Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364

Školní vzdělávací program

65-51-H/01

Kuchař - číšník

Střední odborné učiliště,
Sedlčany,
Petra Bezruče 364,
264 80 Sedlčany

Obsah

1.1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE **4**

1.2 PROFIL ABSOLVENTA **5**

1.3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU **11**

Nezbytné podmínky pro přijetí ke studiu 11

Celkové pojetí vzdělávání v daném programu 12

Organizace výuky 12

Teoretická výuka 13

Praktická výuka 14

Prolínání teoretického a praktického vzdělávání v průběhu studia, vytváření zaměření v školním vzdělávacím programu 16

Pravidelné akce pořádané školou 17

Projektové dny 17

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat 17

Charakteristika obsahu i formy závěrečné učňovské zkoušky 18

Zásady klasifikace **19**

1.4 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ NADANÝCH **20**

1.5 UČEBNÍ PLÁN **23**

Tabulka souladu RVP a ŠVP 26

Český jazyk a literatura 27

Anglický jazyk 40

Anglický jazyk (druhý jazyk – začátečníci) 53

Německý jazyk 63

Německý jazyk (druhý jazyk – začátečníci) 75

Občanská nauka 85

Matematika 92

Fyzika 99

Chemie 103

Ekologie 107

Tělesná výchova 111

Práce s počítačem 123

Ekonomika 130

Společenská výchova 136

Technologie 141

Stolničení 149

Potraviny a výživa 156

Ubytovací provoz 173

Zařízení provozoven 177

Odborný výcvik 180

1.6 PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ **189**

1.1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

Zřizovatel:
Středočeský kraj
Zborovská 11, 150 21 Praha 5

Název školního vzdělávacího programu:
Školní vzdělávací program pro obor Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem

Úroveň vzdělávání:
EQF 3

Délka a forma vzdělávání:
3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:
od 1.9.2025

Číslo jednací:

Jméno ředitele: Razítko školy:
Ing. Jiří Kolín

Kontakty pro komunikaci se školou:
Ing. Jiří Kolín
tel.: 318 822 707
mobil: 774 730 043
e–mail: info@sousedlcany.cz
www.sousedlcany.cZ

1.2 PROFIL ABSOLVENTA

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364,
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

Název školního vzdělávacího programu:
Školní vzdělávací program pro obor Kuchař - číšník

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

Způsob ukončení vzdělávání:
závěrečná zkouška

Potvrzení dosaženého vzdělání:
výuční list , mezinárodní certifikát Europass

Stupeň dosaženého vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Délka a forma vzdělávání:
3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:
od 1. 9. 2025

Popis uplatnění absolventa v praxi:
Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i na soukromé podnikání v pohostinství.

Očekávané výsledky vzdělávání – kompetence absolventa:
Bude znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, připravuje pokrmy a nápoje podle technologických postupů, zná způsoby správného skladování potravin, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost. Bude připraven využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny. Bude obsluhovat hosty jednoduchou i složitou technikou obsluhy, ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.
Vzdělávání ve školním vzdělávacím programu směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žák vytvořil na úrovni odpovídající jeho schopnostem a studijním předpokladům následující kompetence:

Odborné kompetence:
Odborné kompetence jsou pilířem odborné přípravy v oboru vzdělání, jedná se o souhrn teoretické a praktické přípravy. Odborné kompetence v sobě zahrnují znalosti, dovednosti a postoje získané v průběhu vzdělávání v oboru.

Absolvent oboru vzdělání Kuchař – číšník disponuje základními kompetencemi:

a) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:
- dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své , spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.

b) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:
- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, hosta).

c) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:
- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodařili s finančními prostředky;
- nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.)

d) Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tzn. aby absolventi:
- měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností;
- využívali vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu;
- správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.

e) Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad, tzn. aby absolventi:
- uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP;

− ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní;
− kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky;
− používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
− objasnili a využívali kulinářské dovednosti.

f) Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolventi:
− ovládali druhy a techniku odbytu;
− volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář;
− společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;
− dbali na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech.

g) Vykonávat obchodně-provozní aktivity, tzn. aby absolventi:
− sjednávali odbyt výrobků, zboží a služeb;
− připravili podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu;
− zkontrolovali deklarovaný druh surovin a gramáž;
− posoudili senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin;
− sestavovali kalkulace cen výrobků a služeb;
− orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
− sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
− využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředky podpory prodeje;
− vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)

Odborné kompetence absolventa v RVP pro tento obor vzdělání zohledňují rovněž požadavky trhu práce vycházející z NSK – ze standardů úplné profesní kvalifikace (dále jen ÚPK), popř. profesní kvalifikace (dále jen PK) a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.

ÚPK vztahující se k danému oboru vzdělání:
Název ÚPK Kód ÚPK EQF
Číšník, servírka 65-99-H/02
Kuchař 65-99-H/01 3

ÚPK a její skladbu z PK lze nalézt na:
http://narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-447-Cisnik_servirka
http://narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-451-Kuchar.

Klíčové kompetence:

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence.

Kompetence k učení

Absolventi by měli:
− mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
− ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
− uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
− poslouchat s porozuměním mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky;
− využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí;
− sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
− znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:
− porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
− uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
− volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve;
− spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:
− vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
− formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
− účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
− zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty;
− snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
− zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí;
− vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
− dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
− dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
− pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností.

Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:
– posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
− stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
− reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
− ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
− mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
− adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
− pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
− přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
− podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
− přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli:
– jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
− dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní 10 specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, pomáhat druhým lidem;
− jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
− uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
− zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
− chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
− uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
− uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
− podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolventi by měli:
− mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
− mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze;
− mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
− umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
− komunikovat vhodně s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
− znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
− rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi.

Matematické kompetence
Absolventi by měli:
− správně používat a převádět běžné jednotky;
− používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
− číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
− provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
− nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení;
− aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
− aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných životních i pracovních situacích.

Digitální kompetence
Absolventi by měli:
− pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
− pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
− učit se používat nové aplikace;
– obsluhovat přístroje s digitálním programováním, (konvektomat, digitální váhy, teploměry)
– znalost postupů při elektronickém účtování a vydávání účtenky zákazníkovi (EET pokladny)
_ schopnost efektivně hledat a hodnotit online recepty , videa a další zdroje informací o vaření a restauračního provozu.
– umět spravovat online objednávkové systémy a rezervace pro restaurace , včetně využívání aplikací a softwaru
− komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace;
− získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
− pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;

− uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

1.3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Název školního vzdělávacího programu:
Školní vzdělávací program pro obor Kuchař - číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání:
3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:
od 1. 9. 2025

Nezbytné podmínky pro přijetí ke studiu

Předpokladem pro přijetí ke studiu je splnění povinné školní docházky. Uchazeči o studium musí vyhovovat též zdravotním požadavkům stanoveným pro tento obor vzdělání. Při přijímání ke studiu se dále hodnotí dosažené studijní výsledky, zájem uchazečů o obor a předpoklady pro jeho vykonávání po stránce fyzické a osobnostní.

