřní energie tělesa • pevné látky a kapaliny • struktura pevných látek a kapalin • přeměna skupenství
Žák : • popíše elektrické pole pomocí siločar • uvede jednotku elektrického náboje • s použitím Ohmova zákona řeší úlohy elektrického obvodu • popíše funkci transformátoru a jeho využití při přenosu elektrické energie • popíše přenos elektrické energie	Elektřina a magnetismus • elektrický náboj • náboj tělesa • elektrická síla • elektrické pole, vlastnosti vodiče • elektrický proud v látkách • zákony elektrického proudu • magnetické pole • elektromagnetická indukce • střídavý proud, přenos elektrické energie střídavým proudem
Žák: • vyjmenuje základní druhy mechanického vlnění • určí, co je v jeho okolí zdrojem hluku • popíše základní vlastnosti zvuku • objasní negativní působení hluku a aplikuje způsob ochrany sluchu • rozpozná ve svém okolí různé zdroje světla • popíše lom světla optickým hránolem a uvede příklad využití různých vlnových délek světla • dokáže uvést příklady využití zrcadel a čoček • - vyjmenuje vady oka a různé druhy elektromagnetického záření	Vlnění a optika • mechanické kmitání a vlnění, kmitavý pohyb, vlnění a jeho šíření v prostoru • zvukové vlnění, vlastnosti zvuku a jeho šíření v látkovém prostředí, ultrazvuk • světlo a jeho šíření, rychlost světla, odraz a lom světla, vlnové vlastnosti světla • optické zobrazování, zrcadlo a čočky, oko, elektromagnetické záření
Žák : • určí vznik a stáří vesmíru, sluneční soustavy	Vesmír • sluneční soustava • Slunce jako hvězda • planety a jejich pohyb



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- vysvětlí termojadernou reakci na slunci - charakterizuje jednotlivé planety, pohyb Země kolem Slunce a kolem své osy, vliv rotace Země na život - vysvětlí dělení hvězd podle velikosti hustoty - jednoduchým způsobem vysvětlí určení azimutu	- hvězdy a jejich rozdělení - orientace v přírodě pomocí hvězd
Žák: - vysvětlí vznik a vývoj života na Zemi - popíše buňku - rozlíší rostlinnou a živočišnou buňku - porovná autotrofní a heterotrofní organismy - vysvětlí stavbu a funkci některých orgánových soustav - zhodnotí význam zdravé výživy a zdravého životního stylu - vyhledá informace z oblasti toxikománie	Základy biologie - vznik a vývoj života na Zemi - typy buněk - autotrofní a heterotrofní organismy - biologie člověka - zdraví člověka
- charakterizuje podmínky života v přírodě - uvede příklad potravního řetězce - popíše koloběhy vybraných látek v přírodě - uvede základní znečišťující látky v přírodě - objasní přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti a vlivu na životní prostředí - vyhledá z různých informačních zdrojů příklady chráněných území v ČR	Základy ekologie - podmínky života v přírodě - ekosystémy - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě - ovzduší a klima, energie, odpady - životní prostředí v ČR

9 Matematické vzdělávání

Učební osnova předmětu

9.1 Matematika

Úvodní identifikační údaje



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace:	1 – 1,5 – 1,5 hodin
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Cílem předmětu je naučit žáka umět používat matematiku v různých životních situacích - v odborných předmětech, v dalším studiu, v zaměstnání i v běžném životě. Žák si v tomto předmětu učí efektivně počítat, umět odhadnout výsledek, využívat matematické znalosti v praktických úlohách, používat a převádět běžně užívané jednotky objemu, hmotnosti, plochy, délky a času, orientovat se v matematickém zadání problému, porozumět textu, umět vyhodnotit informace kvantitativního charakteru ve formě tabulek, grafů a diagramů.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází ze vzdělávací oblasti RVP – matematické vzdělávání. Témata obsažená v učivu opakují znalosti za základní školy, prohlubují tyto znalosti. Výuka navazuje též na znalosti žáků v ekonomických, přírodovědných předmětech a v odborném výcviku.

Pojetí výuky:

Ve výuce se uplatňují tyto formy výuky:

- Frontální výuka
- Diskuse spojená se současným předváděním výpočtu
- Samostatná práce (výpočty cvičení)
- Skupinová práce
- Učení druhých

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni v souladu s klasifikačním řádem školy. Důraz je učitelem kladen na:

- Ověření znalostí při průběžném ústním a písemném zkoušení
- Komplexní porozumění učiva, jež se ověří pololetní písemnou prací
- Schopnost aplikace získaných znalostí při řešení problémových úloh
- Prezentace výsledků skupinové či samostatné práce

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence k řešení problému:

- Žák analyzuje zadaný problém,
- získá si informace pro jeho vyřešení,
- navrhne způsob jeho vyřešení a zdůvodní svůj postup,
- vyhodnotí dosažené výsledky,
- žák řeší zadaný úkol sám, nebo spolupracuje při skupinové práci s ostatními spolužáky ve skupině.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

Kompetence komunikativní:

- Žák formuluje své myšlenky srozumitelně, účastní se aktivně diskusí a to v souladu se zásadami kulturního projevu a chování.

Personální a sociální kompetence:

- žák se učí pravidel práce ve skupině, učí se přijímat odlišné názory a respektovat je,
- zároveň se učí přijímat kritiku i rady.

Digitální kompetence

- žák vyhledává data nebo zpracovává zadaná data ve vhodné aplikaci,
- pracuje se zadanými daty v tabulkové formě, vytváří a čte grafy,
- prohlubuje si znalosti z oblasti statistiky (aritmetický průměr prostý, četnost, vážený aritmetický průměr) za použití vhodné aplikace (tabulkový editor) a výpočetní techniky.

Matematické kompetence:

- Žák si prohlubuje znalosti matematických postupů a aplikuje je při řešení úloh z praxe.

Aplikace průřezových témat:

V předmětu matematika se užívají tyto témata:

Občan v demokratické společnosti:

- Komunikace, vyjednávání, přijímání jiných názorů a jejich respektování

Člověk a svět práce:

- Výpočet mzdy
- Výpočty v bankovníctví

Člověk a životní prostředí:

- Řešení úloh s ekologickou tematikou (statistické zpracování dat)

Člověk a digitální svět:

- práce s internetem, s AI s dovedností kritického myšlení a ověřování zdrojů
- práce s vhodnými aplikacemi při řešení úloh (tabulkové, grafické a textové editory)

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět:

Matematika

Ročník studia:

první

Celková hodinová dotace:

1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - provádí aritmetické operace s přirozenými , celými, racionálními a desetinnými čísly - používá zápisy racionálních čísel - počítá se zlomky a desetinnými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - vysvětlí, co je absolutní hodnota, nakreslí absolutní hodnotu čísla na ose	1. Operace s reálnými čísly • Přirozená čísla, operace v $\mathbb{N}$, dělitelnost (2,3,4,5,10) • Celá čísla a operace v $\mathbb{Z}$ • Racionální čísla, desetinná čísla a operace v $\mathbb{Q}$, zaokrouhlování čísel • Absolutní hodnota, počítání s absolutní hodnotou.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

- znázorní reálné číslo na ose - objasní, co je interval a nakreslí na ose, provádí zápis intervalu - průnik a sjednocení určí na konkrétních příkladech - převádí jednotky hmotnosti, objemu, délky - řeší praktické úlohy na procentový počet - řeší praktické úlohy na poměr a trojčlenku	• Reálná čísla, znázorňování reálných čísel na číselné ose, intervaly, průnik a sjednocení intervalů • Převody jednotek • Procenta • Poměr • Trojčlenka
Žák: - určí druhou a třetí mocninu pomocí kalkulatoru - počítá s mocninami s přirozeným exponentem - převádí mocniny se záporným exponentem na kladný exponent a počítá s nimi jednoduché úlohy - zapíše čísla velká a malá ve zkráceném tvaru - určí druhou a třetí odmocninu pomocí kalkulatoru a počítá s nimi jednoduché příklady - řeší praktické úlohy na druhou a třetí mocninu a odmocninu - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů; - - - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok;	2. Mocniny a odmocniny • Druhá a třetí mocnina • Kalkulátor, práce s ním • Mocniny s přirozeným exponentem • Mocniny s celým exponentem • Zápis čísla ve tvaru $a \cdot 10^n$ • Druhá a třetí odmocnina • Praktické užití druhé a třetí mocniny a odmocniny • Základy finanční matematiky • Slovní úlohy
Žák: - vysvětlí pojmy planimetrie, užívá je při hodinách - převádí jednotky délky a obsahu - určí druh trojúhelníku, určí shodné a podobné trojúhelníky s užitím vět o shodnosti a podobnosti - sestrojí trojúhelník ze zadaných údajů - užívá Pythagorovu větu v úlohách - počítá obvod a obsah trojúhelníku - pozná rovnoběžník, lichoběžník, sestrojí některé mnohoúhelníky v jednoduchých konstrukčních úlohách, počítá obvod a obsah lichoběžníku a rovnoběžníku - určí obvod a obsah kruhu - charakterizuje vzájemnou polohu přímky a kružnice	3. Planimetrie • Základní pojmy, převody jednotek • Trojúhelník, shodnost a podobnost trojúhelníku • Konstrukce trojúhelníku • Pravoúhlý trojúhelník – Pythagorova věta • Mnohoúhelníky • Kružnice a kruh • Složené útvary



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- určí obvod a obsah složených rovinných útvarů;

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Matematika
Ročník studia: druhý
Celková hodinová dotace: 1,5 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - užívá zákonitostí trigonometrie při řešení pravoúhlého trojúhelníka a při řešení praktických úloh	1. Trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku
Žák: - určí hodnotu výrazu - provádí početní operace s mnohočleny - aplikuje vzorce při umocňování dvojčlenu - rozloží mnohočlen na součin pomocí vytýkání, případně užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin - určí podmínky řešitelnosti lomeného výrazu - s pomocí učitele zjednodušuje lomené výrazy a provádí operace s lomenými výrazy	2. Výrazy a jejich úpravy - Pojem výraz, hodnota výrazu - Mnohočleny - početní operace - umocňování dvojčlenu, vzorce - rozklad na součin pomocí vytýkání a užití vzorců - Lomené výrazy - podmínky řešitelnosti - zjednodušování lom. Výrazů - operace s lom. výrazy
Žák: - řeší jednoduché lineární rovnice, užívá ekvivalentní úpravy - aplikuje ekvivalentní úpravy při vyjadřování neznámé ze vzorce - řeší jednoduché slovní úlohy, s pomocí učitele sestavuje rovnici pro řešení úlohy - řeší jednoduché lineární nerovnice, užívá ekvivalentní úpravy pro řešení nerovnic, výsledek zapisuje na číselnou osu - řeší jednoduché soustavy lineárních rovnic a nerovnic a výsledek zapisuje na číselnou osu - řeší jednoduché kvadratické rovnice	2. Řešení rovnic a nerovnic v R - Lineární rovnice o 1 neznámé - Vyjádření neznámé ze vzorce - Slovní úlohy - Lineární nerovnice o 1 neznámé - Soustavy lineárních rovnic a nerovnic o 1 neznámé - Rovnice s neznámou ve jmenovateli - Kvadratické rovnice

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Matematika
Ročník studia: třetí
Celková hodinová dotace: 1,5 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
---------------------	--------------



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Žák: - sestrojí graf funkce (i ve vhodné aplikaci) - určí, kdy roste a kdy klesá - využívá poznatky funkcí v úlohách např. spotřeba surovin, pohonných hmot, výkonu a času.	1. Funkce • Základní pojmy- funkce, definiční obor, obor hodnot, graf • Typy funkcí- přímá úměrnost, konstantní funkce, nepřímá úměrnost, kvadratická funkce
- převádí jednotky objemu -určí obsahy kruhu, čtverce a obdélníku a trojúhelníku -určí vzájemnou polohu bodů, přímek, rovin -rozlišuje základní tělesa(krychle, kvádr, válec, rotační kužel, koule) -s pomocí tabulek určí povrch a objem těles - používá správné jednotky objemu a povrchu - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách	2. Výpočet objemů a povrchů těles • Převody jednotek objemu • Opakování obsahů rovinných obrazců (kruh, čtverec, obdélník, trojúhelník) • Vzájemná poloha bodů, přímek, rovin • Krychle a kvádr • Pravidelný hranol • Válec • Rotační kužel • Pravidelný čtyřboký jehlan
- užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev; - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	3. Pravděpodobnost v praktických úlohách - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
- v domácích pracích vyhledává data z tisku nebo z internetu, AI - na zadaných příkladech porovnává data - pracuje se zadanými údaji v tabulce, grafech a diagramech a interpretuje je - pracuje se zadanými informacemi ve vhodné aplikaci - seznamuje se se základy statistiky: určí četnost na zadaných příkladech, počítá aritmetický průměr	4. Práce s daty - statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr - statistická data v grafech a tab



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

10 Vzdělávání pro zdraví

Učební osnova předmětu

10.1 Tělesná výchova

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace:	1 – 1 – 1 hodin
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

- přiměřený rozvoj pohybových schopností a dovedností, hlavně v souvislosti s budoucím využitím ve volném čase
- navození kladného vztahu k pohybovým činnostem, zejména aerobního a prožitkového charakteru
- vybava žáků znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost.

Charakteristika učiva: Tělesná výchova patří do oblasti vzdělávání pro zdraví, je povinná pro všechny žáky, s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých uvolnění ze zdravotních důvodů. Předmět je zařazen do školního vzdělávacího plánu od prvního do čtvrtého ročníku, v rozsahu dvě hodiny týdně.

Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, ve kterém se rozvíjí především fyzické stránky žáka. Obsah učiva je rozdělen do tématických celků, které jsou ovlivněny prostředím, kde jsou prováděny. Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto oblastech: kondiční cvičení, sportovní a pohybové hry, atletika, základy gymnastiky a sportů v přírodě. Během roku žáci absolvují výběrové kurzy se zaměřením na: lyžování a snowboarding, turistiku, cykloturistiku a vodní turistiku.

Pojetí výuky: Výuka je realizovaná skupinovou formou – dle pohlaví, výkonnosti a individuálních zájmů žáků. V podzimních a jarních měsících probíhá převážně v přírodě (Borský park) a v komplexu sportovišť (Škoda park). V zimním období v tělocvičně a fitcentru školy. Praktická část je doplněna výcvikovými kurzy a účastí na sportovních soutěžích mezi středními školami města Plzně, Plzeňského kraje a České republiky. Sportovní soutěže jsou pravidelně pořádány také v rámci školy. Na závěr školního roku se koná sportovní den. Uvolnění žáci z TEV se nezúčastňují TEV a žáci s částečným uvolněním mají stanovenou tělesnou činnost odpovídající jejich zdravotním potížím, tzn., že jejich tělesná výchova probíhá pouze v hodinách s ostatními žáky a ne v hodinách zdravotní tělesné výchovy, protože na ty nemáme dostatečné kapacity. Pro výuku úpolů nemáme materiální vybavení a proto provádíme jen výuku pádů, kterou využijeme při výuce na lyžích a snowboardu. Část výuky je věnována teoretické přípravě, která vychází z oblasti vzdělávání pro zdraví:



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

- zdravý životní styl
- anatomie lidského těla
- základy první pomoci.