Kritéria přijímacího řízení do 1. ročníku oboru vzdělání s výučním listem:

Prospěch a chování na ZŠ.
Aktuální kritéria přijímacího řízení jsou stanovována každoročně a jsou zveřejněna na veřejně přístupném místě (na webových stránkách SOU Sedlčany).

Zdravotní způsobilost:

Do školního vzdělávacího programu kuchař - číšníkpro pohostinství mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. Uchazeči nesmí trpět zejména:

- prognosticky závažnými onemocněními omezujícími funkce horních končetin poruchy hrubé i jemné motoriky)
- prognosticky závažnými chronickými nemocemi kůže horních končetin
- prognosticky závažnými imunodeficitními stavy

- ➢ prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndromů a kolapsovými stavy, a to vzhledem k předpokládané práci s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením v praktickém vyučování
- ➢ prognosticky závažnými nemocemi oka, znemožňujícími zvýšenou fyzickou zátěž a manipulaci s břemeny pokud tuto nelze vyloučit

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je příslušný registrující praktický lékař.

Žáci se zdravotním postižením:

Splnění podmínky zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání je jedním ze základních předpokladů přijetí žáka do zvoleného oboru vzdělání.
Žáka nelze uvolnit z předmětů rozhodujících pro odborné zaměření absolventa, které je stanoveno školním vzdělávacím programem. V předmětu tělesná výchova může ředitel školy uvolnit žáka částečně nebo úplně z vyučování na základě písemného doporučení registrujícího praktického nebo odborného lékaře.

Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

Příprava ve školním vzdělávacím programu Kuchař - číšník pro pohostinství zahrnuje teoretické a praktické vyučování (praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku). Tříletý obor vzdělání je koncipován homogenně jako obor profesní přípravy pro úsek technologie přípravy jídel, odbytu a obsluhy se všeobecným přehledem v celé oblasti stravovacích služeb a se základními předpoklady pro vykonávání obchodně-podnikatelských aktivit v oboru. Výukové strategie školy vytvářejí prostor pro rozvoj nejen odborných, ale i klíčových a občanských kompetencí. Největší důraz je kladen na rozvoj osobnosti žáka. Škola ve výukové strategii upřednostňuje ty výukové metody, které vedou k harmonizaci teoretické i praktické přípravy jak pro profesní život, tak i pro život ve společnosti, mezi lidmi. Pojetí výuky je orientováno na autodidaktické metody (tj. vedou žáky k samostatnému učení a práci) – jde zejména o problémové učení, týmovou práci a kooperaci. Dále jsou to dialogické slovní metody – diskuze, brainstorming – učí žáky komunikovat s druhými lidmi na bázi lidské slušnosti a ohleduplnosti. Tyto metody dávají žákům prostor pro vytváření vlastního názoru založeného na osobním úsudku. Vedou žáky k odmítání populistických praktik či zaujímání extrémních názorů. Dále učí žáky chápat složitost mezilidských vztahů a nutnost tolerance. Metody činnostně zaměřeného vyučování – např. praktické práce žáků, především aplikačního a heuristického typu (tzn. žák poznává a tvoří si názor na základě vlastního pozorování a objevování) pomáhají žákům v praktickém poznávání reálného života. Výukové metody, byť sebelepší, by však neměly šanci na úspěch bez motivace žáků, tzn. vnitřní potřeby žáků vykonávat konkrétní činnost. Velký důraz je proto kladen na motivační činitele – zařazování her, soutěží, simulačních a situačních metod – např. řešení konfliktů, veřejné prezentace žáků apod.
Metodické přístupy jsou průběžně vyhodnocovány a modifikovány dle potřeb na základě zkušenosti vyučujících. Zařazování jednotlivých metod do školního vzdělávacího programu bude konkretizováno až na úrovni vyučovacích předmětů.
Občanské, klíčové a odborné kompetence jsou rozvíjeny průběžně a způsob jejich rozvoje je konkretizován v jednotlivých vyučovacích předmětech. Dále jsou tyto kompetence rozvíjeny v rámci pracovního klimatu školy, tzn. schopnosti autonomního rozhodování,komunikativních dovedností, posilování sebejistoty a sebevědomí, schopnosti řešit problémy a chovat se zodpovědně (např. žáci jsou opakovaně informováni o možnosti anonymně vznášet dotazy a připomínky prostřednictvím třídního učitele, prostřednictvím nástěnky a vyučujících v občanské nauce,...).

Průřezová témata se prolínají po celou dobu studia, jsou začleňována do jednotlivých tematických celků v každém vyučovaném předmětu. Dále je průřezovým tématům věnován prostor i v nadstavbových aktivitách.

Metody práce a přístupy k žákům s vývojovou specifickou poruchou učení:

Při práci s žáky s VSPU postupujeme dle metodického pokynu MŠMT č.j. 13711/2001-24. K žákům, poté co absolvovali speciálně pedagogické vyšetření v PPP (pedagogicko psychologická poradna), přistupujeme s ohledem na doporučení speciálních pedagogů a psychologů, kteří mají žáka v péči.
Specifické metody a doporučení používáme s ohledem na:

individuální potřeby žáka
stupně a typu poruchy
dosažené úrovně kompenzace poruchy
možnosti školy.

Organizace výuky

Kompozitní obor Kuchař - číšník připravuje žáky pro výkon povolání ve sféře gastronomických služeb a pro možné samostatné vedení provozu na různých stupních rozsahu, připravuje i k soukromému podnikání v pohostinství. Koncepce vzdělávání budoucích kuchařů, kuchařek, číšníků a servírek rezultuje z kurikulárních dokumentů v podobě rámcového vzdělávacího programu 65-51-H/01 Kuchař-číšník a samotnými pedagogy vytvořeného školního vzdělávacího programu. Nedílnou součástí výchovně-vzdělávacího procesu je znalostní princip společnosti určený k celkovému rozvoji osobnosti, plně korespondující s cíli středního odborného vzdělávání. Výuka je organizována v týdenních cyklech, tzn., že se střídá jeden týden teoretického vyučování a jeden týden praktické výuky. Teoretická výuka je realizována v budově školy v ulici Petra Bezruče 364, v Sedlčanech.

Teoretická výuka

Teoretická výuka zahrnuje:

a) základní (všeobecné) vzdělávání

jazykové vzdělávání a komunikace – rozvíjí komunikativní kompetenci žáků v mateřském a cizím jazyce; učí je jazykově vstupovat do vzájemných kontaktů s druhými lidmi; napomáhá uplatnění žáků ve společnosti; napomáhá k rozvoji kognitivních schopností žáků a k celkové kultivaci osobnosti
společenskovědní vzdělávání – tvořeno souborem poznatků z různých společenských věd, základním cílem však není vybavit žáky množstvím poznatků; osvojené poznatky mají usnadnit žákům pochopení sama sebe i druhých lidí, naučit se žít v lidském společenství, chápat a vědomě akceptovat společenské normy
přírodovědné vzdělávání – obsahuje vybrané poznatky z chemie, fyziky a ekologie; žáci si osvojují nejdůležitější chemické a fyzikální pojmy; veličiny a zákonitosti nutné k pochopení jevů a procesů v přírodě; odborné praxi i v každodenním životě
matematické vzdělávání – rozvíjí numerické dovednosti a návyky žáků a vybavuje je poznatky potřebnými pro úspěšné vykonávání jejich profese
estetické vzdělávání – snaží se především o kultivaci osobnosti žáků; vede žáky k formování specifických dovedností; návyků a postojů
vzdělávání pro zdraví – vede žáky k vytváření návyků směrujících k péči o tělo a zdraví

b) odborné (specializované) vzdělávání

informatické vzdělávání – vede žáky k osvojování takových znalostí a dovedností, které jim umožní využívat moderní výpočetní techniku při získávání a zpracování informací, základní znalost obsluhy digitálních přístrojů používaných v běžném provozu na pracovištích odborného výcviku. Schopnost používat k vyhledávání novinek a informací potřebných k orientaci v oboru počítač, tablet, smartphone, používání e-mailu a základních aplikací.

ekonomické vzdělávání – umožňuje žákům poznat základní ekonomické činnosti a pojmy související s provozem podniků poskytujících stravovací služby a jejich hospodaření; umožní osvojení základních vědomostí a dovedností z oblasti organizace práce, pracovněprávních vztahů a soukromého podnikání

odborné vzdělávání členěné podle obsahových okruhů – výroba pokrmů; odbyt a obsluha; umožňuje žákům získat přehled o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů; žáci se seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem; získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům obsluhy.

Praktická výuka

Praktická výuka zahrnuje:

Odborný výcvik

Odborný výcvik je základem pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných vědomostí. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné pro získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností i teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají se první zkušenosti. Žáci se učí účelné organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování bezpečnosti práce a hygienických a ekologických norem. V odborném výcviku jsou žáci vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce. Odborný výcvik je vykonáván ve vhodně vybavených zařízeních pod vedením pedagogických pracovníků nebo kvalifikovaných instruktorů.

I. ročník:

Žáci I. ročníku vykonávají odborný výcvik v cvičných kuchyňkách. Pracoviště jsou vybaveny inventářem, který splňuje všechny požadavky na praktickou výuku. Žák pracuje s novinkami jako jsou digitální váhy, digitální teploměry. Učitel odborného výcviku, vede žáky k přesnému plnění pracovních povinností, dodržování technologických postupů při přípravě jídel a nápojů a k dodržování správných zásad při přípravě odbytového střediska. Žáci se učí hospodárnosti při spotřebě surovin, paliv a energie. Učitel odborného výcviku jde žákům osobním příkladem při dodržování osobní i pracovní hygieny a bezpečnosti při práci v oblékání a vystupování. Tyto požadavky od žáků soustavně vyžaduje. Průběžně s nimi procvičuje receptury, kalkulace a práce s normami.

II. a III. ročník:

Praktická výuka žáků probíhá na pracovištích praktického vyučování ve školní restauraci, školní kuchyni a na smluvních pracovištích praktického vyučování. (SPPV)

Školní restaurace

Tato provozovna se nachází přímo v areálu SOU a je základem přípravy v učebním oboru kuchař - číšník. Provozní podmínky restaurace umožňují žákům podílet se na výrobě a distribuci minutkové kuchyně pro širokou veřejnost včetně rautů a složité obsluhy při různých gastronomických akcích. Kapacita školní restaurace je 60 míst. Nabídka jídelního lístku je velmi pestrá od studených předkrmů, polévek, teplých předkrmů, ryb, drůbeže, zvěřiny, hovězího masa, vepřového masa, asijských pokrmů, salátů až po moučníky. Samozřejmostí je velký výběr příloh.
Denně jsou na odborném výcviku ve školní restauraci 4 kuchaři a 4 číšníci pod vedením učitelů odborného výcviku.
Vybavení restaurace (výrobní a odbytové středisko), odpovídá současným náročným hygienickým podmínkám. Pracoviště je nově vybaveno konvektomatem, kde se žáci seznámí s digitálními možnostmi jeho využití. Při práci používají digitální váhy na použití potřebných surovin.
Při obsluze hostů si žáci osvojují potřebné návyky v komunikaci s hostem, přijímání a vyřizování objednávek, servírování pokrmů a nápojů, čepování piva, debarasování použitého inventáře, ale i vyúčtování s hostem. Zde se využívá digitální pokladna a elektronické vyúčtování.
Další odborné dovednosti si mohou žáci osvojit při různých společenských akcích konaných v restauraci.(např. oslavy, svatby, rauty atd.) Účelem této aktivity školy je, aby si žáci vyzkoušeli i dovednosti, které si při běžném provozu restaurace nevyskytují.

Školní kuchyně a jídelna

Toto zařízení slouží ke stravování žáků a zaměstnanců školy. Kuchyně je plně vybavena kuchyňským zařízením aby odpovídala hygienickým požadavkům. Kromě klasických elektrických a plynových sporáků, jsou plně využívány varné pánve, fritézy, roboty, ale i ochlazovač pokrmů. Zde se žáci setkávají s digitálním konvektomatem, jako pomocníkem v běžném provozu. Školní kuchyně poskytuje celodenní stravování (snídaně, svačiny, obědy, večeře) a to v objemu 30 snídaní, 40 svačin, 170 až 200 obědů (polévka a výběr ze 3 jídel) a 40 večeří. Denně je na odborném výcviku 8 kuchařů na ranní směnu 2 kuchaři na odpolední směnu, 3 číšníci na ranní směnu a 1 číšník na polední směnu.
Pod vedením kuchařů – instruktorů si žáci osvojují odborné dovednosti při přípravě snídaní, svačin, polévek, hotových jídel, příloh salátů, moučníků a to vše podle receptury studených a teplých pokrmů.

Smluvní pracoviště praktického vyučování (SPPV)

Učiliště se nachází v povodí Vltavy se značným počtem rekreačních zařízení, jsou zde i velká vzdělávací zařízení s celoročním provozem. V rámci města jsou restaurační zařízení s různou úrovní poskytovaných služeb. Část odborného výcviku je smluvně zajištěna s fyzickými a právnickými osobami v našem regionu, kde žáci vykonávají odborný výcvik pod dohledem školených instruktorů. Žáci se v průběhu roku dostanou na různá pracoviště neboť místa jejich působení se po dvou měsících mění.

Smluvní pracoviště zajišťujeme dle bydliště a potřeb žáka a dispozic školy.