Hodnocení výsledků žáků: Žák je hodnocen v souladu se školním klasifikačním řádem, na základě:

- kontrolních měření výkonnosti s přihlédnutím k individuálním zvláštnostem každého žáka
- porovnání předešlých výkonů
- vybrané disciplíny z atletiky a pohybových her
- aktivního přístupu a zájmu o předmět
- docházky (70% aktivní účast na výuce)

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Rozsah učiv přispívá k rozvoji široké palety klíčových kompetencí:

- kompetence k učení – žák vyhledává a zpracovává informace a uvádí je do souvislostí a prakticky využívá
- kompetence k řešení problémů – žák se učí analyzovat různé situace a najít vhodné způsoby jejich řešení
- kompetence komunikativní - žák používá jasné a stručné vyjadřování v herních situacích, vhodně komunikuje s učitelem, se spoluhráči, s rozhodčím na hřišti a při vedení družstva. Žák rozvíjí vztahy se sportovci z jiných škol.
- kompetence sociální a personální: žák uplatňuje chování v duchu tolerance a fair play, žák respektuje individualitu druhých lidí (vytváří vstřícné mezilidské vztahy)
- kompetence k pracovnímu uplatnění: žák zná a dodržuje zásady bezpečnosti při pohybové aktivitě, zvládne zorganizovat přípravu sportoviště před různými druhy cvičení a uklidit ho po skončení činnosti
- kompetence občanské: žák si dokáže stanovit krátkodobé i dlouhodobé cíle v rámci získávání pohybových dovedností a rozvíjení pohybových schopností ve volném čase, žák zná zásady zdravého životního stylu a uplatňuje je při péči o své zdraví

Aplikace průřezových témat:

Průřezová témata jsou do výuky začleňována průběžně, zejména:

- Občan v demokratické společnosti: při kolektivních hrách aplikuje schopnost: komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů, učí se toleranci, odpovědnosti, morálce.
- Člověk a životní prostředí: pohybovými hrami v přírodě a výběrovými kurzy si žák upevňuje vztah k přírodě a učí se ochraně přírody a životního prostředí.
- Člověk a svět práce: kompenzace pracovní zátěže pohybovou aktivitou, alternativní ekologické pohybové využití volného času – snížení zátěže životního prostředí
- Člověk a digitální svět: jsou využívány pro vyhledávání a ověřování informací o pohybu, sportu, zdravém životním stylu.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Tělesná výchova
Ročník studia: první
Celková hodinová dotace: 1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
---------------------	--------------



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

Žák: - používá základní techniku běhů a startů - učí se rozložit své síly při vytrvalostním běhu - zkouší průpravná cvičení pro vrh koulí - absolvuje průpravné cvičení pro skokové disciplíny, rozvíjí silové schopnosti dolních končetin - při hodnocení zaběhne zvolené běžecké disciplíny v daných limitech - ostatní schopnosti předvede v silových testech	Atletika
- dokáže vysvětlit základní pravidla a zvládá herní činnosti jednotlivce v košíkové, kopané, florbalu a odbíjené, umí je aplikovat v herních situacích - při hodnocení předvede vybrané herní situace - při hodnocení předvede zadané herní situace nebo herní dovednosti	Pohybové hry
- zvládá základní kondiční cvičení s náčiním a nářadím - znají a používají zásady srovnávání svalových dysbalancí - dovede předvést základní kroky při aerobním cvičení s hudbou (dívky) - při hodnocení předvede vybrané gymnastické prvky	Gymnastika
- vyjmenuje čísla tísňového volání - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a dokáže na něj reagovat	Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí
- zvládne předvést základní úpolové dovednosti	Úpoly
- uplatňuje základy první pomoci - rozpozná možná poranění při sportovních činnostech a pobytech v přírodě	První pomoc – teoretické poznatky
- vyjmenuje důvody kladného vlivu pobytu v přírodě na lidský organismus - popíše zásady bezpečnosti při konání sport. akcí a zásady hygieny - během cvičení zvládne využít vhodných cvičení k nápravě svalových dysbalancí, korigovat patologické postavení těla	Význam zdravotního tělesného cvičení, pobytu v přírodě, hygiena a BP



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Tělesná výchova
Ročník studia: druhý
Celková hodinová dotace: 1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - zdokonaluje základní techniku běhů a startů - osvojuje si rozložení sil při vytrvalostním běhu - předvede průpravná cvičení pro vrh koulí - absolvuje průpravné cvičení pro skokové disciplíny, rozvíjí silové schopnosti dolních končetin	Atletika
- prezentuje základní pravidla a zvládá herní činnosti jednotlivce v košíkové, kopané, florbalu a odbíjené, umí je aplikovat v herních situacích - zdokonaluje herní činnosti jednotlivce a techniku ve florbalu, košíkové, kopané a odbíjené	Sportovní hry
- rozšiřuje si zásobník kondičních cvičení s náčiním a nářadím - znají a používají zásady srovnávání svalových dysbalancí	Gymnastika
- vyjmenuje čísla tísňového volání - aplikuje zásady a postupy při mimořádných situacích	Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí
- zvládne předvést základní úpolové dovednosti	Úpoly

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Tělesná výchova
Ročník studia: třetí
Celková hodinová dotace: 1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
---------------------	--------------



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Žák: - zdokonaluje techniku běhů a startů - zdokonaluje techniku běhu v terénu - rozvíjí vytrvalostní a silové schopnosti - zdokonaluje své individuální výkony - využívá základní metodické postupy pro získání atletických dovedností	Atletika
- zdokonaluje herní činnosti jednotlivce a techniku v košíkové, kopané, florbalu a odbíjené - prakticky používá pravidla a základní herní techniku nohejbalu, ringa a frisbee - zdokonaluje herní činnosti jednotlivce na jednotlivých herních postech v softballu - předvede základní metodické postupy pro získání základních herních dovedností - ovládá pravidla sportovních her a dokáže rozhodovat sportovní utkání - vyjmenuje základní soutěže v jednotlivých sportovních hrách, nejvýznamnější české a zahraniční sportovce	Pohybové hry
- rozšiřuje si zásobník kondičních cvičení s náčiním - předvede základní akrobatické prvky a gymnastické řady	Gymnastika
- používá znalosti z oblasti anatomie, fyziologie, první pomoci a zásad zdravého životního stylu	Tělesná výchova – teoretické poznatky



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

11 Informatické vzdělávání

Učební osnova předmětu

11.1 Informatika

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace :	1 – 1 – 1 hodin
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Předmět Informatika je povinným všeobecně vzdělávacím předmětem. Je přípravou k využití digitálních technologií ve všech předmětech. Učivo navazuje na poznatky získané na ZŠ, dále je rozvíjí a prohlubuje. Působí na mladého člověka i v mnoha dalších oblastech. Rozvíjí jeho komunikační schopnosti a dovednosti tak, aby se i v běžném životě vhodně a srozumitelně vyjadřoval, správně používal odbornou terminologii a řídil se zásadami pravopisu. Při práci s internetem či s umělou inteligencí je ovlivňována i jeho hodnotová orientace, učí se dodržovat zásady etiky a legislativy. Práce s informacemi ho učí uvědomovat si různou věrohodnost informačních zdrojů, kriticky k nim přistupovat, ověřovat si je. Tak získává i obranné schopnosti proti snadné manipulaci a intoleranci.

Získané vědomosti a dovednosti umožňují žákům samostatně a efektivně ovládat výpočetní zařízení počítač ve své profesní praxi, v dalším studiu, v osobním životě a podle potřeby je dále rozšiřovat.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází z RVP z oblasti informatického vzdělávání. V prvním, druhém i třetím ročníku je výuka Informatiky zařazena do jedné hodiny týdně. Podstatnou část vzdělávání představuje práce s výpočetní technikou v odborných učebnách, kde jsou třídy rozděleny do skupin. Žáci se postupně na uživatelské úrovni učí pracovat s operačním systémem, s textovými, tabulkovými a prezentačními programy, s dalším aplikačním programovým vybavením, ovládat i přídatná zařízení. Učí se používat komunikační prostředky – internet, elektronickou poštu. Informace z internetové sítě má žák umět efektivně vyhledávat, třídit i ověřovat. Seznamuje se i se základní strukturou počítače a periférií. Učí se pracovat s daty a informacemi, s algoritmy; rozumět digitálním technologiím do té míry, aby je mohli bezpečně užívat v praxi bez ohrožení sama sebe, ostatních nebo samotné techniky.

Pojetí výuky:

Výuka probíhá převážně ve specializované učebně, každý žák má k dispozici vlastní počítač s potřebným hardwarovým a softwarovým vybavením, ve skupinách pracují s různými robotickými sestavami. Při řešení úkolů jsou seznamováni s možnostmi využití umělé inteligence a s limity



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

využití umělé inteligence. Jsou vedeni k respektování zákonných a etických norem při využívání digitálních technologií a aplikací. Při výuce je přímo propojen výklad s praktickou činností. V hodinách se využívá dataprojektor a práce se sítí. Některé úkoly plní žáci samostatně, některé ve skupinách. Důraz se klade na řešení takových úkolů, kde se prakticky uplatňují mezipředmětové vztahy. Samostatné úkoly jsou zadávány se zaměřením na obor studia – tvorba jídelních a nápojových lístků, reklamních letáků na gastronomické akce, vytvoření a tisky slavnostních menu, pozvánek apod.

Obzvlášť ve třetím ročníku jsou úkoly vedeny k vytváření samostatné práce, která je součástí závěrečné zkoušky.

Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení žáků je vyjádřeno klasifikací v souladu s klasifikačním řádem školy. K ověřování dosažené úrovně vědomostí a dovedností slouží nejen samostatné práce žáků, ale i testy, projekty, prezentace před skupinou. Žáci je vytvářejí podle zadaných pravidel a požadavků. Hodnotí se celková úroveň samostatné práce, aktivní přístup při jejím vypracovávání, schopnost rozvrhnout si celou práci na dílčí úkoly, využití efektivních postupů, jazyková správnost, dodržování odborné terminologie. Během školního roku žáci vytvářejí i rozsáhlejší práce, které přímo navazují na studijní obor.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Digitální kompetence:

Plnění je protnuto celou výukou informatiky. Žák:

- efektivně a bezpečně ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby;
- získává a bezpečně pracuje s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet a AI;
- uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím;
- chrání svou identitu ve virtuálním světě, propojuje bezpečně účty, sdílí bezpečně data;
- pomocí rozvinutého informatického přemýšlení řeší konkrétní postupy, úlohy;
- využívá výpočetní techniku, internet a AI k svému dalšímu rozvoji.

Kompetence k učení

Žák:

- pro zadaný úkol volí vhodný software
- samostatně řeší postupně obtížnější úkoly
- vhodně využívá internet a umělou inteligenci k získávání informací
- získává další motivaci řešením vhodných příkladů z praxe

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- porozumí úkolu a v závislosti na softwarovém vybavení si samostatně rozvrhne řešení
- volí efektivní postup řešení podle svých vědomostí a dovedností
- předem odhaduje výsledky svého postupu
- vyhodnocuje dosažené výsledky své práce



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Komunikativní kompetence

Žák

- vhodně prezentuje výsledky své práce
- k prezentaci používá i grafické výstupy
- hodnotí výsledky nejen své práce, ale i práce spolužáků
- vhodně formuluje své názory
- dodržuje zásady slušného chování
- správně používá odbornou terminologii

Personální a sociální kompetence

Žák:

- hodnotí nejen sám sebe a ostatní, ale umí hodnocení i přijímat a adekvátně na ně reagovat
- odhaduje výsledky svého chování a jednání v různých situacích
- v pracovním týmu se odpovědně podílí na realizaci společného cíle
- pečuje o své fyzické a duševní zdraví dodržováním zásad pro práci s počítačem
- dodržuje zásady bezpečnosti a provozní řády v odborných učebnách ICT

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák:

- na internetu vyhledává informace o možnostech uplatnění na trhu práce
- získává reálné představy o pracovních a platových podmínkách v oboru

Aplikace průřezových témat:

Ve vyučovacím předmětu ICT jsou realizována zejména tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

komunikace, kritika a sebekritika

- při skupinové práci
- při prezentaci výsledků samostatných prací
- při použití elektronické pošty
- při chatování

multikulturní soužití, tolerance při interpretaci informací z internetu

získávání a využívání informací z internetu i pro ostatní vyučovací předměty

zodpovědnost při plnění pracovních postupů

dodržování etických a právních norem

Člověk a životní prostředí:

- ekologie pracovního prostředí při práci s počítačem
- vliv práce výpočetní techniky na životní prostředí
- šetření energií a materiálů při práci s výpočetní technikou
- recyklace použitých počítačů a dalšího vybavení

Člověk a svět práce:

využití internetu, umělé inteligence pro:

- získávání přehledu o možnostech uplatnění na trhu práce
- vyhledávání internetových stránek institucí, které se zabývají problematikou pracovního uplatnění
- vyhledávání internetových stránek úřadů a institucí, které poskytují informace právech a povinnostech zaměstnance a zaměstnavatele pro získávání informací o mzdových možnostech



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Člověk a digitální svět:

Průřezové téma je obsaženo v celé výuce. Žák

- efektivně používá vhodná digitální zařízení, aplikace při školní práci i v soukromém životě;
- získává, vytváří, posuzuje, spravuje a sdílí digitální obsah v různých formátech;
- komunikuje a sdílí data v digitálním prostředí s respektováním právních norem;
- respektuje pravidla a zásady bezpečnosti digitálních zařízení a dat.
- uplatní rozvinuté informatické myšlení při řešení i neinformatických problémů (analýza postupů, sestavení, otestování, oprava postupů při řešení konkrétních úloh)

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Informatika

Ročník studia: první

Hodinová dotace: 1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - zná kritéria vytvoření a uložení bezpečného hesla; - používá základní pravidla ochrany digitálních zařízení, digitálního obsahu i osobních údajů v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; - reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost;	Digitální technologie Bezpečnost v digitálním prostředí - sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat);
- identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano; - vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty; - rozumí fungování hardwaru a periférií natolik, aby jej mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový; - popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly; - rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat; - na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí; - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace: vytváří a prezentuje před	Digitální technologie Hardware a Software - zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost; - současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty; - připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory; - základní seznámení se souborovým systémem a paměťovými úložišti; - operační systémy v různých zařízeních; - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (textový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software); - zařízení s vestavěnými systémy;



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

skupinou prezentace; prakticky používá textový editor;	
- rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat;	Digitální technologie Počítačové sítě a síťové služby - základní seznámení s principem fungování internetu, počítačových sítí;
- chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost; - s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; - kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně; - v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovací systémů (např. rabbit hole); - posuzuje pomocí kritického myšlení přínosy a nevýhody používání internetu a sociálních sítí, zamýšlí se nad důsledky různých forem chování na sítích, zná legislativu a etiku chování na sítích;	Bezpečnost v digitálním prostředí - způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např.: aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování); - digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy; - prevence nebezpečného chování na internetu;



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

Návrh programu - určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program; - rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému; - zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu; - hodnotí algoritmy podle různých hledisek, porovná a vybere pro řešení problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska;	Tvorba, testování a provoz software Požadavky a analýza Návrh programu - zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; - rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; - pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů; Tvorba a vývoj programu - základní koncepce tvorby programů (např.: proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly); - zápis algoritmu formou blokového schéma; Testování programů - základní rozlišení druhů chyb, chybové hlášky,
- uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru; - porovná různé příklady kódování dat a jejich použití; vysvětlí proces digitalizace a jeho úskalí.	Data, informace a modelování - data a informace, interpretace dat; - informace a množství informace v datech; - chyby v datech a kontrola dat; - kódování informací a dat; - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; - základní seznámení s datovými formáty, kódováním různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video).



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAŘ

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Informatika

Ročník studia: druhý

Hodinová dotace: 1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - užívá vhodný aplikační software se znalostmi pokročilého uživatele - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle - získané poznatky samostatně aplikuje např. při tvorbě jídelních lístků, pozvánek na společenské akce, reklamy na ubytovací nebo stravovací zařízení;	Digitální technologie Software - pokročilejší znalost práce s aplikační softwarem a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software; software pro oblast 3D technologií); - hlubší seznámení se souborovým systémem, paměťovými úložišti; - zařízení s vestavěnými systémy (tiskárna, skenr, mobilní telefon);
- porovná jednotlivé způsoby propojení digitálních zařízení, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna; - umí v praxi použít znalosti o různých zapojeních sítí a o síťových zařízeních - identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad - na základě hlubších znalostí chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost; - s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně;	Digitální technologie Počítačové sítě a síťové služby - typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí; - principy fungování webu a cloudových služeb; - Bezpečnost v digitálním prostředí - digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy;



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model;	Data, informace a modelování - podrobnější seznámení s datovými formáty, kódováním různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video); - zápis informace pomocí kódovací tabulky, nebo kódovacího jazyka; - model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);
- sestaví jednoduchý přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje; - používá základní programové konstrukce;	Tvorba, testování a provoz software Tvorba a vývoj programu - seznámení se zápisem algoritmu formou např. přirozeného a formálního jazyku, skriptovacího a programovacího jazyku); - volba nástroje podle zadání úlohy; - návrh programu; Testování programů - rozlišení druhů chyb, chybové hlášky, - způsoby testování software; Běh a provoz - verze programu, instalace a aktualizace programu; - hlášení a evidence závad; - nápověda a licence programu;
- vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru; - vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání; - formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém; - navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů.	Informační systémy - informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; - informační systémy využívané v oboru; Ukládání a zpracování dat - tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda; - řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Informatika

Ročník studia: třetí

Hodinová dotace: 1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - je pokročilým uživatelem aplikačních software; - zpracuje rozsáhlou ročníkovou nebo středoškolskou odbornou práci s využitím vhodných aplikací pomocí vyhledání a ověření informací na internetu a AI; - navrhne, vytvoří prezentaci, kterou prezentuje před skupinou;	Digitální technologie Hardware a software - pokročilá uživatelská znalost ovládání aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software);
- převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na kvalitu řešení daného problému; - posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů; - zvažuje přínosy a limity statistického zpracování dat a strojového učení v oblasti umělé inteligence;	Data, informace a modelování - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; - model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);
- navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek; - otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění.	Informační systémy Vývoj informačního systému - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; - návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

12 Ekonomické vzdělávání

Učební osnova předmětu

12.1 Ekonomika

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace :	1 – 1 – 1,5 hodin
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Základním cílem předmětu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak v osobním životě. Předmět ekonomika směřuje k orientaci člověka na trhu práce a k získání základního přehledu v pracovně právních vztazích. Obsah učiva naplňuje standart finanční gramotnosti.