Vyučovací hodina v odborném výcviku trvá 60 minut, vyučovací jednotkou je učební den v trvání 6 hodin v I. ročníku, 7 hodin v II. a III. ročníku. Rozpis učiva podle učebních osnov předmětu **ODBORNÝ VÝCVIK** je dotován:

I. ročník:

- 15 hodin týdně, 33 týdnů, celkem 495 hodin, z toho 2/3 technologie
- a 1/3 stolničení
- přepočet na učební dny 2,5 dne týdně
- výuka probíhá v 5ti denním cyklu střídání TV a OV

II. a III. ročník

- 17 hodin týdně, 33 týdnů, celkem 561 hodin z toho 2/3 technologie
- a 1/3 stolničení
- přepočet na učební dny 2.5 dne týdně
- výuka probíhá v 5ti denním cyklu střídání TV a OV

Prolínání teoretického a praktického vzdělávání v průběhu studia, vytváření zaměření v školním vzdělávacím programu

V prvním ročníku oboru kuchař - číšník dominují předměty všeobecného základu včetně základů praktických dovedností pro výkon pracovníka v oblasti gastronomie a stravovacích služeb. Odborný výcvik je však již od prvního ročníku rozdělen mezi výrobu pokrmů 66% a odbyt a obsluhu 34%, to znamená, že žáci věnují přípravě pokrmů 2/3 času a odbytu a obsluze celkem. Druhý ročník má stejnou časovou dotaci odborného výcviku, teoretické vyučování svým rozsahem a dotací odborných předmětů navazuje na potřeby odborné praxe. Třetí ročník navazuje 1/3 času věnovaného odbytu a obsluze a opět 2/3 odborného výcviku v přípravě pokrmů. Teoretická výuka 3. ročníku je vzhledem ke zkouškám, opakování a upevňování vědomostí posílena o 1 vyučovací hodinu a vytváří tak rovnocenný podíl předmětů Technologie přípravy pokrmů a Stolničení.
Podmínky vzdělávání žáků s profesní orientací kuchař - číšník se odvíjejí od možností uplatnění budoucích absolventů v praxi. Gastronomický obor kuchař - číšník nabízí střední odborné vzdělání pro všechny věkem odpovídající uchazeče, i uchazeče jejichž osobnost vyžaduje specifické potřeby učení,které však nejsou překážkou ve výkonu budoucího povolání.

Další aktivity, které souvisejí se vzděláváním podle daného školního vzdělávacího programu:

Občanské odborné a klíčové kompetence jsou rozvíjeny nejen v teoretické i praktické výuce, ale i ve všech ostatních aktivitách organizovaných školou. Činnost školy na úrovni společenské, kulturní ale i odborné je velmi bohatá a pestrá nejen při aktivitách souvisejících s hlavní činností školy ale i v mimoškolní sféře. Odborné dovednosti žáci prezentují na různých gastronomických akcích, které jsou pořádány školami se zaměřením na gastronomii, soukromými podnikateli či gastronomickými firmami. Je potěšení sledovat výsledky výchovně vzdělávacího procesu zejména odborné části výuky. Samostatnost a pracovitost žáků je vždy oceňována.

Pravidelné akce pořádané školou

Návštěva Městské knihovny Sedlčany
Návštěva kulturních představení v KDJS Sedlčany
Exkurze na gastronomické akce
Exkurze do hotelů
Školení hygienického minima
Odborné soutěže (podle aktuální nabídky)
Zahraniční stáže (podle podmínek školy)
Gastronomické akce mimo školu (podle aktuální nabídky)
Barmanský kurz (2. ročník)
Speciální kurz studené kuchyně (3. ročník)

Projektové dny

Den jazyků
Den prevence
Den Země
Sportovní den
Den turistiky
Den zdraví

Cílem praktické a teoretické výuky, ale také všech ostatních aktivit organizovaných v rámci školního vzdělávacího programu je připravit žáky do života tak, aby realitu běžného dne chápali v kontextu, aby se dokázali orientovat v současné politicko-sociálně-ekonomické situaci. Dále všechny tyto aktivity rozvíjejí jak odborné, tak klíčové a občanské kompetence. Při konkrétních akcích mají žáci možnost uvádět do života znalosti získané o chování člověka jako občana v demokratické společnosti, o uplatnění člověka v profesním životě a v neposlední řadě jsou vedeni k uvědomění, jak je nezbytně důležité pro život nás všech chránit životní prostředí.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení
Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali různé způsoby práce s textem, vyhledávali a zpracovávali informace, byli čtenářsky gramotní, s porozuměním poslouchali mluvené projevy a pořizovali si poznámky, využívali ke svému učení různé informační zdroje.

Komunikativní kompetence
V předmětu český jazyk a literatura jsou prioritou. Komunikativní kompetence jsou v průběhu studia rozvíjeny tak, aby žáci formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, aktivně se účastnili diskusí, formulovali a obhajovali své názory a postoje. Zpracovávali administrativní písemnosti i texty na běžná a odborná témata, dodržovali jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii, vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence
Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni pracovat v týmu a podíleli se na realizaci společných pracovních i jiných činností, navrhovali postupy řešení, ověřovali si získané poznatky, kriticky zvažovali názory, postoje a jednání jiných lidí.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uměli získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, vhodně komunikovali s potenciálními zaměstnavateli, prezentovali svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Digitální kompetence
Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci komunikovali elektronickou poštou a využívali další prostředky komunikace, osvojovali si novinky v digitálním světě. Získávali informace z ověřených zdrojů, pracovali s informacemi z různých zdrojů a uvědomovali si nutnost přistupovat k nim kriticky.

Začleňování průřezových témat:

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Průřezová témata jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo.

Téma **Občan v demokratické společnosti** napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zařazují se témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si – besedy, hry zaměřené na vzájemné poznávání se a stmelování kolektivu. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života – besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany, o pěstování zdravého životního stylu. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků a řešení situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma **Člověk a životní prostředí** vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma se vhodně začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpo-vědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Žáci si uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Téma **Člověk a svět práce** je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Seznamují se s náročností oboru, učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Jsou zařazeny exkurze na úřad práce a procvičovány dovednosti, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání – sepsání žádosti o místo, životopisu, vyhledání nabídek, nácvik rozhovorů apod.

Téma **Člověk a digitální svět** spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií. Nejdříve je zařazeno ovládání softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. Schopnost efektivně hledat a hodnotit novinky v daném oboru, videa, online recepty, a další zdroje z oblasti profese. Tyto dovednosti jsou dále rozvíjeny, propojovány a využívány v dalších předmětech.

Charakteristika obsahu i formy závěrečné učňovské zkoušky

Vzdělávání v učebním oboru se ukončuje závěrečnou zkouškou.
Závěrečná zkouška se skládá ze tří částí konaných v tomto pořadí:

písemná zkouška

praktická zkouška z odborného výcviku
ústní zkouška

Žák III. ročníku, který neodevzdá samostatnou odbornou práci do termínu zadaného školou, nemůže konat závěrečné učňovské zkoušky v 1. termínu.
Žáci III. ročníku musí odevzdat ke kontrole vyučujícímu sešity z odborných předmětů – potraviny a výživa, stolničení a technologie v termínu od 1. března do 31. května před konáním závěrečných učňovských zkoušek.
Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. V současnosti Školským zákonem č. 561/2004 Sb. a Vyhláškou MŠMT č. 47/2005 Sb. ve znění pozdějších předpisů.
Detailní rozpis organizace závěrečných zkoušek je každoročně vydáván formou příkazu ředitele SOU. V něm jsou určeny termíny a místo konání jednotlivých zkoušek, střídání skupin žáků, délka trvání praktické zkoušky apod.

U závěrečné zkoušky žák předkládá zkušební komisi osobní portfolio.

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

Zásady klasifikace

Klasifikace se řídí Školním řádem Středního odborného učiliště Sedlčany- příloha „Hodnocení výsledků vzdělávání žáků“.

Při průběžném i celkovém hodnocení pedagogický pracovník (dále jen učitel) uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi.