Předmět dále vytváří, doplňuje a prohlubuje potřebný pojmový aparát, umožňuje pochopit vzájemné souvislosti, poznatky uspořádává do systému v návaznostech na ostatní předměty. Obsah učiva je propojen s průřezovým tématem Člověk a svět práce.

Obsahem studia jsou také základní výpočty, vyhodnocování výsledků a s tím spojené rozhodování – což významně přispívá k celkovému rozvoji osobnosti. Důraz je kladen na praktické dovednosti žáků.

Charakteristika učiva:

V prvním ročníku se žáci v úvodním tématickém celku seznámí se základními ekonomickými pojmy a s podstatou fungování tržního mechanismu. Osvojí si pojmy jako nabídka, poptávka, cena, konkurence či subjekty trhu.

Po tématickém celku národní hospodářství je učivo směřováno logicky přes kapitulu obchodu přímo k oboru společné stravování a cestovnímu ruchu. V těchto kapitolách se nejvíce projeví mezipředmětové vztahy – návaznost na předměty potraviny a výživa, technologie, stolničení.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Na tento celek navazuje ve druhém ročníku učení o podniku a podnikání. Učivo je probíráno systematicky, po jednotlivých podnikových činnostech. Velký důraz je kladen na oblast personalistiky a pracovně právních vztahů – pracovní smlouva, mzda, práva a povinnosti zaměstnance.

Ve třetím ročníku jsou řazena témata zaměřená na finanční vzdělávání: bankovníctví, daňová soustava, evidence podnikatele a podnikatelský záměr. Vědomosti v těchto okruzích jsou zaměřeny především na praktické dovednosti – založení běžného účtu, výpočet zdravotního pojištění, sociálního pojištění, zálohy na daň z příjmu či vyhotovení základních daňových dokladů.

Pojetí výuky:

- výuka probíhá převážně formou frontálního vyučování
- dle možností tématu je zařazeno:
 - skupinové vyučování
 - práce s textem – analýza textu, interpretace
 - řešení konkrétních příkladů z praxe
 - řízená diskuze
 - referáty, aktuality
 - exkurze

Žáci jsou vedeni k:

- samostatnému rozhodování
- zaujetí vlastního názoru a jeho věcné obhajobě
- týmové spolupráci
- logickému uvažování
- kritickému myšlení
- sebehodnocení
- věcné obhajobě vlastního názoru
- aplikaci vědomostí do života

Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno klasifikací, jejímiž dílčími částmi jsou:

- písemný test po ukončení tematického celku
- verbální zkoušení

Při hodnocení je kladen důraz na porozumění učiva a schopnost aplikovat získané poznatky v praxi.

Při celkové klasifikaci je zohledňován aktivní přístup k výuce a pokrok žáka v průběhu studia.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Komunikativní kompetence

- žák jasně a srozumitelně formuluje své myšlenky, aktivně se zúčastní diskusí



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- umí obhájit své postoje a názory
- respektuje názor druhého

Kompetence k řešení problémů

- žák umí problém správně vyhodnotit, najít jeho podstatu
- navrhnout logické řešení a vyhledat pro toto řešení potřebné informace.

Personální a sociální kompetence

- žák se orientuje v sociálních vztazích, umí se uplatnit v pracovním kolektivu
- přijímá odpovědnost za svěřené úkoly, má k nim aktivní přístup.

Občanské kompetence

- žák chápe podstatu demokratické společnosti
- zajímá se o vztahy v této společnosti a o fungování její ekonomiky.

Aplikace průřezových témat:

Ve výuce předmětu ekonomika jsou realizována zejména tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

Žáci se v předmětu ekonomika seznamují s právními normami společnosti a s principem fungování státní správy. Učí se řešit problémové situace v sociální a ekonomické oblasti života.

- práce s právními normami
- referáty
- modelové situace konkrétních problémů
- řízená diskuse
- práce s tiskem, informacemi

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou seznámeni s přímým vlivem ekonomiky na životní prostředí. Žákům je zdůrazňován rostoucí význam ekologického chování člověka. Jsou vedeni k aktivní ochraně přírody a krajiny, ve které žijí.

- referáty
- práce s tiskem, internetem
- projekty

Člověk a svět práce



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Žáci jsou vedeni k aktivnímu se uplatnění na trhu práce. Jsou připravováni k jednání s potencionálními zaměstnavateli.

- orientace v právních normách
- jednání s institucemi
- vyhotovování písemností
- odborná exkurze
- návštěva Úřadu práce

Člověk a digitální svět

Žáci jsou v předmětu ekonomika vedeni k aktivnímu využívání informačních a komunikačních technologií. Umí potřebné informace vyhledat, správně je vyhodnotit a použít.

- práce s internetem
- vyhodnocování získaných informací
- kritické myšlení
- spolupráce s úřady on-line
- internetové bankovníctví

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět:

Ekonomika

Ročník studia:

první

Celková hodinová dotace:

1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • chápe základní ekonomické pojmy a vzájemnou vazbu mezi nimi • dokáže popsat části hospodářského procesu • charakterizuje jednotlivé výrobní faktory • objasní princip fungování jednotlivých ekonomických systémů	Základní ekonomické pojmy • pojem ekonomika, potřeba, statek, služba, • životní úroveň, hospodářský proces, spotřeba, výrobní faktory, základní otázky ekonomiky, ekonomické systémy
Žák: • vysvětlí pojmy trh, nabídka, poptávka • popíše princip fungování nabídky a poptávky – graf tržního mechanismu • vyjmenuje subjekty trhu	Tržní ekonomika • podstata trhu, druhy trhu, nabídka, poptávka, tržní mechanismus, subjekty trhu • zboží, cena



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Žák: • vyjmenuje odvětví NH a zařadí je do sektoru • rozliší hospodářskou a příspěvkovou organizaci • vysvětlí úlohu státního rozpočtu v NH • vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům • charakterizuje nezaměstnanost, její příčiny a důsledky	Národní hospodářství • charakteristika a členění NH, odvětví, sektory, státní rozpočet • inflace • nezaměstnanost
Žák: • vysvětlí úlohu obchodu v národním hospodářství • vyjmenuje a popíše funkce obchodu • popíše činnost velkoobchodu • rozliší jednotlivé formy maloobchodu	Obchod • role a funkce obchodu, členění obchodu, velkoobchod, maloobchod
Žák: • objasní pojem cestovní ruch • popíše jednotlivá členění cestovního ruchu • vysvětlí jeho funkce a souvislost s oborem • objasní pojem společné stravování a jeho funkce • charakterizuje soustavy společného stravování a rozdíly mezi nimi	Cestovní ruch a společné stravování • charakteristika a členění cestovního ruchu • funkce cestovního ruchu • charakteristika a funkce společného stravování
Žák: • rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky • na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	Podnikání • výhody, nevýhody podnikání • právní formy podniků • právní normy pro podnikání • povinnosti podnikatele •
Žák: • vyjmenuje příklady státních podniků • popíše postup při zakládání živnosti • rozčlení živnosti dle živnostenského zákona vyjmenuje podmínky provozování živnosti	Právní formy podniků • státní podnik • podnikání podle živnostenského zákona •



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Vyučovací předmět: **Ekonomika**
Ročník studia: **druhý**
Celková hodinová dotace: **1 hodina týdně**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • charakterizuje jednotlivé obchodní korporace	Právní formy podniků • podnikání podle zákona o obchodních korporacích
Žák: • vyjmenuje způsoby vzniku pracovního poměru • ovládá náležitosti pracovní smlouvy • popíše postup při skončení pracovního poměru • vysvětlí pojmy zkušební doba, výpovědní doba • vypočítá čistou mzdu	Struktura a pracovníci podniku • personalistika, Zákoník práce • vznik pracovního poměru • pracovní smlouva • skončení pracovního poměru • odměňování pracovníků – časová, úkolová mzda, • výpočet čisté mzdy • odpovědnost pracovníka za škody
Žák: • charakterizuje členění majetku v podniku • popíše postup hospodaření s dlouhodobým majetkem • vysvětlí pojem odpisy a jejich princip • umí popsat koloběh oběžného majetku • seřadí jednotlivé činnosti při zásobování a podrobně je popíše • orientuje se v dokladech používaných při zásobování • vysvětlí pojem inventarizace, popíše postup při inventarizaci v podniku	Majetek podniku • členění majetku • hospodaření s dlouhodobým majetkem, odpisy, • koloběh oběžného majetku • zásobování • Inventarizace • doklady při hospodaření s majetkem
Žák: • rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů • vypočítá hospodářský výsledek • vysvětlí použití zisku podniku	Hospodaření podniku • náklady, členění nákladů, výnosy, členění výnosů, • hospodářský výsledek podniku – zisk/ztráta •



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Vyučovací předmět: Ekonomika
Ročník studia: třetí
Celková hodinová dotace: 1,5 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • charakterizuje základní finanční zdroje podniku • vyjmenuje úkoly národní banky • popíše jednotlivé činnosti obchodních bank • orientuje se v platebním styku a směnění peníze podle kurzovního lístku • dokáže založit běžný účet • umí zadat příkaz k úhradě, souhlas s inkasem • vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory • vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu • charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění • orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby • umí sestavit a zdůvodnit svůj finanční rozpočet a vedení jednoduchého rodinného rozpočtu •	Finanční vzdělávání • zdroje financování podniku • činnosti bank • peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk • internetové bankovníctví • kurzovní lístek • úvěry, úvěrové produkty • úrokování, úroková míra, RPSN • pojišťovnictví, pojistné produkty • rodinný rozpočet •
Žák: • charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát • provede jednoduchý výpočet zdrav. pojištění a sociálního pojištění • provede jednoduchý výpočet daní (DPH, daň z příjmu FO) • vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob	Daňová soustava • struktura daňové soustavy ČR, • význam daní • zdravotní pojištění, sociální pojištění, • daň z příjmu, daň z přidané hodnoty, silniční daň, spotřební daň, daň z nemovitých věcí, tzv. ekologické daně, • výpočet daní, daňové přiznání



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Žák: • objasní pojem kalkulace • dokáže rozlišit přímé a nepřímé náklady • stanoví cenu výrobku či služby jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období	Kalkulace ceny • definice kalkulace • přímé náklady, nepřímé náklady • přírážková kalkulace
Žák: • vyjmenuje druhy evidence podnikatele v ČR • vysvětlí zásady daňové evidence • popíše princip deníku příjmů a výdajů • vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	Základy daňové evidence • význam evidence, druhy evidence, daňová evidence, účetní knihy v daňové evidenci • daňové a účetní doklady
Žák: • vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet • objasní pojem marketing •	Zahájení podnikatelské činnosti • podnikatelský záměr • výzkum trhu, produkt • zakladatelský rozpočet • marketing - pojem
Výsledky vzdělávání	• Rozpis učiva



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

13 Výroba pokrmů

Učební osnova předmětu

13.1 Potraviny a výživa

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace:	1 - 1- 1,5 hodin
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí a informací o potravinách rostlinného a živočišného původu, nápojích, zásadách správné výživy. Žáci získávají základní informace o potravinách, nápojích, fyziologii trávicí soustavy. Cílem je vést žáky k samostatnému, aktivnímu přístupu při získávání odborných znalostí, rozvíjet všestrannou osobnost žáka.

Charakteristika učiva:

Výuka probíhá ve třech ročnících:

1. ročník – 1 hodina týdně
2. ročník – 1 hodina týdně
3. ročník – 1,5 hodina týdně

Předmět úzce souvisí s ostatními odbornými předměty. Žáci mohou využívat také praktické znalosti z odborného výcviku.

V prvním ročníku se žáci seznamují s potravinami rostlinného původu, jejich složením, rozdělením, zpracováním a skladováním.

Ve druhém ročníku se žáci seznamují s potravinami živočišného původu, jejich složením, rozdělením, zpracováním a skladováním.

Ve třetím ročníku se žáci seznamují s nápoji, jejich rozdělením, s druhy a výrobou některých nápojů. Dále se zabývají otázkou zdravé výživy, dietním a diferencovaným stravováním a funkcí trávicí soustavy.

Žáci se zúčastňují odborných exkurzí. Vědomosti využívají v projektovém vyučování ve spolupráci s ostatními předměty.

Pojetí výuky:

Výuka probíhá formou těchto vyučovacích metod:

- frontální výuka
- skupinová práce
- referáty a samostatné práce na dané téma
- používání informačních technologií
- dialog



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- používání didaktických pomůcek
- odborné exkurze

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem školy:

- průběžné ústní zkoušení
- samostatné písemné testy
- sebehodnocení
- zájem o předmět
- aktivita
- zpětná vazba

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Z hlediska klíčových kompetencí jsou rozvíjeny dovednosti a schopnosti v oblasti potravin a nápojů.

Kompetence k učení:

- zájem o obor
- vyhledávání odborných informací
- obhájí vhodnost vybraného zdroje
- čte odborný text s porozuměním
- ovládá různé techniky učení

Kompetence k řešení problému:

- týmová práce
- identifikuje riziková místa
- srozumitelně zdůvodňuje a obhájí svá řešení

Kompetence komunikativní:

- používání odborných výrazů
- obhájí svůj názor a vhodně komunikuje
- dodržuje odbornou terminologii
- své myšlenky formuluje srozumitelně a kultivovaně

Kompetence personální:

- zodpovědnost za zpracování daného úkolu
- přijímá radu i kritiku
- cítí odpovědnost za své zdraví
- pečuje o svůj duševní rozvoj

Digitální kompetence:

- práce s PC, zpracování informací
- ovládá digitální zařízení
- dokáže poradit ostatním s technickými problémy
- ovládá nástroje umělé inteligence, sdílí a sděluje data



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Z hlediska klíčových kompetencí jsou rozvíjeny dovednosti a schopnosti v oblasti potravin a nápojů.