Na pravidla a podmínky, které nejsou v tomto školním řádu řešeny, se v plném znění vztahují příslušné paragrafy zákona č. 561/2004 Sb. a vyhlášky č. 13/2005 Sb.

Klasifikace žáků se specifickými vývojovými poruchami (dyslexie, dysgrafie, dyskalkulie, dysortografie):

U žáků s vývojovou poruchou klade učitel důraz na ten druh projevu žáka (písemný nebo ústní), ve kterém má předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl.

1.4 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ NADANÝCH

Vzdělávání žáků se SVP probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb. a Vyhláškou MŠMT č. 27/2016 Sb. o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných.
Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se sociálním znevýhodněním i žáci ohrožení sociálně patologickými jevy.
Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení jsou integrováni do běžné třídy a vzdělávají se podle IVP. Podobný přístup je i k žákům s vývojovými poruchami chování, především s poruchami pozornosti spojenými s hyperaktivitou (ADHD). Práce s nimi spočívá především ve volbě vhodných výukových a výchovných prostředků.

Práce se žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především:

a) v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledování a vedeni třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem a eventuálně s vychovateli DM
b) v uplatňování formativního hodnocení žáků
c) v poskytování pomoci při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivců
d) ve věnování pozornosti při začlenění těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole

Informace o žácích:

a) Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informování o žácích se SVP, které učí.
b) Třídní učitelé jsou podrobněji informováni o potřebách žáků se SVP ve svých třídách.
c) Při péči o žáky se SVP spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:

- Pedagogicko-psychologická poradna
- Oddělení sociálně-právní ochrany dětí
- Výchovní poradci ZŠ
- Praktičtí lékaři pro děti a dorost
- Se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání (odborného výcviku, učební a odborné praxe) nebo při hledání možností prvního pracovního uplatnění absolventů se zdravotním postižením.

Realizace dalšího vzdělávání pedagogů zaměřených:

a) na vzdělávání žáků se SVP i žáků nadaných
b) na uplatňování adekvátních forem a metod výuky
c) na komunikaci a hodnocení s těmito žáky

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocení PlPP a IVP žáka se SVP

1. Plán pedagogické podpory (PlPP)

Škola v případě potřeby může poskytovat podpůrná opatření 1. stupně, která vedou k individuálnímu přístupu k žákovi, popř. vytvářet Plán pedagogické podpory, který stručně popisuje úpravy ve způsobech práce se žákem.
PIPP sestavuje třídní učitel ve spolupráci s ostatními učiteli, kteří se podílejí na vzdělávání žáka za pomoci výchovného poradce. Má písemnou podobu.

Realizace PlPP:
a) rozhovory s jednotlivými vyučujícími s cílem stanovení metod práce
b) stanovení termínu pro vytvoření PlPP
c) konzultace s ZZ nebo žákem
d) vypracování PlPP, odevzdání třídnímu učiteli a výchovnému poradci
e) podpisy ZZ, popř. žáků
f) vyhodnocení, popř. doporučení pro PPP, SPC… na čtvrtletních poradách
g) informace vedení školy

2. Individuální vzdělávací plán (IVP)

Pro žáky, jejichž porucha dosahuje takového stupně, že je opravňuje k zařazení do speciálního školství, je vypracován na žádost rodičů a na základě doporučení školského poradenského zařízení individuální vzdělávací plán (IVP).

a) Cíl vzdělávání těchto žáků je zachován, rozsah učiva může být přizpůsoben s ohledem na druh postižení žáka. Přihlížíme k individuálním potřebám žáka, ke stupni a typu poruchy, pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a specifické formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné klíčové i odborné kompetence a našli své uplatnění na trhu práce.

b) Podle IVP mohou být vzděláváni i žáci dlouhodobě nemocní, těhotné žákyně, žáci pečující o dítě,mimořádně nadaní žáci apod.

c) Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o SVP žáků, které učí; třídní učitelé jsou informováni podrobně.

d) Při péči o tyto žáky spolupracuje škola s těmito institucemi:
PPP – dle bydliště žáka, s SPC – dle bydliště žáka, s Oddělením sociálně – právní ochrany dětí dle bydliště žáka a dalšími akreditovanými pracovišti, s výchovnými poradci ze ZŠ, odkud integrovaní žáci přicházejí,s praktickými lékaři pro děti a dorost, se specialisty, dětskými klinickými psychology, s výchovnými ústavy v případě žáků s poruchami chování.

Realizace IVP:
a) využít doporučení PPP, SPC… a práce s informacemi VP
b) konzultace se ZZ, třídními učiteli, učiteli OV, VP
c) konzultace s rodiči
d) vypracování IVP dle termínů ve spolupráci s třídními učiteli a ve spolupráci s vedením školy
e) podpisy ZZ, popř. žáka, písemný informovaný souhlas ZZ
f) vyhodnocení IVP vždy v pololetí školního roku písemně do pedagogické rady

3. Mimořádně nadaný žák

V případě žáka mimořádně nadaného bude při jeho vzdělávání postupováno dle dohody se zákonným zástupcem a žákem tak, aby bylo rozvíjeno nadání žáka v co nejvyšší míře. Pro žáka lze i připravit individuální plán, podle kterého by mohl být zařazen do vyššího ročníku, případně jeho nadání lze rozvíjet zapojením žáka do různých znalostních soutěží apod. V případě potřeby bude využito konzultační pomoci PPP a dalších obdobných institucí.

Realizace PlPP a IVP pro mimořádně nadaného žáka:
a) využít doporučení PPP, SPC… a práce s informacemi VP
b) konzultace se ZZ, třídními učiteli, učiteli OV, VP

c) konzultace s rodiči
d) vypracování IVP dle termínů ve spolupráci s třídními učiteli a ve spolupráci s vedením školy
e) podpisy ZZ, popř. žáka, písemný informovaný souhlas ZZ
f) vyhodnocení IVP vždy v pololetí školního roku písemně do pedagogické rady

4. Zodpovědné osoby a jejich role v péči o žáky:

Školní poradenské pracoviště: výchovný poradce, metodik školní prevence, konzultant školy (zástupce ředitele pro TV).

5. Upřesnění organizace výuky:

Podpůrná opatření pro žáky se SVP jsou v naší škole využívána podle doporučení školského poradenského zařízení a přiznaného stupně podpory v oblasti metod výuky (např. častější kontrola, dostatečný čas k vypracování úkolů, respektování pracovního tempa žáků apod.) a v oblasti organizace výuky (např. střídání forem a činností během výuky, využívání skupinové výuky apod.).

6. Všechny materiály (IVP, PlPP...) týkající se žáků se SVP a mimořádně nadaných žáků jsou k nahlédnutí:

a) u výchovného poradce v místnosti ŠPP
b) za jejich zpracování a uložení zodpovídá: výchovný poradce, metodik školní prevence a konzultant školy
c) materiály jsou archivovány a po ukončení docházky do školy skartovány.
d) zpracovává je třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem
e) s rodinou komunikují pracovníci ŠPP.