Kompetence řídit stravovací provoz:

- dodržování hygienických předpisů v gastronomii
- uplatňování zásad racionální výživy
- orientace v sortimentu potravin a nápojů v gastronomii
- sestavování jídelních lístků podle gastronomických pravidel z hlediska zdravé výživy
- reakce na nové trendy v gastronomii

Kompetence bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci:

- dodržování hygienických předpisů a norem
- dodržování bezpečnosti při práci
- ochrana zdraví

Kompetence ekonomická a ekologická:

- efektivní hospodaření se surovinami, energiemi, odpady
- význam vykonané práce

Aplikace průřezových témat:

Člověk a životní prostředí

- žáci sledují vliv životního prostředí na kvalitu potravin
- ekologické třídění odpadů
- šetrné zacházení s energií, vodou
- používání biopotravin
- osvojování zásad zdravého životního stylu

Člověk a svět práce

- žáci jsou vedeni k samostatnosti a odpovědnosti
- orientace v gastronomických provozech
- orientace v pracovních příležitostech

Člověk a digitální svět:

- žáci jsou vedeni k samostatnému vyhledávání odborných informací
- zpracování informací při plnění úkolů
- využívá digitálních technologií
- pracuje s interaktivními výukovými nástroji
- při tvorbě prací využívá nástroje umělé inteligence

Člověk v demokratické společnosti

- žáci jsou vedeni k zodpovědnému chování a jednání s lidmi
- zodpovědnost při plnění daných úkolů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: **Potraviny a výživa**

Ročník studia: **první**

Celková hodinová dotace: **1 hodina týdně**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - používá hlavní zásady správné výživy - je schopen rozlišit původ potravin a ví jak je skladovat a ošetřovat - je si vědom možnosti nákazy z potravin při nedodržení hygieny při jejich zpracování - uveče správně způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vysvětlí označování potravin a nápojů, alergie v potravinách	Význam správné výživy - zásady správné výživy - původ, jakost a použití potravin - skladování, ošetření a hygiena potravin - nákazy z potravin - označování potravin
- rozdělí a charakterizuje význam jednotlivých živin - uvědomuje si jejich působení na lidský organismus	Složení potravin - význam a potřeba živin - bílkoviny - tuky - sacharidy - minerální látky - vitamíny - voda - EH a BH potravin
- umí se orientovat v potravinách rostlinného původu - charakterizuje složení, rozdělení, jakost, skladování a výrobky z potravin rostlinného původu - uvědomuje si jejich význam ve výživě a působení na lidský organismus - zařadí do jednotlivých skladovacích prostor potraviny dle jejich vlastností - popíše použití potravin v gastronomii	Potraviny rostlinného původu – složení, rozdělení, jakost, skladování, výrobky, význam ve výživě - ovoce - zelenina - brambory - obiloviny - mlýnské výrobky - těstoviny - chléb a pečivo - luštěniny - houby - koření - káva - čaj



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

	• čokoláda • sladidla
--	---

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Potraviny a výživa

Ročník studia: Druhý

Celková hodinová dotace: 1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • Dokáže vysvětlit význam potravin z hlediska jejich složení • Orientuje se v základních skupinách výrobků • Vysvětlí výrobu a zpracování mléčných výrobků	Mléko, mléčné výrobky • Sýry, tvaroh, smetana, fermentované výrobky
• Objasní rozdělení tuků, jejich použití, EH, stravitelnost • Popíše jednotlivé části vajec • Vysvětlí používání vajec (zásady hygieny)	Tuky a vejce • Složení, rozdělení, skladování, použití
• Charakterizuje jednotlivé druhy masa, • Porovná použití jednotlivých částí • Zdůvodní význam masa pro výživu	Maso Jatečné druhy masa • rozdělení, složení, jakostní třídy, použití jednotlivých částí, skladování
• Charakterizuje jednotlivé skupiny ryb • Orientuje se v tržním druzích ryb • Využívá znalosti ze zásad správné výživy	Ryby • Rozdělení, složení, skladování, význam ve výživě
• Rozlišuje jednotlivé druhy drůbeže • Orientuje se v tržních druzích drůbeže • Objasní použitelnost drůbeže v dietním stravování	Drůbež • Rozdělení, složení, skladování, význam ve výživě
• Analyzuje jednotlivé druhy zvěřiny • Vysvětlí používání zvěřiny v kuchařském prostředí	Zvěřina • Rozdělení, složení, skladování, význam ve výživě



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Seznámí se s jednotlivými vnitřnostmi, které se používají v kuchyni	Vnitřnosti
Rozliší jednotlivé skupiny výrobků, jejich využití v oboru	Masné výrobky a konzervy
- Rozliší jednotlivé skupiny potravin - Porovná jejich používání ve studené a teplé kuchyni	Korýši, měkkýši a obojživelníci

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: **Potraviny a výživa**

Ročník studia: **třetí**

Celková hodinová dotace: **1,5 hodiny týdně**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - uvědomuje si význam nápojů ve výživě - určí charakteristiku, výrobu a skladování nealkoholických a alkoholických nápojů	Nápoje – význam, rozdělení, výroba - význam nápojů ve výživě - nealkoholické nápoje (voda, minerální voda, sodová voda, limonády, mošty, sirupy) - pivo - víno - lích, lihoviny a likéry - míšené nápoje
- umí pojmenovat části trávicího ústrojí - dovede si představit jeho fungování a vliv na zásobování organismu živinami - charakterizuje vliv hormonů, vylučovacího ústrojí a nervového systému na trávicí činnost organismu	Fyziologie výživy - trávicí ústrojí – části, význam - vstřebávání živin - žlázy s vnitřní sekrecí - vylučovací ústrojí - nervová soustava
- aplikuje zásady správné výživy - je schopen rozlišit různé způsoby stravování, včetně jejich kladů a záporů	Správná výživa a způsoby stravování - zásady správné výživy - různé způsoby stravování - obezita, kouření, drogy



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

uvědomuje si neblahý vliv obezity, kouření a zneužívání drog na lidský organismus	
- umí rozlišit a prakticky aplikovat diferencovanou výživu na jednotlivé skupiny obyvatel - znají charakteristiku jednotlivých diet - jsou schopni sestavit jídelníček pro jednotlivé diety - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	Diferencované stravování - zásady výživy těhotných a kojících žen - výživa dětí a mládeže - výživa dospělých a starých osob - výživa sportovců - výživa ve ztížených pracovních podmínkách - charakteristika diet
- jsou schopni zhodnotit vlastní jídelníček dle zásad správné výživy - umí pomocí výživových tabulek určit obsah bílkovin, tuků a sacharidů v jednotlivých potravinách - umí dle zásad správné výživy sestavit jídelní lístek	Praktické sestavení jídelních lístků - hodnocení vlastního jídelníčku - výpočet EH - výpočet bílkovin, tuků a sacharidů ve stravě - výpočet zastoupení živočišných a rostlinných bílkovin ve stravě - praktické sestavování jídelního lístku dle zásad správné výživy
uvědomují si nebezpečí pro lidské zdraví ze škodlivin a nález v potravinách	Ekologie a výživa - škodliviny v potravinách a nákazy z potravin - nezbytnost dodržování hygienických pravidel
umí se orientovat v potravinách rostlinného a živočišného původu a znají základní výživové principy potřebné ke složení ZZ	Opakování a procvičování k ZZ

Učební osnova předmětu

13.2 Technologie

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař

Délka a forma vzdělání:

tříleté denní studium

Stupeň vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3
U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

Celková hodinová dotace: 2,5 – 2,5 – 2,5 hodin
Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Cíl předmětu:

- zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech, včetně HACCP a jejich uvádění do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin
- vést žáky k dodržování pravidel bezpečnosti práce
- poskytnout žákům vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin při přípravě jídel a nápojů pro běžné i slavnostní příležitosti
- vést žáky k uplatňování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy a zpracování pokrmů
- seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování
- naučit žáky pracovat s odbornou literaturou, s recepturami pokrmů a jinými informačními technologiemi
- vést žáky k tomu, aby samostatně pracovali a rozhodovali se, využívali znalostí z teorie při přípravě a expedici pokrmů, hospodárně zacházeli s potravinami a získali povědomí o ekologickém chování
- seznámit žáky s pravidly profesní etiky a k jejímu dodržování.

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět Technologie vytváří pevný základ odborného vzdělání pro pracovníka výrobního střediska - kuchaře

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, Profilující okruh – kuchař. Učivo je rozděleno do tematických celků, které vyměřují jednotlivé úpravy pokrmů a nápojů, vybavení a provoz výrobního střediska. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech potraviny a výživa, stolničení, základy přírodních věd a odborný výcvik. Získané vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

Pojetí výuky:

Při výuce je používán:

- výklad, popis, práce s učebnicí, motivační vyprávění a řízená skupinová diskuse, skupinové vyučování
- praktické získávání a využívání poznatků z odborné literatury, vyhledávání aktuálních informací v odborných časopisech a na Internetu a využití těchto poznatků při
- prezentačních akcích školy, projektovém vyučování. Žáci předávají získané informace ostatním spolužákům
- ústní opakování učiva
- jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze
- návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy), přednášky a semináře profesních sdružení - Asociace kuchařů a cukrářů, Asociace hotelů a restaurací
- jako formy výuky jsou před koncem pololetí začleňovány žákovské projekty



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Hodnocení výsledků žáků:

Je používáno hodnocení numerické. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu školy.

K prověřování vědomostí je používáno:

- ústní zkoušení
- písemné zkoušení dílčí a souhrnné
- didaktický test
- ročníková práce

Pro hodnocení vědomostí, kontrolu spojování dovedností a pracovních návyků se používají metody diagnostické a kontrolní – pozorování, diagnostický rozhovor, dotazy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Občanské kompetence:

Při studiu tohoto předmětu si žák upevňuje

- odpovědné, samostatné, aktivní jednání nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný
- jednání v souladu s etickými a morálními principy, přispívá k uplatňování hodnot demokracie
- postoje a vystupování proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- uvědomuje si v dnešní mnohonárodní společnosti vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, poznává a respektuje odlišnosti jiných lidí
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
- je hrdý na tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- umí myslet kriticky - dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu

- se vyjadřuje přiměřeně a kultivovaně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje
- sděluje své myšlenky srozumitelně a souvisle
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhájí své názory a postoje, respektuje názory druhých
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami profese a kultury projevu a chování
- zpracovává texty a pracovní materiály na běžná i odborná témata v písemné podobě
- přehledně a jazykově správně
- používá odbornou terminologii

Personální kompetence:

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu

- odhaduje výsledky svého jednání a chování, přijímá hodnocení svých výsledků od jiných lidí a přiměřeně na ně reaguje
- je připraven dále se vzdělávat
- spolupracuje ve skupině a podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu
- na základě ohleduplnosti a úcty při jednání s druhými lidmi přispívá k dobrým mezilidským vztahům, poskytne pomoc nebo o ni sám požádá



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- řeší běžné pracovní i mimopracovní problémy

Digitální kompetence

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu

- pracuje s osobním počítačem, běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- komunikuje elektronickou poštou a využívá další prostředky on line a off line komunikace
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet
- dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah
- vytváří digitální obsah v různých formátech

Odborné kompetence:

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu

- uplatňuje základní požadavky na hygienu v gastronomii a při přípravě pokrmů
- dbá na bezpečnost práce v gastronomii
- jedná ekonomicky a ekologicky v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- získá schopnost přípravy výrobních gastronomických středisek na provoz
- ovládá techniku přípravy pokrmů
- aplikuje pravidla sestavování jídelních a nápojových lístků, menu
- efektivně používání vybavení výrobních středisek a jejich zařízení
- připravuje pokrmy české kuchyně
- orientuje se v sortimentu potravin, nápojů a jejich gastronomické využitelnosti
- připravuje typické pokrmy zahraničních kuchyní
- orientuje se v trendech zdravé a racionální výživy

Aplikace průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si utvářeli zdravé sebevědomí, chovali se zodpovědně vůči sobě i okolí a respektovali morální a etické normy většinové společnosti
- vytvářeli dobré klima ve třídě mezi sebou a mezi sebou a vyučujícími
- dbali na vytváření zdravého životního stylu
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách
- dovedli hledat kompromisní řešení

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- poznávali svět a lépe mu rozuměli
- efektivně pracovali s informacemi (dokázali je vyhledat a kriticky vyhodnotit)
- se naučili chovat šetrně k životnímu prostředí

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si uvědomovali zodpovědnost za vlastní životy, význam vzdělání pro život
- byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- se písemně i slovně dokázali ucházet o zaměstnání
- aby se dále vzdělávali a prohlubovali své vědomosti

Člověk a digitální svět:

Žák:

- navrhuje řešení prostřednictvím DT, která mu pomohou vylepšit přípravu pokrmů;
- dokáže pracovat s digitálními technologiemi při přípravě pokrmů
- umí používat moderní technologie (varná zařízení, teploměry).

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: **Technologie**
Ročník studia: **první**
Celková hodinová dotace: **2,5 hodiny týdně**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • uplatňuje základní požadavky na hygienu v gastronomii; • vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování výdej, zchlazování a regenerace; • charakterizuje alimentární nákazy; • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; • uvede příklady bezpečnostních rizik, event. Nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; • uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti; • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;	• Hygienické požadavky na provoz ve společném stravování • hygienické předpisy v gastronomii • kritické body HACCP • alimentární nákazy • Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence • pracovněprávní problematika BOZP • bezpečnost výrobních zařízení
• Rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce; • popíše organizaci práce ve výrobním středisku;	• Výrobní středisko • rozdělení na jednotlivé úseky • základní vybavení výrobního střediska • druhy skladů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

• využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob; • pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou;	• základy administrativy – receptury, normování, žádanky
• aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů • Rozlišuje způsoby předběžné přípravy a úpravy surovin; • používá stroje při mechanickém zpracování potravin	• Předběžná příprava surovin • kvalita potravin, výživová a energetická hodnota potravin • poživatiny, potraviny, pochutiny • předběžná úprava potravin rostlinného a živočišného původu • využití potravin průmyslově připravených – sušených, mražených, sterilovaných • stroje pro mechanické zpracování surovin
• vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít; • vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů;	• Tepelné úpravy potravin • vaření, způsoby, technologické postupy přípravy vařených pokrmů • regenerace v páře • dušení, technologické postupy přípravy dušených pokrmů • zadělávání pokrmů • pečení, technologické postupy přípravy pečených pokrmů • opékání, zapékání, gratinování, grilování smažení (fritování) • zařízení pro tepelnou úpravu • využití nových technologií – mikrovlnné trouby, konvektomaty, indukce • zachování hodnoty pokrmů – uchování teploty – výdejní zařízení, šokové chlazení, • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

• Charakterizuje druhy polévek, jejich dávkování a způsoby podávání • popíše suroviny pro přípravu polévek • popíše některé technologické postupy přípravy polévek podle skupin • aplikuje teoretické znalosti při výrobě • kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	• Polévky • význam a dávkování, rozdělení polévek • technologické postupy přípravy vývarů • vložky a zavářky • bílé polévky • polévky přesnídávkové, zvláštní, krajové a mezinárodní • úprava a servis polévek • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergenů
• Charakterizuje druhy omáček, jejich • dávkování a způsoby podávání • osvojuje si technologické postupy přípravy • jednotlivých omáček • objasní přípravu a využití ochucených másel • kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	• Omáčky • význam omáček • technologické postupy přípravy omáček k • vařeným masům • bílé omáčky teplé a studené • hnědé omáčky • složité omáčky • studené omáčky z octa a oleje, z majonézy • zálivky, průmyslové omáčky • ochucená másla • dávkování, úprava a servis omáček • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergenů
• charakterizuje suroviny pro přípravu příloh • popíše přípravu typických příloh podle • jednotlivých skupin • vysvětlí množství příloh a typy příloh k minutkám • objasní přípravu jednoduchých salátů • kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů	• Přílohy • význam, dávkování a způsob podávání • příloh • přílohy z brambor • přílohy z mouky • přílohy z rýže, těstovin, z obilovin, • luštěnin • přílohy ze zeleniny, jednoduché saláty • přílohy a doplňky k jídlům na objednávku



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

• určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	• kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergen
• vysvětlí přípravu bezmasých pokrmů • charakterizuje vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu bezmasých pokrmů • vysvětlí zásady přípravy pokrmů pro vegetariány • kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	• Bezmasé pokrmy • druhy a význam bezmasých pokrmů • bezmasé pokrmy z brambor, luštěnin, zeleniny • bezmasé pokrmy z těstovin, rýže, obilovin • bezmasé pokrmy z hub, vajec, ze sýrů • vegetariánské pokrmy • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergen
• porovná rozdíl mezi sladkým pokrmem a moučníkem, vysvětlí jeho význam, podávané množství, zařazení na jídelním lístku a způsob podávání popíše přípravu kaší a nákypů • popíše přípravu typických sladkých pokrmů podle jednotlivých skupin-objasní rozdíly a přípravu jednotlivých těst a charakterizuje suroviny pro jejich přípravu • kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	• Jednoduché sladké pokrmy a moučníky • význam, dávkování, podávání • kaše a nákypy • sladké pokrmy z těstovin, • z bramborového těsta • sladké pokrmy z tvarohového těsta a • z pálené hmoty • sladké pokrmy z litého a kynutého těsta • sladké pokrmy z piškotové hmoty • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergen

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět:

Technologie

Ročník studia:

druhý

Celková hodinová dotace:

2,5 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
---------------------	--------------



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Žák: • charakterizuje hovězí maso podle rozdělení hovězího masa, • objasní vlastnosti masa jednotlivých částí, • popíše správné skladování • určí použití jednotlivých částí pro tepelné zpracování • vysvětlí zásady tepelných úprav vařením, dušením, pečením • porovná různé tepelné úpravy z hlediska výživy • uvede zásady pro přípravu minutek • charakterizuje typické minutky a vysvětlí různé stupně propečení • vysvětlí použití a tepelné zpracování vnitřností • kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	Opakování a upevňování vědomostí z 1. ročníku • prověrka znalostí Technologické postupy přípravy pokrmů z hovězího masa • rozdělení a vlastnosti hovězího masa, předběžná příprava • Tepelné úpravy masa a technologické postupy: • příprava základů, zahušťování • vaření hovězího masa • dušení hovězího masa • pečení hovězího masa, pečení po anglicku • zásady pro přípravu minutek • gratinování, grilování, pokrmy v papilotě • minutky z hovězího masa – bifteky, řezy, • medailonky, steaky, roštěnky • úprava vnitřností • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergie
• charakterizuje telecí maso podle rozdělení telecího masa, • objasní vlastnosti masa jednotlivých částí, • popíše správné skladování • určí použití jednotlivých částí pro tepelné zpracování • vysvětlí zásady tepelných úprav vařením, dušením, pečením, smažením • porovná různé tepelné úpravy z hlediska výživy • uvede zásady pro přípravu minutek • charakterizuje typické minutky • vysvětlí použití a tepelné zpracování vnitřností	Technologické postupy přípravy pokrmů z telecího masa • rozdělení a vlastnosti telecího masa, • předběžná příprava • Tepelné úpravy masa a technologické postupy: • vaření a zadělávání telecího masa • dušení telecího masa • pečení telecího masa, • smažení telecího masa • minutky z telecího masa • gratinování, grilování, pokrmy v papilotě • úprava vnitřností • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergie



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

• kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	
• charakterizuje vepřové maso podle rozdělení vepřového masa, • objasní vlastnosti masa jednotlivých částí, • popíše správné skladování • určí použití jednotlivých částí pro tepelné zpracování • vysvětlí zásady tepelných úprav vařením, dušením, pečením, smažením • porovná různé tepelné úpravy z hlediska výživy • uvede zásady pro přípravu minutek • charakterizuje typické minutky • vysvětlí použití a tepelné zpracování vnitřností • charakterizuje pokrmy vepřových hodů • kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	Technologické postupy přípravy pokrmů z vepřového masa • rozdělení a vlastnosti vepřového masa, • předběžná příprava • Tepelné úpravy masa a technologické • postupy: • vaření vepřového masa • dušení vepřového masa • pečení vepřového masa, • smažení vepřového masa • použití uzeného masa a slaniny • minutky z vepřového masa • gratinování, grilování, pokrmy v papilotě • úprava vnitřností • Pokrmy vepřových hodů • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergen
• charakterizuje jednotlivé druhy masa podle rozdělení • objasní vlastnosti masa jednotlivých částí, • popíše správné skladování • určí použití jednotlivých částí pro tepelné zpracování • vysvětlí zásady tepelných úprav vařením, dušením, pečením, smažením • porovná různé tepelné úpravy z hlediska výživy • uvede zásady pro přípravu minutek	Technologické postupy přípravy pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího masa a masa králíků • rozdělení a vlastnosti jednotlivých druhů • skopové, jehněčí, kůzlečí maso - vlastnosti mas podle jejich částí, • předběžná příprava masa před tepelnou • úpravou Tepelné úpravy masa a technologické postupy: • zadělávání, • dušení



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

• charakterizuje typické minutky • vysvětlí použití a tepelné zpracování vnitřností • kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	• pečení, • smažení • minutky ze skopového, jehněčího, kůzlečího • úprava vnitřností • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergie
• charakterizuje králíčí maso • objasní vlastnosti masa a popíše správné skladování • určí použití jednotlivých částí pro tepelné zpracování • vysvětlí zásady tepelných úprav vařením, dušením, pečením, smažením • porovná různé tepelné úpravy z hlediska výživy • uvede zásady pro přípravu minutek • vysvětlí použití a tepelné zpracování vnitřností • kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	Úprava pokrmů z králíka a příprava vnitřností • Tepelné úpravy masa a technologické postupy • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergie
• popíše správné způsoby zpracování mletých mas • porovná jednotlivé způsoby • vysvětlí hygienické požadavky při přípravě mletých mas • charakterizuje jednotlivé typy pokrmů • vysvětlí zásady tepelných úprav • charakterizuje jednotlivé typy pokrmů z cizích kuchyní • kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy;	Mletá masa • Způsoby mletí, sekání, škrábání masa • Hygienické normy • Technologické postupy přípravy tradičních • pokrmů podle jednotlivých druhů • minutkové pokrmy • masové kašoviny, směsi • salmi, salpikon • ragú, krokety • pokrmy z mletých mas z cizích kuchyní • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergie



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

• dohotovuje a expeduje pokrmy	
• charakterizuje drůbeží maso • objasní vlastnosti masa a popíše správné skladování • určí použití jednotlivých částí pro tepelné zpracování • vysvětlí zásady tepelných úprav vařením, dušením, pečením, smažením • porovná různé tepelné úpravy z hlediska výživy • uvede zásady pro přípravu minutek • vysvětlí použití a tepelné zpracování vnitřností • kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	Drůbež • složení masa, rozdělení, použití • předběžná příprava, vykostování • tepelné úpravy kuřat, včetně vnitřností • tepelné úpravy slepic, perliček, holubů • tepelné úpravy hus a kachen, včetně vnitřností • vnitřností • tepelné úpravy krůt, včetně vnitřností • minutkové pokrmy z drůbeže • pečení v alobalu, fólii, papilotě • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergen

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět:

Technologie

Ročník studia:

třetí

Celková hodinová dotace:

2,5 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • Charakterizuje jednotlivé druhy • Objasní složení a význam rybího masa • popíše způsoby skladování • vysvětlí zásady tepelných úprav vařením, dušením, pečením, smažením • porovná různé tepelné úpravy z hlediska výživy • uvede zásady pro přípravu minutek • kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů	Opakování a upevňování vědomostí z 2.r. • prověrka znalostí Technologické postupy přípravy pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků • druhy, složení masa, použití, předběžná • příprava • Tepelné úpravy sladkovodních ryb, • mořských ryb, koryšů a měkkýšů • Příprava specialit z jiných živočichů a • pokrmů na objednávku • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergen



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

• určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	
• Vysvětlí rozdělení zvěřiny • Popíše složení masa a použití jednotlivých částí • vysvětlí zásady tepelných úprav vařením, dušením, pečením, smažením • porovná různé tepelné úpravy z hlediska výživy • uvede zásady pro přípravu minutek • kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	Technologické postupy přípravy pokrmů ze zvěřiny • složení masa, rozdělení, bourání a použití jednotlivých částí • tepelná úprava jednotlivých druhů • zvěřiny • omáčky ke zvěřině • příprava pokrmů na objednávku • klokaní zvěřina • příprava vnitřností • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergie
• uplatňuje znalosti surovin a technologie • popíše postup přípravy pokrmů před hostem • charakterizuje jednotlivé speciální příležitosti a uvede vhodné pokrmy • vysvětlí přípravu pokrmů	Příprava a dokončení pokrmů při zvláštních podmínkách • před hostem • příprava pokrmů v dopravních prostředcích, sortiment • příprava pokrmů v přírodě
• vysvětlí hygienické požadavky na přípravu pokrmů • charakterizuje vhodné suroviny • popíše technologické postupy podle jednotlivých výrobků studené kuchyně • sestaví nabídku a kalkuluje suroviny pro speciální příležitosti • kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně • Charakteristika výrobků studené kuchyně, hygienické normy • příprava pokrmů podle jednotlivých druhů a • surovin • kalkulace pokrmů studené kuchyně • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergie
• charakterizuje skupiny teplých předkrmů	Příprava teplých předkrmů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

• popíše postupy přípravy některých předkrmů • kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	• příprava teplých předkrmů z masa a ostatních surovin • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergen
• charakterizuje moučníky a dezerty • popíše přípravu jednotlivých těst • porovná různé tepelné zpracování • připravuje teplé a studené nápoje • kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy a nápoje	Technologické postupy přípravy moučníků a nápojů • Moučníky ze základních těst • Technologické postupy přípravy teplých a studených nápojů • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů a nápojů • alergen
• charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů; • sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí; • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	Technologické postupy přípravy pokrmů zahraničních kuchyní a sestavování menu • technologické postupy přípravy tradičních pokrmů • gastronomická pravidla pro sestavování JL • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergen
• charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet; • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; • dohotovuje a expeduje pokrmy	Dietní stravování • technologické postupy přípravy tradičních pokrmů v dietním stravování • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • alergen
•	



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

14 Odbyt a obsluha

Učební osnova předmětu

14.1 Stolničení

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace:	1 – 1 – 1 hodin
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

- Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti o stolničení a obsluze v gastronomických a ubytovacích zařízeních.
- Úkolem předmětu je seznámit žáky s běžným a speciálním inventářem, s jeho praktickým použitím a údržbou.
- Předmět poskytuje žákům vědomosti o technice jednoduché a složité obsluhy při různých příležitostech.
- Součástí předmětu je uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu.
- Předmět poskytuje žákům základní poznatky týkající se technického vybavení odbytového střediska.
- Předmět poskytuje žákům vědomosti z oblasti společenské výchovy, hygieny a estetiky.
- Podle získaných poznatků se žáci naučí sestavit jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek.

Charakteristika učiva:

- Výuka probíhá 4 hodiny v měsíci.
- Žáci jsou seznámeni se zásadami hygieny.
- Dodržovat bezpečnost práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů.
- Žáci získají základy společenské výchovy a estetiky.
- Žáci se naučí sestavit jídelní a nápojový lístek, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalostí racionální výživy.
- Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Postupně dochází k seznámení se s technikou jednoduché obsluhy, získání znalostí, jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny i večeře.
- Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty – odborným výcvikem, praktickými cvičeními, technologií a výukou cizích jazyků.

Pojetí výuky:



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – data projektor, video – naučné a instruktážní filmy.
- Dle možností jsou v průběhu roku uskutečňovány odborné exkurze.
- Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Projekty na předem zadané téma – samostatné i skupinové práce.

Hodnocení výsledků žáků:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace – písemné, ústní, testy.
- Sleduje se aktivita žáka při hodinách.
- Kritéria vychází z klasifikačního řádu školy

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

1) Komunikační kompetence

- žák se učí komunikovat používá k tomu odborného slovníku
- účastní se aktivně diskusí
- vhodně se prezentuje před známým i neznámým publikem
- obhájí svůj názor asertivním způsobem

2) personální kompetence

- žák je schopen reálně posoudit své psychické i fyzické možnosti
- přijímá odpovědnost za svěřené úkoly
- dokáže pracovat v týmu
- dokáže aplikovat získané poznatky
- přijímá svěřené úkoly
- svým chováním a jednáním se snaží předcházet osobním konfliktům

3) Kompetence k učení

- obhájí vhodnost vybraného zdroje
- identifikuje vlastní chybu a zjistí její příčinu
- vhodně reaguje na mluvené projevy
- ovládá různé techniky učení
- vyhodnotí, který z použitých zdrojů je pro danou situaci nejefektivnější
- aktivně využívá různé zdroje informací

4) Kompetence k řešení problémů

- porozumí zadání úkolů
- určí jádro problému
- navrhne způsob řešení problému
- průběžně hodnotí dosažené výsledky

5) Digitální kompetence

- ovládá digitální zařízení, aplikace a služby
- ovládá nástroje umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- digitální technologie mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění pracovní prostředí a nástroje
- pracuje s PC
- dbá zásad bezpečného používání digitálních zařízení v provozu

6) Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržuje zákony
- je si vědom svých práv a povinností ve škole i mimo školu
- respektuje osobnost a přesvědčení druhých lidí a váží si jejich vnitřních hodnot
- je schopen vcítit se do situace ostatních lidí
- jedná v souladu s morálními principy

Aplikace průřezových témat:

1) Člověk a svět práce

- žák je veden k tomu, aby si uvědomoval nutnost vzdělání v oboru gastronomie, dalšímu rozvoji své osobnosti, a k získání vztahu k oboru
- žák by měl umět identifikovat a formulovat své vlastní priority
- žák je veden k tomu, aby uměl rozhodnout na základě získaných informací

2) Občan v demokratické společnosti

- žák je schopen angažovat se nejen ve vlastní prospěch ale i ve prospěch lidí kolem sebe
- měl by být schopen morálního úsudku
- dovedl diskutovat o odborných tématech
- žák by měl mít vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti

3) Člověk a životní prostředí:

- ochrana životního prostředí – třídění odpadů;
- vlastní zodpovědnost za péči o životní prostředí;
- estetické vnímání okolního prostředí.

4) Člověk a digitální svět:

- využití AI a DT při odborných činnostech – příprava menu, sestavování JL a NL, cenové kalkulace pokrmů a nápojů, zpracování ročníkových prací;
- využití DT při vyhledávání a zpracování odborných gastronomických informací;
- používání restauračního softwaru.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: **Stolníčení**

Ročník studia: **první**

Celková hodinová dotace: **1 hodina týdně**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - Rozlišuje vývoj pohostinství a jeho úrovně v jednotlivých historických obdobích - Orientuje se v historii českého pohostinství	Historie pohostinství - starověk - novověk - české pohostinství
- rozlišuje pracovní a osobní hygienu - zdůvodní nutnost dodržování hygieny v gastronomii – popíše a charakterizuje pracovníka v pohostinství - rozezná základní charakterové vlastnosti zákazníků a přiměřeně reaguje na jejich přání - respektuje společenská pravidla	Hygiena v pohostinství - pracovní, osobní Osobnost číšníka - profesní znalosti a dovednosti Základy psychologie - temperament Základní společenská a profesní pravidla
- orientuje se ve všech druzích inventáře potřebného k servisu a při práci v obsluze hostů - ovládá pravidla použití, ošetření a skladování inventáře - rozlišuje malý a velký stolní inventář – připraví pracoviště před zahájením provozu, provede úklid po jeho skončení	Inventář, vybavení a zařízení - druhy, použití, skladování, ošetřování - příprava pracoviště před, během a po skončení provozu
- zdůvodní a rozlišuje jednotlivé způsoby obsluhy - posoudí vhodnost použití způsobu obsluhy do jednotlivých provozoven - dokáže při servisu jednotlivých pokrmů použít správný inventář - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb	Formy prodeje, způsoby nabídky Způsoby obsluhy - Restaurační, kavárenský, barový, slavnostní, etážový Jednoduchá obsluha - Snídaně, obědy, přesnídávky, svačiny, večeře - Servis moučníků a předkrmů
- definuje gastronomická pravidla - rozlišuje rozdíly mezi NL, JL a MENU - sestaví správný NL, JL a MENU - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti	Gastronomická pravidla - JL, NL a MENU – tvorba a sestavování, grafika - Rozdíly v jednotlivých provozovnách



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

• Vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými systémy obsluhy • Posoudí vhodnost jednotlivých systémů v praxi	Systémy obsluhy • druhy a jejich použití v praxi
---	---

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět:

Stolníčení

Ročník studia:

druhý

Celková hodinová dotace:

1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
• Rozlišuje rozdíly mezi jednoduchou a složitou obsluhou v praxi • Objasní nižší a vyšší formu složitě obsluhy a dokáže správně použít při servisu jednotlivých pokrmů – nacvičuje překládání pokrmů	Složitá obsluha • nižší forma – překládání pokrmů, speciální studené a teplé pokrmy • práce s překládacím příborem • překládání jednotlivých pokrmů
• provádění servisu nealkoholických nápojů různými způsoby obsluhy • objasní přípravu teplých nápojů, především nealkoholických – čaj, káva, čokoláda	Servis nealkoholických nápojů • studené a teplé nápoje • příprava kávy a teplých nápojů
• vhodně používá správné nápojové sklo a dokáže servis piva • popíše použití a ošetřování výčepního zařízení	Servis piva • Vhodné sklo, ošetřování skla a výčepní stolice • Vhodná teplota při servisu
• Vysvětlí a popíše dovednosti číšníka při vyšší formě složitě obsluhy – vysvětlí vhodnost použití správného inventáře – rozlišuje vhodnost použití této obsluhy při praxi, dokáže prakticky nejvyšší dovednosti číšníka – flambování, ochucování, dranžírování	Složitá obsluha • vyšší forma • ochucování, míchání, flambování, dranžírování pokrmu před hostem • vyšší forma, procování ovoce u stolu hosta
• vysvětlí vhodnost skla k servisu vína • objasní rozdíl mezi servisem sommeliérským a číšnickým • dokáže prakticky použít oba servisy vína • zvládá techniku servisu šumivých vín	Servis vína • Základní pravidla, vhodnost skla, teplota, číšnický a sommeliérský způsob servisu -- servis tichých a šumivých vín
• Vysvětlí vhodnost skla při servisu lihovin – uvede základní pravidla servisu lihovin	Servis lihovin • základní pravidla, vhodnost skla, teplota, trendy



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Vysvětlí odborný servis alkoholických i nealkoholických nápojů	
- Definuje MENU – vyjmenuje druhy MENU a sestaví jednotlivá MENU - Rozlišuje vhodné nápoje a doplní je do MENU - Sestaví MENU pro různé příležitosti - Uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku	Gastronomická pravidla - pravidla sestavování MENU, grafická úprava - doplňování vhodných nápojů k pokrmům - sezonní nabídky a práce s lokální surovinou
sestavuje nápojové lístky do různých druhů provozoven	Sestavování nápojových lístků tvorba a druhy podle středisek
Objasňuje vhodnost a rozdíly obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích	Obsluha v dopravních prostředcích vlak, loď, autobus, letadlo
Charakterizuje jednotlivá společenská setkání	Společenská setkání číše vína, koktejl párty, piknik, zahradní slavnost apod.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět:

Stolníčení

Ročník studia:

třetí

Celková hodinová dotace:

1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Prakticky zvládá správnou přípravu míchaných nápojů dle druhů – ovládá přesná pravidla servisu nápojů	Míchané nápoje Příprava, servis – klasická metoda
- Definuje slavnostní hostiny - Vysvětluje obsah důležitých písemností při přípravě a průběhu koná těchto hostin - Spočítá kalkulace jednotlivých pokrmů a nápojů - Rozezná vhodnou výzdobu a vhodné složení MENU - Postaví slavnostní tabuli k dané příležitosti - Sestaví rautové stoly a připraví je k provozu	Slavnostní hostiny - Banket, raut, recepce, slavnostní večeře a obědy, společenská setkání - Důležité písemnosti – kalkulace, protokol, scénář Organizace práce - Vhodnost výzdoby a MENU - Stavba tabulí k daným příležitostem, příprava rautových stolů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

• Vysvětlí rozdělení práce při konání slavnostních hostin • Uvede způsoby vyúčtování s hostem a tržeb • Zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce	
• Vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb • Dokáže charakterizovat jednotlivé funkce hotelového a restauračního managementu • Vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt a použije vhodné nástroje na podporu prodeje	Hotelový a restaurační management • Profesionalita v péči o hosta • Restauranční řetězce – výhody a nevýhody, jednotlivé oblasti hotelového provozu • Propagace – reklama, konkurence • On line komunikace se zákazníkem a podpora prodeje
• Průběžně se písemnou a ústní formou připravuje na ZZ • Samostatně zodpoví odbornou otázku z předmětu	Opakování k ZZ • Průběžné opakování ve 2. pololetí

15 Komunikace ve službách

Učební osnova předmětu

15.1 Společenská výchova

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání: tříleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace: 0 - 1 - 0 hodin
Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Vzdělávání ve vyučovacím předmětu směřuje:

- k upevnění vhodných forem chování žáka
- k získání základního přehledu o zásadách společenského chování a jednání v různých situacích v osobním i profesním životě
- k poznání sebe sama i druhých lidí, pochopení vlastní identity a respektování identity druhých lidí, pochopení života jako nejvyšší lidské hodnoty
- k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků, osvojování a respektování mravních norem



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Charakteristika učiva:

Předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP společenskovední vzdělávání. V předmětu se žáci seznámí se základními pojmy z etikety, obecné psychologie a psychologie osobnosti, s cílem prakticky aplikovat naučené dovednosti a schopnosti v životě, v mezilidských vztazích a v pracovním prostředí. Učivo vyučovacího předmětu je rozčleněno do jednotlivých tematických celků.

Výuka probíhá: 2. ročník - 2 hodiny týdně

Vyučovací předmět Společenská výchova vytváří úzké mezipředmětové vztahy zejména s těmito předměty:

- Občanská nauka
- Český jazyk a literatura
- Člověk a digitální svět:

Pojetí výuky:

Ve výuce kombinujeme teoretické poznatky s praktickými příklady, ukázkami a modelovými situacemi, jež slouží k aplikaci osvojených teoretických poznatků. Učivo si žák osvojuje na základě analýzy příkladů, modelových situací, sebepoznávacích testů, sociálně psychologických technik a skupinové práce. K naplnění výchovně vzdělávacích cílů využíváme tyto vyučovací metody:

- Frontální vyučování
- Skupinové vyučování
- Projektové vyučování
- Rozhovor
- Diskuze
- Exkurze
- Využití informačních a komunikačních technologií

Důležitou součástí výuky je vyhledávání a využití informací, práce na samostatných pracích a referátech a analýza audiovizuálních programů.

Hodnocení výsledků žáků:

1. Žáci jsou hodnoceni na základě získaných vědomostí:

- písemné zkoušení
- ústní zkoušení
- prezentace samostatných či skupinových prací

2. Žáci jsou dále hodnoceni podle hloubky porozumění problému, orientace v aktuálním společenském dění, aktivního přístupu k výuce a zájmu o předmět, schopnosti diskutovat a obhájit svou práci, úrovně vyjadřování a vystupování.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Rozsah učiva přispívá k rozvoji širokého spektra klíčových kompetencí:

Kompetence k učení

- žák vyhledává a zpracovává informace, uvádí je do souvislostí a prakticky využívá
- žák pozná svůj styl učení, zásady efektivního učení a umí je prakticky využívat při přípravě k výuce

Kompetence k řešení problémů

- žák dokáže analyzovat situace a vyhledává konstruktivní řešení



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- žák určí styly řešení konfliktu, jejich klady a zápory, dokáže jednat v konfliktní situaci

Kompetence komunikativní

- žák rozvíjí své komunikativní schopnosti, zná a používá zásady efektivní komunikace s druhými lidmi
- žák se učí sebe prezentaci a prezentaci své práce
- žák dokáže rozpoznat chyby sociální komunikace a reagovat na ně

Kompetence sociální a personální

- žák je schopen empatie a respektu k druhým lidem, uvědomuje si multikulturní soužití a zároveň vlastní identitu
- žák je schopen kooperovat při týmových úkolech, učí se přijímat týmovou roli
- žák vytváří vstřícné mezilidské vztahy
- žák formuluje srozumitelně své názory a dokáže logicky argumentovat při jejich obhajobě
- žák poznává silné a slabé stránky své osobnosti, vnímá a přijímá svou osobnost, hodnotí své jednání, postoje a názory

Kompetence k pracovnímu uplatnění:

- žák aplikuje umění jednat se zákazníkem
- žák zná a využívá základní prostředky duševní hygieny, zejména práce se stresem
- žák je schopen si stanovit krátkodobé i dlouhodobé cíle, plánovat svou činnost a organizovat čas
- žák využívá společenskovední znalosti a dovednosti v běžném životě
- žák zná a chápe základní společenská pravidla, přiměřeně jedná ve společenských situacích

Digitální kompetence

- žák využívá online nástroje jako další formu komunikace;
- žák vyhledá příležitosti k zapojení se do občanského života prostřednictvím vhodných DT, např. při komunikaci s občany;
- žák chápe význam DT pro sociální začleňování, pro kvalitu života, pro osoby s handicapem;
- žák ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti AI, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života.
-

Aplikace průřezových témat:

Ve vyučovacím předmětu Společenská výchova jsou realizována tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

- celou výukou se prolíná téma společnost (její členové, sociální skupiny, vztahy a kultura)
- při skupinové práci aplikuje schopnost: komunikace, řešení konfliktů a problémů, mezilidské vztahy, vyjednávání, učí se odpovědnosti, morálce a toleranci
- při týmových i individuálních úkolech souvisejících s jednotlivými tématy žák poznává a rozvíjí vlastní osobnost (sebepojetí, sebepoznání, sebevědomí, odpovědnost k sobě samému)

Člověk a životní prostředí:

- při sociálně psychologických hrách rozvíjejí žáci svůj vztah k přírodě, vnímají význam ekologie a ochrany přírody

Člověk a svět práce:

- zejména při přípravě a prezentaci samostatných prací a referátů a práci s informačními technologiemi (písemná i slovní sebe prezentace na trhu práce, motivace k aktivnímu



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

pracovnímu životu, zodpovědnost za vlastní profesní dráhu, význam dalšího vzdělávání a kariérního růstu)

Člověk a digitální svět:

- využití DT při nejrozličnějších činnostech, při řešení nejrozličnějších problémů;
- využití DT k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji;
- při interakcích v digitálním prostředí respektovat pravidla chování a etického jednání
- vnímání postavení a vlivu DT a práce s nimi v historickém, politickém a sociálním kontextu.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: **Společenská výchova**

Ročník studia: **druhý**

Celková hodinová dotace: **1 hodina týdně**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • popíše předmět psychologie a společenské výchovy a její význam pro pracovníky v gastronomickém provozu	Úvod do předmětu • seznámení s náplní předmětu • vstupní dotazník • předmět a význam psychologie
Žák: • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé složky osobnosti • poznává vlastní osobnost prostřednictvím psychologických metod, které dokáže pojmenovat a rozlišit • rozlišuje jednotlivé chyby ve vnímání druhých lidí a aplikuje tyto poznatky při hodnocení druhých lidí • používá různé způsoby vyrovnání se s náročnou životní situací, rozlišuje efektivní a maladaptivní formy vyrovnání se s náročnou životní situací • orientuje se v institucích poskytující lidem pomoc v náročných životních situacích a ví, kde hledat kontakt na tyto organizace	Osobnost člověka • charakteristika a složky osobnosti • psychologie osobnosti • charakter • temperament • poznání vlastní osobnosti pomocí psychologických metod • poznávání druhých lidí, chyby v sociální percepci a jejich dopad na mezilidské vztahy • - osobnost člověka v náročných životních situacích, vyrovnávání se s náročnou životní situací



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Žák: • charakterizuje pojem socializace osobnosti, norma a hodnota • vnímá rozdíly v hodnotách jednotlivých lidí • pojmenovává a třídí vlastní hodnoty, objasňuje jejich význam na příkladech z každodenního života • charakterizuje vlastní hodnotovou orientaci • pojmenovává vlastní sociální roli, pozici a status	Sociální psychologie • proces socializace osobnosti – vliv prostředí na osobnost člověka • proces přizpůsobování se normám, hodnotová orientace • - společenská role, pozice a status
Žák: • rozlišuje efektivní a neefektivní styly učení • používá základní zásady efektivního učení • pozná svůj styl učení, jeho přednosti a nedostatky	Psychologie učení • styly učení • zásady efektivního učení
Žák: • využívá principy timemanagementu k vhodnému rozvržení své práce • charakterizuje pojem stres a jeho možné příčiny • analyzuje vlastní zdroje stresu • aplikuje zásady duševní hygieny v pracovním i běžném životě • charakterizuje rozdíl mezi verbální a neverbální komunikací, přizpůsobuje svůj projev zásadám efektivní komunikace	Vystupování pracovníka v gastronomickém provozu • timemanagement – rozvržení práce • duševní hygiena, zvládání stresu • komunikativní dovednosti – verbální a neverbální komunikace • ústní projev
Žák: • používá vhodné formy chování pracovníka v obsluze • popisuje základní asertivní techniky a aplikuje je na modelových situacích • rozlišuje jednotlivé typy hostů a přiřazuje k nim vhodné formy jednání	Řešení obvyklých a zvláštních situací v gastronomickém provozu • chování obsluhy • řešení nepříjemných situací • asertivní jednání • typy hostů a jednání s nimi



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3
U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Učební osnova předmětu

15.2 Písemná komunikace

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace:	0 – 0 – 1 hodin
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Vzdělávání v předmětu Písemná komunikace směřuje k výchově člověka, který umí využívat písemné komunikační dovednosti v různých životních situacích, a to jak v odborné složce vzdělávání, tak v běžném osobním životě a v budoucím zaměstnání. Kultivuje jeho jazykový projev a rozvíjí komunikační schopnosti a dovednosti. To směřuje v praktickém životě k jeho flexibilitě a kreativitě při umístění na trhu práce. Klíčovou kompetencí je, že se žák naučí ovládat klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou. Seznámí se s kancelářskou technikou. Upevní si pracovní návyky jako je přesnost a pečlivost.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází ze vzdělávací oblasti RVP – informatické vzdělávání. Předmět aktivně rozvíjí dovednost žáků racionálně ovládat klávesnici počítače a používat základní postupy při práci s textovým editorem. Učivo zahrnuje následující tematické celky: práce s textovým editorem Microsoft Word a výukovým programem ATF – psaní všemi deseti, nácvik ovládání klávesnice, úprava textu. Získané kompetence se prolínají s učivem předmětu informatika.

Pojetí výuky:

Výuka probíhá v učebnách vybavených dataprojektorem a počítači se základním a aplikačním programovým vybavením a s připojením na internet, počet počítačů odpovídá počtu žáků. Uplatňují se klasické metody vyučování - názorný výklad učitele a řízený rozhovor, převažuje však samostatná práce žáků s výukovým programem ATF – psaní všemi deseti, učebnicí či jiným textovým materiálem a počítačem.

Hodnocení výsledků žáků:

Získané dovednosti žáka jsou hodnoceny klasickou pětistupňovou klasifikací. Důraz je kladen na pečlivost při zpracovávání textů, na věcnou a formální správnost. Do celkového hodnocení se promítá svědomitý a odpovědný přístup žáka k výuce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence k učení

Žák :

- má pozitivní vztah k učení



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

- s porozuměním sleduje názorný výklad, získané informace prakticky ověřuje
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- rozumí zadání úkolu
- volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- vyřeší úkol, vyhodnotí dosažené výsledky
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi

Komunikativní kompetence

Žák:

- se vyjadřuje přiměřeně účelu komunikační situace v projevech mluvených i psaných
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě jazykově správně

Personální kompetence

Žák:

- přijímá a odpovědně plní své povinnosti
- reaguje adekvátně na hodnocení své práce ze strany druhých, umí přijímat radu i kritiku

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák:

- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák:

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání
- umí zpracovat písemnost na počítači

Digitální kompetence

Žák:

- pracuje s digitálními technologiemi (DT);
- vytváří a upravuje digitální obsah v různých formátech;
- komunikuje prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobuje prostředky komunikace danému kontextu
- uvědomuje si věrohodnost informačních zdrojů, kriticky přistupuje k informacím.

Odborné kompetence

- a) vykonávat obchodně-provozní aktivity
- b) dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Žák:

- upravuje písemnosti z oblasti gastronomie
- dodržuje základní předpisy týkající se bezpečnosti práce

Aplikace průřezových témat:



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Ve vyučovacím předmětu Písemná komunikace jsou realizována tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

- vytvoření demokratického prostředí ve třídě.
- vzájemné respektování.
- spolupráce a dialog.