1.5 UČEBNÍ PLÁN

Název školního vzdělávacího programu:
Školní vzdělávací program pro obor Kuchař- číšník

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

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání:
3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:
od 1. 9. 2025

Kategorie a názvy vyuč. předmětů:	**Počet týdenních vyučovacích hodin**		
A. Povinné vyučovací předměty	**1. ročník**	**2. ročník**	**3.ročník**
a) základní			
Český jazyk a literatura	2	2	1
1.cizí jazyk	2	2	2
2. cizí jazyk	0	2	2
Občanská nauka	1	1	1
Matematika	2	1	1
Ekologie	0	0	1
Chemie	1	0	0
Fyzika	1	0	0
Tělesná výchova	1	1	1
Společenská výchova	1	0	0
Práce s počítačem	1	1	1
Ekonomika	1	1	1
Technologie	1,5	2,5	2
Stolničení	1	1	2
Potraviny a výživa	1	1	1
Zařízení provozoven	1	0	0
Odborný výcvik	15	17	17
Ubytovací provoz	0	0	1
Celkem hodin týdně	**32,5**	**32,5**	**34**

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku:

Činnost	1. roč.	2. roč.	3. roč.
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Závěrečná zkouška	0	0	1
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce)	6	6	4
Účast na odborných akcích	1	1	0
Celkem týdnů	**40**	**40**	**38**

Poznámka:
Učební plán je zpracován v souladu s rámcovým vzdělávacím programem kuchař - číšník a platí pro něho všechny poznámky uvedené v RVP.
V průběhu ověřování ŠVP bude vypracován obecný učební plán, který bude možné přizpůsobit situaci.

1. Rámcové rozvržení obsahu vzdělávání je východiskem pro tvorbu učebních plánů na ŠVP. Do učebního plánu školního vzdělávacího programu se zařazují vyučovací předměty, které se vytvářejí na základě vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů stanovených v rámcovém rozvržení obsahu vzdělávání. Stanovené vzdělávací oblasti a obsahové okruhy a jejich minimální počty vyučovacích hodin jsou závazné, jejich dodržení ve ŠVP musí být prokazatelné. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.

2. Disponibilní hodiny jsou určeny pro vytváření profilace ŠVP, realizaci průřezových témat, posílení hodinové dotace jednotlivých vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů, pro podporu zájmové orientace žáků, pro zavádění výuky dalšího cizího jazyka.

3. Počet povinných vyučovacích hodin týdně je minimálně 29, maximální počet vyučovacích hodin je stanoven školským zákonem,§26,odst.2.

4. Pro úspěšnou realizaci vzdělávání je nutné vytvářet podmínky pro osvojení požadovaných praktických dovedností a činností formou cvičení (v laboratořích, dílnách, odborných učebních, fiktivních firmách apod.) a odborného výcviku. Na cvičení a odborný výcvik lze žáky dělit na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a na hygienické požadavky podle platných právních předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.

5. Obsah praktických činností se odvíjí od vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů RVP, zejména od okruhů Příprava pokrmů a Odbyt a obsluha. Minimální rozsah praktických činností formou odborného výcviku musí činit 41 týdenních hodin celkem. Doba strávená žákem v reálném pracovním prostředí u zaměstnavatele nebo v modelovém pracovním prostředí (školní zařízení s přístupem veřejnosti) musí činit minimálně 12 týdnů.

6. Ve ŠVP musí být v každém ročníku zařazena tělesná výchova, doporučuje se zařadit další sportovní a relaxační aktivity podporující zdravý vývoj žáků. Pokud bude vyučování organizováno tak, že se bude střídat týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku, a pokud nebude možné zajistit výuku tělesné výchovy i v týdnu odborného výcviku, nesmí klesnout počet hodin tělesné výchovy v týdnu teoretického vyučování pod

2 hodiny. V případě, že v rámci jednoho týdne bude probíhat teoretické vyučování i odborný výcvik, je rozsah tělesné výchovy v tomto týdnu 2 hodiny. Je žádoucí zařazovat vhodné pohybové aktivity kompenzující jednostranné fyzické zatížení žáků také v průběhu odborného výcviku.

7. Třídnické hodiny probíhají nejméně jedenkrát za měsíc v rozsahu jedné hodiny.

8. Výuka probíhá též ve venkovních prostorách školy.

Tabulka souladu RVP a ŠVP

Škola: **Střední odborné učiliště Sedlčany, Petra Bezruče 364**
Adresa: **Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany**

Kód a název RVP: **65-51-H/01 Kuchař -číšník**

Název ŠVP: **Kuchař-číšník**

Kód a název RVP: **65-51-H/01 Kuchař - číšník**

	RVP -minim. počet hodin za studium			ŠVP –počet vyuč. hodin za studium	
Vzdělávací okruh	Min. počet týdenních vyuč. hodin	Min..počet celkových. vyuč. hodin	Název předmětu	Počet týden. vyuč.. hodin	Počet celkových vyuč. Hodin
Jazykové vzdělávání					
český jazyk	3	96	Český jazyk	3	99
cizí jazyky	6	192	1.cizí jazyk (AJ)	6	198
			2.cizí jazyk (NJ)	4	132
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3	99
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Chemie	1	33
			Ekologie	1	33
			Fyzika	1	33
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	132
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk	2	66
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	99
Informatické vzdělávání	3	96	Práce s počítačem	3	99
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	3	96
Výroba pokrmů	10	320	Technologie	6	198
			Potraviny a výživa	3	99
			Odborný výcvik	17	561
Odbyt a obsluha	7	224	Stolničení	4	132
			Zařízení provozoven	1	33
			Odborný výcvik	17	561
Komunikace ve službách	2	64	Společenská výchova	1	33
			Ubytovací provoz	1	33
Disponibilní hodiny – profilující okruh	47	1504	Odborný výcvik	15	495
CELKEM	96	3072		99	3231

Český jazyk a literatura

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

Název ŠVP:
Kuchař – číšník

Forma vzdělávání: **denní**
Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1.9.2025**

Obecné cíle předmětu

Předmět český jazyk a literatura vychovává žáky ke sdělnému kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života.

Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetence žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování, výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. K dosažení tohoto cíle přispívá i literární vzdělávání a naopak literární vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové, kultivuje jazykový projev žáků.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace, aby využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory, chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění, získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele.

Obecným cílem literárního vzdělávání je **utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně**. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání a naopak literární vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich, uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění textů a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznaných uměleckých děl, naučili se pracovat samostatně i v týmu, rozvíjeli své vyjadřovací schopnosti, porozuměli odbornému i uměleckému textu a interpretovali jej.

Práce s uměleckým textem je zaměřena zejména na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství. Poznání textu slouží také k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem. Žáci jsou rovněž vedeni k esteticky tvořivým aktivitám.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník z okruhu Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání.
Předmět se skládá ze dvou oblastí, které se vzájemně prolínají a rozvíjejí. Jazykové vzdělávání a komunikační výchova rozvíjejí komunikační kompetence žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. K plnění tohoto cíle přispívá i literární vzdělávání a výchova, zvláště práce s uměleckým textem, prohlubují znalosti jazykové a kultivují jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je zaměřena především na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství.