Člověk a životní prostředí:

- dbát ekologických zásad při používání výpočetní techniky

Člověk a svět práce:

- využívá odborných článků a témat pro nácvik textů při zdokonalování se v psaní

Člověk a digitální svět:

- práce s DT při doplňování a rozšiřování učiva;
- práce s informacemi a digitálními komunikačními prostředky průběžně v celé výuce;
- uživatelské ovládání softwaru dostupných DT.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: Písemná komunikace

Ročník studia: třetí

Celková hodinová dotace: 1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • používá základní postupy při práci s textovým editorem MS Word • používá při nácviku psaní všemi deseti výukový program ATF	• Práce s textovým editorem Microsoft Word a výukovým programem ATF – psaní všemi deseti • Práce s textovým editorem Word
Žák: • racionálně ovládá klávesnici • píše všemi deseti na střední, horní a dolní písmenné řadě • používá číselnou řadu • píše velká písmena, znaménka a značky • sleduje vývoj své rychlosti a přesnosti, usiluje o zlepšení • při opisu textů dodržuje normalizovanou úpravu	Nácvik ovládání klávesnice
Žák: • zpracuje text podle zadaných požadavků (písmo, řádkování, odstavce, nadpisy, záhlaví, zápatí, kontrola pravopisu) • dokáže vytvořit email podle norem	Normalizovaná úprava textů • Psaní adresy • Emailová komunikace • Základní úpravy textů



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUČAŘ

Žák:	Vyhotovení základních dokumentů
dokáže vyhotovit základní dokumenty používané v obchodním prostředí a v občanském životě	- objednávka - žádost, stížnost - životopis, motivační dopis - výpověď z pracovního poměru - plná moc, čestné prohlášení

16 Odborný výcvik

Učební osnova předmětu

16.1 Odborný výcvik

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Stupeň vzdělání :	střední obor vzdělání s výučním listem
Celková hodinová dotace :	15 – 17,5 – 17,5 hodin
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Odborný výcvik je integrujícím předmětem. Žáci jsou vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí získaných v teoretických vyučovacích předmětech. Odborný výcvik učí žáky aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti a návyky, potřebné k vykonávání profesionálních činností v gastronomickém a ubytovacím provozu.

- Žáci se seznamují s potravinami, jejich využitím při technologickém zpracování při přípravě pokrmů, skladování a uchovávání.
- Porozumí souvislosti mezi správnou výživou, racionální výživou, zdravým životním stylem a zdravím.
- Cílem předmětu je naučit žáky základní technologické postupy při přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k hotovému pokrmu včetně dochucení a způsobu podávání.
- Seznamují se s klasickými i moderními postupy, pokrmy teplé i studené kuchyně a nápoji.
- Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování nových trendů, získávají zásadní návyky v dodržování hygieny osobní i pracovní a bezpečnosti práce v gastronomii.
- Výuka vede žáka k samostatnosti při práci s odbornou literaturou, sestavení slavnostního menu s ohledem na zadanou příležitost a schopnosti vypracovat kalkulaci, pokrmy připravit a správně naservírovat.

Charakteristika učiva:

Učivo vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník. Odborný výcvik probíhá po celou dobu studia v týdenních cyklech s ohledem na ŠVP. Učivo je rozděleno do tematických celků a zaměřuje se



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

na aplikaci poznatků z teoretické výuky. Využívá vazbu na učivo předmětů Technologie, Potraviny a výživa, Stolníčení a Základy přírodních věd.

Pojetí výuky:

- Odborný výcvik probíhá na smluvních pracovištích školy pod vedením instruktora v týdenních cyklech.
- Vyučovací jednotkou je vyučovací den, v 1. ročníku je pracovní doba 6 hodin, ve 2. a 3. ročníku 7 hodin.
- Začlenění žáků do praktických činností na smluvních pracovištích školy, týmová práce, spolupráce.
- Metoda činnostně zaměřeného vyučování, poznávání, pozorování, praktický nácvik.
- Skupinové a individuální vyučování.
- Praktická cvičení – skupinová výuka 1. ročníku s UOV, seznamování s odbornou literaturou a tiskem, odborná technologie a stolníčení, zásady společenského chování.
- Práce skupiny na zadané téma pod vedením UOV.
- Výklad, demonstrace s výkladem.

Hodnocení výsledků žáků:

Vychází z klasifikačního řádu školy.

- Žáci jsou hodnoceni průběžně na jednotlivých smluvních pracovištích ve spolupráci instruktora a UOV.
- K hodnocení žáků jsou využívány praktická cvičení.
- Ve třetím ročníku je součástí konečného hodnocení odevzdaná samostatná odborná práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

- Žáci jsou vedeni k uvědomování si svých osobních možností a schopností, k týmové spolupráci i schopnosti se samostatně prosazovat a rozhodovat. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti profesní odbornosti se znalostí možného dalšího rozvoje.
- Výuka vede k rozvíjení a upevňování sociálních kompetencí, k zapojení žáka do kolektivu a k schopnosti respektovat druhé a spolupracovat s nimi.
- Rozvíjí komunikační dovednosti verbální i písemné a v oblasti IKT je zaměřena na schopnost využití těchto znalostí v osobním i pracovním životě.
- Učí chápat postavení člověka v přírodě a vlivy životního prostředí na jeho zdraví a život, osvojuje základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí a porozumění souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji.

Aplikace průřezových témat:

Hlavním cílem průřezových témat je vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry. Průřezová témata jsou do výuky začleňována průběžně.

Téma **Člověk a svět práce** přispívá k naplňování cílů vzdělávání



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- vede žáky k tomu, aby si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život
- být motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře
- naučit žáky vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- vysvětlit žákům základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání, naučit je pracovat s příslušnými právními předpisy.

Téma **Občan v demokratické společnosti** předpokládá

- důsledné promyšlené vedení v etické výchově (humanita, láska k lidem, soucítění, přátelství, odpovědnost)
- cílem je kladný přístup k sobě samému, k životu, k ostatním lidem, k živé i neživé přírodě a ke kulturním a jiným hodnotám, které lidé vytvářejí.

Téma **Člověk a životní prostředí** se zaměřuje

- na chápání postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- k osvojení základních principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí a k uvědomování si vlivu člověka na životní prostředí
- na problematiku materiálových a energetických zdrojů, problematiku odpadů při výrobě, jejich likvidaci, recyklaci, na kvalitu pracovního prostředí a vlivy pracovních činností na prostředí.

Téma **Člověk a digitální svět**: žáky připravuje

- na schopnost pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a využití při výkonu povolání a při činnostech, které jsou běžnou součástí jejich osobního i občanského života.

Aplikace průřezových témat:

Ve vyučovacím předmětu administrativa jsou realizována tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

Při výuce je podporováno demokratické klima ve skupině a snaha žáků získat nové znalosti a dovednosti, je kladně hodnocena dobrá morálka a prosociální chování žáků.

Člověk a životní prostředí

V hodinách jsou dodržovány základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.

Člověk a svět práce

Při výuce tématu úprava textu se využívají odborné články.

Člověk a digitální svět:

Každou vyučovací hodinu pracují žáci s počítačem se základním a aplikačním programovým vybavením a připojením na internet, počet pracovních stanic odpovídá počtu žáků. Pro všechny je k dispozici jedna síťově připojená tiskárna. Učebna je vybavena dataprojektorem.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: odborný výcvik

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 15 hodin týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • aplikuje základní požadavky na hygienu v gastronomii • řídí se hygienickými předpisy při práci s potravinami • dodržuje zásady osobní hygieny • dodržuje bezpečnostní předpisy při práci, protipožární ochranu a způsoby manipulace s břemeny • poskytne první pomoc při pracovním úrazu	Úvod • Hygienické požadavky a předpisy ve společném stravování • zásady osobní hygieny • provozní hygiena, pracovní podmínky • kritické body HACCP • sanitace, deratizace, dezinfekce • bezpečnost a ochrana zdraví při práci • první pomoc, manipulační technika
• orientuje se na pracovišti praktického vyučování, chápe organizaci práce a povinnosti jednotlivých pracovníků • spolupracuje s odbytovým střediskem • seznámí se s plánem učiva pro 1. ročník • pracuje v týmu při plnění zadaných úkolů • využívá receptury teplých a studených pokrmů, vyhotoví žádanku	Pracoviště praktického vyučování - PPV • PPV dle rozdělení • seznámení s PPV- členění dle výrobních středisek, zařízení pracoviště a jeho vybavení • návaznost výrobního a odbytového střediska • organizace práce a povinnosti pracovníků, zásady profesní etiky a společenského chování • tématické plány • receptury, normování, žádanky
• určí jednotlivé druhy potravin, zvládá předběžnou úpravu ovoce, zeleniny, jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny • používá nástroje pro mechanické zpracování potravin • rozlišuje různé způsoby skladování dle druhu surovin, dodržuje hygienické a bezpečnostní předpisy při různých způsobech skladování • aplikuje bezpečnostní a hygienická pravidla při skladování a likvidaci odpadů • rozdělení potravin • předběžná úprava potravin	Předběžná příprava základních potravin



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

• kvalita potravin, hodnota výživová a energetická • využití potravin průmyslově vyráběných • nástroje pro mechanické zpracování surovin • sklady potravin, zásady ukládání surovin a • ukládání odpadů a obalů – HACCP, ekolo •	
• vysvětlí zásady vaření, jednotlivé způsoby vaření masa, ryb, drůbeže, zeleniny a těstovin • vysvětlí zásady dušení, připraví různé druhy základů, zahušťuje a dochucuje dušené pokrmy • připravuje zadělávané pokrmy • vysvětlí zásady pečení a upravuje tímto způsobem různé pokrmy • určí rozdíly mezi opékáním, zapékáním, gratinováním a grilováním • připravuje smažené pokrmy, různé druhy obalů pro smažené potraviny • pod dohledem ovládá zařízení pro tepelné zpracování potravin • popíše zásady pro uchovávání hotových pokrmů, výdej pokrmů, chlazení a šokové mrazení potravin	Základní tepelné úpravy potravin • vaření, pošírování, různé způsoby přípravy vařených pokrmů • dušení, příprava základů, příprava dušených pokrmů • zadělávání pokrmů • pečení, příprava pečených pokrmů • opékání, zapékání, gratinování, grilování • smažení (fritování), příprava trojobalu a těstíčka • zařízení pro tepelnou úpravu využití nových technologií – mikrovlnné trouby, konvektomaty, indukce • zachování hodnoty pokrmů – uchování • teploty – výdejní zařízení, šokové chlazení, • mražení – HACCP
• vysvětlí význam polévek při stravování • připravuje základní a speciální vývary • vysvětlí rozdíl mezi hnědými a bílými polévkami, rozdíl mezi vložkou a zavářkou • připravuje hnědé polévky různé druhy bílých polévek dle technologických postupů • připravuje polévky studené zeleninové a ovocné • polévky podává různými způsoby	Polévky • význam, rozdělení polévek • příprava základních vývarů A, B, C, speciální vývary • příprava hnědých polévek, vložky, zavářky • bílé polévky • zvláštní - krajové, národní, speciální úprava při podávání a servis polévek



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

• určí význam omáček ve výživě, způsob podávání • připravuje různé druhy teplých omáček k vařenému hovězímu masu • připravuje základní bílé omáčky bešamel, veloute a holandskou omáčku, aplikuje jejich další využití • připravuje základní hnědou – španělskou omáčku • objasní přípravu majonézy, připravuje studené omáčky • - připravuje a používá ochucená másla	Omáčky • význam omáček, rozdělení omáček • teplé omáčky k vařenému masu • základní omáčky bílé a hnědé • základní omáčky studené • ochucená másla • úprava při podávání a servis omáček
• doporučí vhodnou přílohu k danému pokrmu, způsoby podávání • připravuje jednotlivé přílohy z brambor, bramborové těsto, houskové, kynuté a další druhy knedlíků , připravuje krupicové a máslové noky • připravuje dušenou rýži, přílohové těstoviny, obiloviny, luštěniny • - připravuje jednoduché saláty, volí vhodné přílohy a doplňky k jídlům na objednávku	Přílohy • význam, způsoby podávání příloh • přílohy z brambor, bramborové těsto • přílohy z mouky, příprava knedlíků, noků • přílohy z rýže, těstovin, z obilovin, • luštěnin • přílohy ze zeleniny, jednoduché saláty • přílohy a doplňky k jídlům na objednávku
• vysvětlí a doporučí podávání bezmasých pokrmů, připravuje bezmasé pokrmy dle technologických postupů • určí vhodné suroviny, předběžnou úpravu a vhodné úpravy při přípravě těchto pokrmů • připravuje pokrmy pro vegetariány	Bezmasé pokrmy • význam, způsoby podávání bezmasých pokrmů • pokrmy ze zeleniny a brambor • pokrmy z těstovin, rýže, obilovin • pokrmy z hub, vajec, ze sýrů • vegetariánské pokrmy

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: odborný výcvik

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 17,5 hodin týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
---------------------	--------------



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

• Žák: • zopakuje si znalosti z 1. ročníku, hygiena v gastronomii, pracovní, osobní • užívá základní požadavky na dodržování hygieny při práci se syrovým masem • aplikuje bezpečnost práce při používání spotřebičů a strojů při zpracování masa • seznámí se s plánem učiva pro 2. ročník	Hygiena a bezpečnost při práci • prohlubování poznatků z 1. ročníku • hygienické požadavky při práci s masem • kritické body HACCP • tématické plány
• využívá poznatků z 1. ročníku při předběžné přípravě masa, provádí vykostňování, krájení, špikování masa, aplikuje jeho další použití • připravuje cibulové a zeleninové základy • vysvětlí podmínky pro skladování a uchovávání masa	Využití masa v kuchyni • dělení masa pro kuchyňské účely • příprava cibulových a zeleninových základů
• pozná jednotlivé části hovězího masa určí charakteristiku masa a způsoby jeho využití, • dle technologických postupů připravuje pokrmy • - dodržuje hmotnost masa při podávání, způsoby podávání, volí vhodnou přílohu a inventář	Hovězí maso • příprava vařením • příprava dušením • příprava pečením • hovězí roštěná, plátky – filé, závitky, guláše a tokáně • příprava jídel na objednávku • mleté maso • používání vnitřností
• pozná jednotlivé části telecího masa určí charakteristiku masa a způsoby jeho využití v dietním stravování • dle technologických postupů připravuje pokrmy • - dodržuje hmotnost masa při podávání, způsoby podávání, volí vhodnou přílohu a inventář	Telecí maso • příprava vařením a zaděláváním • příprava dušením • příprava pečením • příprava jídel na objednávku • mleté maso používání vnitřností



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

• pozná jednotlivé části vepřového masa, určí charakteristiku, způsoby jeho využití • dle technologických postupů připravuje různé pokrmy • vysvětlí co jsou to vepřové hody, jaké části masa se používají, jaké pokrmy se připravují • vysvětlí přípravu uzeného masa, jeho další využití • - dodržuje hmotnost masa při podávání, způsoby podávání, volí vhodnou přílohu a inventář	Vepřové maso • příprava vařením, vepřové hody • příprava dušením • příprava pečením • příprava uzeného masa • příprava jídel na objednávku • mleté maso • používání vnitřností
• vysvětlí charakteristiku těchto druhů mas, volí vhodné úpravy pokrmů • připravuje pokrmy dle technologických postupů • využívá králíčí maso pro přípravu dietních pokrmů • - dodržuje hmotnost masa při podávání, způsoby podávání, volí vhodnou přílohu a inventář	Příprava pokrmů z ostatních druhů jatečných zvířat • skopové maso • jehně, kůzle, králík
• pozná jednotlivé druhy, volí vhodnou úpravu • provádí předběžnou úpravu drůbeže • dle technologických postupů upravuje drůbeží maso, využívá jej při dietním stravování • připravuje různé nádivky, drůbež nadívá • vykostuje drůbež a dále ji zpracovává • dodržuje hygienické předpisy a rizika při práci se syrovým drůbežím masem • - dodržuje hmotnost masa při podávání, způsoby podávání, volí vhodnou přílohu a inventář	Příprava pokrmů z drůbeže • příprava vařením, zaděláváním • příprava dušením • příprava pečením, nádivky • porcování a vykostování drůbeže • příprava vnitřností
• připravuje masové směsi, používá správné druhy koření • dle technologických postupů připravuje pokrmy z masových směsí • při přípravě dodržuje hygienu s ohledem na kritické body HACCP	Příprava pokrmů z masových směsí



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- dodržuje hmotnost masa při podávání, způsoby podávání, volí vhodnou přílohu a inventář

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: odborný výcvik

Ročník studia: třetí

Celková hodinová dotace: 17,5 hodin týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: • zopakuje si znalosti z 1. a 2. ročníku, hygiena v gastronomii, pracovní, osobní • aplikuje základní požadavky na dodržování hygieny a bezpečnosti práce na studené kuchyni a při přípravě moučníků • seznámí se s plánem učiva pro 3. ročník	Hygiena a bezpečnost při práci • prohlubování poznatků z 1. a 2. ročníku • hygienické požadavky při přípravě výrobků studené kuchyně a moučníků • tématické plány
• využívá poznatků z 1. ročníku při předběžné přípravě ryb, určí charakteristiku rybího masa, chápe rozdíl mezi rybami sladkovodními a mořskými • volí vhodné úpravy ryb které připravuje dle technologických postupů, využívá je pro dietní stravování • určí podmínky pro skladování a uchovávání ryb a rybího masa • připravuje pokrmy z korýšů, mušlí a měkkýšů • dodržuje hmotnost pokrmů při podávání, způsoby podávání, volí vhodnou přílohu a inventář	Příprava pokrmů z ryb korýšů, mušlí a měkkýšů • příprava vařením • příprava dušením • příprava pečením • příprava smažením • příprava pokrmů z korýšů, mušlí a měkkýšů
• charakterizuje zvěřinu, určí předběžnou úpravu, vysvětlí nutnost zrání masa zvěřiny • dle technologických postupů připravuje pokrmy, používá vhodné koření • určí způsoby podávání, volí vhodnou přílohu	Příprava pokrmů ze zvěřiny • charakteristika a rozdělení zvěřiny • předběžná úprava zvěřiny • zvěřina vysoká • zvěřina nízká • divoké prase • zvěřina pernatá



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

• dodržuje hmotnost pokrmů při podávání, způsoby podávání, volí vhodnou přílohu a inventář	
• objasní přípravu majonézy a její další využití ve studené kuchyni • připravuje aspiky, rosoly, marinády, saláty a ostatní výrobky studené kuchyně dle technologických postupů • používá receptury studené kuchyně, normuje jednotlivé pokrmy • přísně dbá na dodržování hygieny a kritických bodů HACCP • dodržuje hmotnost pokrmů při podávání, způsoby podávání, volí vhodný inventář	Příprava výrobků studené kuchyně • majonézy, aspiky, rosoly, marinády, pochoutková másla • saláty • obložené chlebíčky, chuťovky • výrobky ze sýrů • jídla z vajec • jídla z ryb • plněná zelenina • složité majonézy a koktejly • masové pěny, paštiky, galantiny a huspeniny • speciality studené kuchyně, úprava kaviáru
• připravuje kynuté a odpalované těsto, moučníky z litých těst • dle technologických postupů připravuje moučníky a sladké pokrmy, určí způsoby podávání • připravuje teplé a studené nápoje • dodržuje hmotnost pokrmů při podávání, způsoby podávání, volí vhodný inventář	Příprava moučníků a nápojů • příprava a využití kynutého těsta • příprava lineckého a listového těsta • příprava odpalovaného těsta • příprava litých těst • nákypy, pudinky a ovocné omáčky • poháry • dortové hmoty, náplně, polevy a speciální cukrářské výrobky • nápoje teplé a studené
• vysvětlí gastronomická pravidla • sestaví slavnostní menu dle zadané příležitosti, volí vhodné nápoje, navrhne způsoby podávání jednotlivých chodů • - sestaví jídelní a nápojový lístek	Gastronomie • gastronomická pravidla • sestavování slavnostního menu • sestavování jídelních a nápojových lístků, jejich náležitosti



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

• vysvětlí význam krajových specialit, připravuje je dle jednotlivých receptur • orientuje se v cizích kuchyních, vysvětlí charakteristiku těchto kuchyní, používání specifických surovin a koření • dle receptur tyto pokrmy připravuje	Krajové speciality, jídla cizích kuchyní
• vysvětlí zásady pro dietní stravování • připravuje dietní pokrmy s využitím poznatků používání surovin a masa • vysvětlí zásady při přípravě dětské stravy a školního stravování	Příprava dietních pokrmů • dietní jídla a moučníky • dětská strava, školní stravování
• při přípravě pokrmů používá polotovary a průmyslově opracované potraviny s ohledem na provoz a ekonomiku provozu • - dodržuje kritické body HACCP při používání polotovarů	Progresivní příprava jídel



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

17 Kurzy

17.1 Kurz sjezdového lyžování a snowboardingu

Obecné cíle kurzu:

Vytvoření dostatečných dovedností pro bezpečné sjetí svahu na lyžích nebo na snowboardovém prkně a zvládnutí bezpečného pobytu na horách.

Charakteristika kurzu:

Obsah kurzu vychází z okruhu Výchova ke zdraví a je zařazen do prvního ročníku. Vzhledem k tomu, že kurz není povinný a nebyl by zcela naplněn jednou třídou, doplňují žáci z ostatních ročníků kurz na plný počet. Výuka probíhá po družstvech, které jsou rozděleny na část snowboardovou a lyžařskou.

Pojetí kurzu:

- **v teoretických hodinách** je žák seznamován:
 - s historií lyžování a snowboardingu
 - o bezpečnosti pobytu na sjezdovce a na horách
 - o zásadách první pomoci
 - o nových trendech v lyžování a snowboardingu
 - o druzích lyžařské a snowboardové výstroje a výzbroje
- **v praktických hodinách** instruktoři korigují techniku jízdy a učí žáka zvládat jízdu v různých povětrnostních podmínkách a na rozdílném sněhovém povrchu
 - žáci jsou vedeni k zájmu o zimní sporty, učí se zvládat zvláštnosti zimní přírody a nástrahy čekající při jízdě na sjezdových tratích

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Kurz: kurz sjezdového lyžování a snowboardingu
Ročník studia: první
Dotace: 5 dní

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - rozpozná hrozící nebezpečí na sjezdových tratích a na horách; - vyjmenuje lyž. a snb. vybavení a použije vhodné vybavení na jízdu; - předvede a vysvětlí základy první pomoci při úrazech a přivolání ZZŠ nebo horské služby;	Teoretická část - historie lyžování a snowboardingu - bezpečnost pobytu na sjezdovce a na horách - zásady první pomoci - nové trendy v lyžování a snowboardingu - druhy lyžařské a snowboardové - výstroje a výzbroje



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

- předvede jízdu na lyžích a snb dlouhý oblouk, střední oblouk, krátký oblouk, carvingový oblouk, alpine skok, freestyle skok; - začátečník předvede zvládnutí základního oblouku a bezpečného zdolání sjezdovky a jízdu na vleku.	Praktická část - pro začátečníky - výukové a metodické řady jízdy na lyžích a snowboardu - pro pokročilé - korekce techniky a jízda v různých podmínkách - činnost probíhá ve družstvech rozdělených podle úrovně jízdy a druhu vybavení -
--	---

17.2 Vodácký kurz

Obecné cíle kurzu:

Nácvik základních dovedností pro sjíždění vodních toků a zvládnutí zásad bezpečného pobytu na řece a v přírodě.

Charakteristika kurzu:

Obsah kurzu vychází z okruhu Výchova ke zdraví a je zařazen do třetího ročníku. Vzhledem k tomu, že kurz není povinný a nebyl by zcela naplněn jednou třídou, doplňují žáci z ostatních ročníků kurz na plný počet. Výuka probíhá dle individuální výkonnosti a předchozích zkušeností žáků se sjížděním řek. Důležitou součástí kurzu je také poznávání kulturních a přírodních památek a osvojení si základů kempování.

Pojetí kurzu:

v teoretických hodinách jsou žáci teoreticky seznamováni :

- s bezpečností pohybu na vodních tocích, rozpoznání nebezpečných úseků a nástrah vodního toku;
- se zásadami první pomoci;
- se základní technikou jízdy na kanoi, překonávání peřejí a jezů;
- s místními kulturními a přírodními památkami;
- se zásadami péče o loď, chování v kempech a přírodě.

v praktických hodinách:

- instruktoři učí žáka zvládat jízdu na kanoi;
- je veden k zájmu o vodáctví a poznávání kulturních a přírodních památek;
- osvojuje si péči o kanoi a učí se zvládat péči a základní údržbu kanoe;
- učí se plánovat trasy a číst z map;
- učí se odhadovat své dovednosti a schopnosti a volit vhodné způsoby překonání překážek na vodních tocích s ohledem na svoji vlastní bezpečnost.



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3
U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Kurz: vodácký kurz
Ročník studia: třetí
Délka kurzu: 5 dní

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - rozpozná hrozící nebezpečí při jízdě na vodním toku; - používá vhodné vybavení na jízdě; - předvede a vysvětlí základy první pomoci při úrazech a přivolání ZZS;	Teoretická část - bezpečnost pohybu na vodním toku - zásady první pomoci - druhy plavidel, výstroj a výzbroj pro vodáctví - čtení z mapy
- předvede základní údržbu kanoje; - předvede jízdu na kanoi; - předvede čtení z mapy, vysvětlí základní značení nebezpečných úseků řek.	Praktická část - nácvik ovládání a jízdy na kanoi - bezpečné zvládnutí jízdy na vodních tocích, předvídání a reakce na nebezpečí řeky - činnost probíhá podle zdatnosti, předchozích zkušeností a individuálních možností žáků



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

18 Personální a materiální podmínky realizace ŠVP

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma vzdělání: 3 roky, denní
Stupeň vzdělání : střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP: 1. 9. 2025

18.1 Personální podmínky realizace ŠVP

- prioritou školy je splnění předepsaných kvalifikačních předpokladů u všech pedagogických pracovníků, jejich další jazykové vzdělávání a rozvoj digitálních kompetencí
- v průběhu každého školního roku absolvují učitelé v systému dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků řadu vzdělávacích akcí, v nichž aktualizují své metodické, pedagogické a odborné kompetence a doplňují si nové poznatky ze svých oborů
- v hlavní budově pracují dva zástupci pro teoretické vzdělávání a vedoucí učitelka odborného výcviku
- ve škole pracují výchovná poradkyně a školní metodička prevence, ŠMP sestavuje Školní preventivní strategii na daný školní rok
- metodička environmentální výchovy zpracovává a organizuje plnění programu environmentálního vzdělávání pro daný školní rok
- ICT správce školy má na starosti 4 PC učebny, které jsou zasíťované a s přístupem na internet

18.2 Materiální podmínky realizace ŠVP

- hlavní budova školy se nachází v blízkosti MHD v Plzni na Borech ulice U Borského parku 3, je dobře dostupná i pro denně dojíždějící žáky
- naproti hlavní budově školy je Borský park, který je využíván v letních měsících pro sportovní aktivity a projektové dny všech žáků
- hlavní budova školy je rozsáhlá, má vlastní školní kuchyni a jídelnu, domov mládeže, knihovnu, tělocvičnu a posilovnu
- budovy jsou neustále modernizovány tak, aby odpovídaly odborným a hygienickým požadavkům výuky
- v hlavní budově školy je 18 kmenových učeben pro teoretickou výuku, 4 odborné učebny pro výuku informačních a komunikačních technologií, které svým softwarovým vybavením slouží i k výuce ostatních předmětů (např. cizích jazyků, zeměpisu, hotelového provozu, atd.), jedna učebna pro výuku jazyků, školní cvičná kuchyně, cvičná restaurace a 2 učebny pro výuku odborných předmětů
- veškeré učebny školy jsou vybaveny dataprojektory a počítači, které jsou neustále modernizovány
- O letních prázdninách 2025 došlo díky příspěvku zřizovatele k rozsáhlé rekonstrukci sítě. Stará a leckde nevyhovující kabeláž byla v celé učebnové části nahrazenou novou kabeláží CAT6. Veškeré zásuvky byly zdokumentovány a proměřeny. Stejně tak došlo k vytvoření nové a kompletní technické dokumentace vedení kabeláže, rozmístění zásuvek a jejich popisků. V této souvislosti došlo i k výměně některých switchů. Díky tomu jsme udělali další krok ke splnění



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

standardu konektivity, díky propojení hlavních rozvaděčů rychlostí 10 Gbps a sjednocení výrobců, což nám umožní pro správu využívat jednotnou konzoli.

- Vzhledem k posunu technologií byl přidán centrální agregační switch, který nyní zajišťuje propojení hlavního serveru a všech rozvaděčů rychlostí GBps po optických vláknech.
- Dále došlo k výměně školního rozhlasu za IP systém, který bude využíván nejen místo školního zvonku ale i pro hlášení provozních věcí a jako nouzový alarm.
- Všechny počítače ve všech kancelářích i učebnách jsou řízeny jedním serverem, ale došlo k segmentaci. Používáme tedy mnoho samostatných sítí a spojení mezi nimi hlídá výkonný firewall. Provozujeme samostatné sítě pro počítačové učebny, počítače zaměstnanců, tiskárny, kamerový systém, domovního videovrátného, IP telefony a další. Naprosto oddělenou síť tvoří domov mládeže.
- Servery pracují pod OS Windows Server 2019.
- Celkem využíváme 6 virtualizovaných serverů (n 2 HW serverech).
- Hlavní router je od roku 2018 Dell SonicWall obsahující content filtr, podrobný zónový firewall napojený na centrální pracoviště síťové bezpečnosti Plzeňského kraje. Tento již dle statistik běží na maximum svého výkonu. Poskytovatel připojení k internetu je CESNET. Konektivitu do Cesnetu zajišťuje i nadále optická síť Plzeňského kraje.
- ICT učebny jsou vybaveny dataprojektory a počítači, které jsou neustále modernizovány
- všechny ICT učebny jsou zasíťovány a je v nich přístup na internet, přenosný dataprojektor je využíván na školních akcích (dny otevřených dveří, prezentace výstupů z gastronom. seminářů, atd.)
- všichni vyučující jazyků jsou vybaveni CD přehrávačem
- odborné učebny pro výuku technologie přípravy pokrmů a techniky obsluhy (cvičná kuchyně a restaurace) byly vybaveny nemodernějšími technologiemi (konvektomat, holdomat, sous vide, apod.) a potřebným inventářem
- tělocvična hlavní budovy školy je prostorná, v odpoledních hodinách je využívána domovem mládeže
- ve škole je rovněž dobře vybavená posilovna
- na chodbách jsou odpočinkové zóny pro žáky, jsou na nich umístěny 4 automaty na teplé a studené nápoje a automaty na rychlé občerstvení
- chodby školy jsou osazeny z důvodu prevence nežádoucích patologických jevů kamerovým systémem, s respektováním zásad GDPR;
- na chodbách obou budov jsou instalovány koše na třídění odpadu – plast, papír, hliník, použité baterie a drobné elektropřístroje
- stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně, kde mají žáci denně výběr ze dvou jídel
- k ubytování dojíždějících žáků je využíván vlastní domov mládeže s celodenním stravováním a zajištěnými volnočasovými aktivitami
- knižní fond v žákovské a učitelské knihovně je obnovován a doplňován i o odbornou literaturu, příručky, odborné časopisy, žáci mají možnost zapůjčení beletrie i poezie známých autorů, rovněž odborné literatury a časopisů
- na chodbách školy byly zřízeny dvě „knihobudky“, kde si mohou žáci vypůjčit beletrii i odbornou literaturu, případně vyměnit za donesenou vlastní knihu.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: KUCHAR

19 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

- Spolupráce se sociálními partnery je nedílnou součástí chodu školy. Zástupci sociálních partnerů se podíleli na tvorbě ŠVP a jeho ověřování. Mezi hlavní sociální partnery patří především smluvní pracoviště školy – firmy a instituce, ve kterých probíhá odborný výcvik žáků. Dále zástupci rodičů, Hospodářské komory, Úřadu práce, Městského úřadu, Pedagogicko-psychologické poradny, Policie ČR, ZČU v Plzni, Krajského centra vzdělávání v Plzni a dalších institucí, PEKASS, Globus KV, Globus PM, Magistrát města Plzně, ÚMO 2, Plzeň, ÚP Plzeň. Ti všichni pomáhají vytvářet podmínky pro co nejlepší naplnění hlavních vzdělávacích cílů zejména tím, že zprostředkovávají nejnovější praktické informace a zkušenosti jak pro učitele, tak přímo pro žáky.
- Smluvní pracoviště umožňují žákům teoretických předmětů exkurze, předváděcí akce pro daný obor, umožňují žákům účastnit se soutěží. Odborníci z praxe se účastní závěrečných zkoušek.
- Škola je členem profesní organizace, např. Asociace kuchařů a cukrářů, Asociace hotelů a restaurací, Asociace sommeliérů ČR, Svazem cukrářů a pekařů, dále úzce spolupracuje s firmou IVN profi, MAKRO, IMPA, Pekass, Enzyma. Spolupráce se smluvními pracovišti je nezbytná i pro budoucí chod školy.