Mezipředmětové vztahy:
Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty ***Občanská nauka, cizí jazyk, PSP, odborné předměty*** (podle jednotlivých učebních oborů).

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Opakování pravopisu-průběžně Komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací Umění a literatura, práce s literárním textem dle zvolených témat	**2**
2.	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností (Opakování pravopisu – průběžně) Komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací Umění a literatura, práce s literárním textem dle zvolených témat	**2**
3.	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností (Opakování pravopisu – průběžně) Komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací Umění a literatura, práce s literárním textem dle zvolených témat	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria, chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti, správně formulovali a vyjadřovali své názory, byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí, ctili a chránili materiální i kulturní hodnoty, získali přehled o kulturním dění.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

Těžiště výuky předmětu spočívá v rozvoji komunikačních dovedností, v nácviku dovednosti přijímat text včetně jeho porozumění a interpretace, a to i text odborný. Práci vedoucí k vytvoření těchto dovedností je věnována největší část hodinové dotace. S tím úzce souvisí probírání jazykového a slohového učiva, které navazuje na vědomosti a dovednosti základní školy a rozvíjí je vzhledem k společenskému a profesnímu zaměření žáků.

V literární výuce **převažují četba a interpretace konkrétních uměleckých děl nebo ukázek**, doplněné nezbytnými poznatky z literární historie a teorie literatury, potřebnými pro pochopení díla a pro základní kulturní přehled.

Literární texty jsou prostředkem nácviku kultivovaného čtení včetně výslovnosti. Žáci jsou rovněž vedeni k esteticky tvořivým aktivitám.
(Literární texty mohou být východiskem komplexních jazykových rozborů.)
Jsou využívány autodidaktické metody (tj. techniky samostatného učení a práce): samostatné práce žáků,učení v životních situacích, problémové učení, týmová práce a kooperace. Součástí výuky jsou i sociálně komunikativní aspekty učení (dialogické slovní metody): např. poznání textu slouží k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s učitelem i mezi žáky navzájem, vyučující se zaměřují na rozbory nedostatků ve vyjadřování žáků (popř. veřejnosti).
Do výuky jsou zařazeny hry, soutěže, simulační a situační metody (např. simulace a řešení konfliktů), veřejné prezentace práce žáků, popř. projektové metody výuky či realizace aktivit nadpředmětového charakteru,vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích,
na internetových stránkách. Výuka je doplněna exkurzemi a návštěvami kulturních akcí, popřípadě besedami se zajímavými osobnostmi, referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech.

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně).
Průběžně je hodnocen ústní, písemný projev, slohové práce, referáty, řečnická cvičení, aktuality, analýza literárního textu, diskuse.
Zohledňuje se aktivní přístup a snaha žáka/žákyně, originální a samostatné řešení
zadaných úkolů

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

komunikativní:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných

- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

digitální:

- pracovat s osobním počítačem a digitálními technologiemi, používat je například ke psaní a tvorbě prezentací a získávat informace z digitálního prostředí
- posuzovat rozdílnou věrohodnost informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím
- využívat online aplikace pro seznámení s reáliemi, které se týkají probíraných témat
- motivovat žáky k dalšímu digitálnímu zpracovávání, ukládání, zálohování a sdílení získaných informací, k respektu autorských práv a k osvojování si zvyku uvádět bibliografické zdroje při šíření informací jiných autorů
- vést žáky k dodržování zásad bezpečnosti při práci s online aplikacemi a zásad ochrany osobních údajů

Předmětem se prolínají **průřezová témata Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce,** Člověk a digitální svět.
Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: Komunikace a její druhy, Jazyková a řečová kultura, Argumentace a diskuze, Národní jazyk a jeho útvary, Slovotvorní činitelé subjektivní a objektivní, Pravopis, Informatická výchova, Literatura o drogové problematice a

problematice alkoholismu, Cestopisy a tradice jiných zemí, Poslání obrozenecké literatury, Intolerance, Harmonické a konfliktní vztahy, Války 20. století, Charakterové a volní vlastnosti ve sportu, Lidská práce v literatuře, Přátelství a kamarádství, Představitelé naší kultury známí ve světě, Odborný styl, Administrativní styl, aj. Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence komunikativní, sociální a personální, ale i pracovní.

1. ročník – Český jazyk a literatura – Kuchař -číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností	**15**
Žák: – v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu – ověřuje a upevňuje si poznatky získané na ZŠ	**1. Opakování a upevňování vědomostí ze základní školy** Prověrka znalostí (vstupní)	
– orientuje se v soustavě jazyků	**2. Původ češtiny a její postavení mezi ostatními evropskými jazyky** národní jazyk a jeho útvary	
– v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje se – používá nejnovější normativní příručky českého jazyka – využívá i internetové jazykové příručky	**3. Hlavní principy českého pravopisu** – y/i po obojetných souhláskách – pravopis u/ú/ů – pravopis skupin bě,vě,pě/bje,vje – pravopis skupin mě/mně – pravopis předpon s-,z-,vz- a předložek s/e/,z/e/ Pravidla českého pravopisu a práce s nimi	
– rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti – chápe rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným – rozliší na ukázkách spisovný jazyk, obecnou češtinu, dialekty – aplikuje zásady správné výslovnosti prohlubuje si pravopisné dovednost – nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak – ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci, používá adekvátní SZ včetně příslušné odborné terminologie, využívá poznatky z tvarosloví – pěstuje přesnost a kulturu jazyka – zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti – používá kultivované vyjadřování	**4. Slovní zásoba** – slovo – význam slova – tvoření slov a stylové rozvrstvení SZ – pravopis související se stavbou slova – obohacování slovní zásoby – slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání – terminologie – slova jednoznačná, mnohoznačná, synonyma,antonyma, homonyma	

– pracuje s nejnovějšími normativními příručkami ČJ, – rozvíjí praktické dovednosti v práci s nimi	**5. Jazykové příručky, zásady práce s nimi** Práce s jazykovými příručkami	
	Komunikační a slohová výchova	**15**
– vysvětlí funkci slohotvorných činitelů – rozliší funkční styl a v typických příkladech slohový útvar – posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu – vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní – vhodně se prezentuje, argumentuje a obhajuje svá stanoviska, vyjadřuje se věcně správně, jasně, srozumitelně – zdokonaluje kulturu osobního projevu – osvojuje si principy a normy kultivovaného vyjadřování a vystupování – vhodně formuluje otázky a odpovědi – učí se vnímat a poslouchat partnera a volit vhodné komunikační strategie – zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky – má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů, vyjadřuje svými slovy své myšlenky, zážitky, názory a postoje – prokazuje a zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti – objasní rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným, ví, kdy je /ne/vhodné daného vyjadřování /ne/užít – prokazuje věcně správné, jasné a srozumitelné vyjadřování – má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu	**1. Podstata slohu, slohotvorní činitelé funkční styly** Slohotvorní činitelé objektivní a subjekti projevy prostě sdělovací – vyjadřování ve sféře prostě sdělovací, při běžném společenském styku, běžná komunikace projevy monologické a dialogické, formální a neformální, připravené a nepřipravené Vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky Komunikační situace, komunikační strategie Krátké informační útvary Zpráva Oznámení Inzerát a odpověď na něj Reklama Zápis z porady Vyprávění Vyprávěcí postupy v běžné komunikaci, v uměleckém projevu, v publicistice Stavba vypravování Charakteristické jazykové prostředky Slohová písemná práce	
	Práce s textem a získávání informací	**36**
– zopakuje si a aktivizuje své estetické dovednosti a znalosti ze ZŠ – vysvětlí nutnost sebevzdělávání – práce s textem	**1. Úvod do literárního učiva 1. ročníku, plán učiva** Beseda o kulturním životě žáků, individuální četba, referáty, mluvní cvičení, techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní) orientace	

	v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu	
– orientuje se v nabídce kulturních institucí, má přehled o knihovnách a jejich službách – zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky – samostatně zpracovává informace – používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů – má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů	**2. Informatická výchova** Knihovny, jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet Práce s různými příručkami pro školu i veřejnost	
– vysvětlí charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi – klasifikuje literární druhy podle základních druhů a žánrů	**3. Základy teorie literatury** Podstata a funkce literatury Literární druhy a žánry	
– prohloubí si poznatky o nejstarších dílech světové literatury – uvědomí si stále aktuální odkaz těchto děl – vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl	**4. Výběr z nejstarších světových literatur** Výběr z řecké mytologie v podání současných autorů Význam Bible, biblické příběhy v podání současných autorů	
– utřídí si základní poznatky o období české středověké literatury – vystihne charakteristické znaky různých literárních textů – vysvětlí význam osobnosti J. Husa	**5. Výběr z české středověké literatury** Nejstarší památky našeho písemnictví doba Velké Moravy Literární památky doby raného a vrcholného středověku (legendy, duchovní písně, kroniky, satiry….) Osobnost J. Husa,literatura v době husitské	
– uvede významné představitele renesančního umění – vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl	**6. Z evropské renesanční literatury** Renesance – nový umělecký a životní styl Výběr z děl významných renesančních autorů	

– charakterizuje problematiku období pobělohorského – vysvětlí pokrokovost a aktuálnost pedagogických názorů J. A. Komenského – objasní význam ústní lidové slovesnosti	**7. Literatura doby pobělohorské** J. A. Komenský Význam ústní lidové slovesnosti v 17. a 18. století	
– uvědomuje si význam práce národních buditelů – chápe společenskou funkci divadla – prohlubuje si znalosti o významných představitelích české literatury – vyjádří prožitky vlastní z daných uměleckých děl – text interpretuje a diskutuje o něm	**8. Z literatury národního obrození** Charakteristika období Význam práce jazykovědců a historiků tohoto období Úloha českého divadla v době národního obrození	

2. ročník – Český jazyk a literatura – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností	**15**
Žák: – aplikuje znalosti z 1. ročníku, – zdůvodňuje použití gramatických norem – odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	**1. Hlavní principy českého pravopisu**	
– objasní zásady spisovné výslovnosti a řídí se jimi	**2. Jazyková kultura** Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka	
– v písemném i mluveném projevu aplikuje poznatky z tvarosloví (průběžně)	**3. Gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce**	
– charakterizuje podstatná jména, – vyhledá v textu, rozlišuje druhy – vysvětlí tvorbu koncovek a používá je správně v písemném i mluveném projevu	Podstatná jména	

– charakterizuje přídavná jména vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy, – vysvětlí jejich funkci ve větě, – umí určovat jejich mluvnické kategorie – přiřadí přídavná jména ke vzorům s ohledem na správnou tvorbu koncovek, – rozlišuje a vytváří tři stupně přídavných jmen	Přídavná jména	
– charakterizuje, vysvětlí jejich funkci ve větě, rozliší jednotlivé druhy zájmen s ohledem na jejich pravopisné normy	Zájmena	
– charakterizuje číslovky, rozliší v textu, rozezná jednotlivé druhy, odůvodní koncovky – správně je používá v písemném i mluveném projevu	Číslovky	
– vysvětlí význam sloves, charakterizuje je s ohledem na jejich slohové využití – určí základní mluvnické kategorie (návaznost na cizí jazyk)	Slovesa	
– objasní na příkladech vztah mezi koncovkou sloves v minulém čase a jeho podmětem, aplikuje v praxi	Shoda podmětu s přísudkem	
– vysvětlí rozdíl mezi ohebnými a neohebnými slovními druhy – vyjmenuje je a objasní jejich funkci ve větě	Neohebné slovní druhy	
	Komunikační a slohová výchova	**15**
– vystihne charakteristické znaky různých druhů textu – posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu – rozliší jednotlivé typy – vysvětlí funkční styl a jeho jazykové prostředky	Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné	
– poukáže na přednosti kultivovaného písemného projevu, rozliší použití slov z jednotlivých jazykových rovin – využívá poznatků z tvarosloví a ortografie	Osobní dopis	
– objasní funkci popisu, jeho charakteristické znaky – odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru – terminologie	Popis osoby, věci Charakteristika	

– prokáže znalost základních administrativních projevů a schopnost aplikace teoretických vědomostí v praxi – vytvoří základní útvary administrativního stylu – přesně ,jasně a srozumitelně formuluje myšlenky – aplikuje získané vědomosti s ohledem na učební obor žáků	Administrativní styl a jeho útvary Jednoduché úřední, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty	
	Práce s textem a získávání informací	**36**
Žák: – rozumí obsahu textu i jeho částí, umí je třídit a kriticky hodnotit – dokáže zpětně text reprodukovat	**1. Práce s textem** - získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a kritické hodnocení - zpětná reprodukce textu	
– ověřuje si základní učivo z 1. ročníku, zejména základní literární pojmy v návaznosti na konkrétní literární díla	**2. Romantismus** a jeho představitelé – význam Máchova díla	
– v různých druzích umění – jmenuje hlavní představitele v české literatuře v kontextu doby, zařadí i světové autory (četba a interpretace textu)	**3. Realismus v české a světové literatuře**	
– vysvětlí znaky kritického realismu a význam K. Havlíčka Borovského pro moderní českou žurnalistiku – objasní základní znaky fejetonu, dokáže jej najít v současném tisku – objasní na příkladech sociální problematiku doby, poukáže na její realistické zobrazení (prokáže znalost rysů realismu na základě interpretace textu)	Kritický realismus v české literatuře K. Havlíček Borovský, B. Němcová	
– vysvětlí podstatu kritického realismu na dílech českých autorů z konce 19. století – objasní specifickou funkci divadla na konci 19. století – porovná drama v jevištní a knižní podobě	**4. Česká poezie 2. poloviny 19. století** Tvorba májovců, ruchovců, lumírovců, Realismus v historické a venkovské próze	
– prokáže znalost sociální problematiky tehdejšího venkova na základě četby konkrétních děl, porovná se současným stavem	**5. Česká literatura z konce 19. století** Literární moderna	
– porovná zpracování venkovské problematiky v próze a dramatu	**6. Česká literatura na přelomu 19. a 20. století**	

(na základě textu pochopí i dějinný kontext) – vysvětlí sociální a národnostní problematiku na základě poznatků z tvorby P. Bezruče – objasní antimilitaristický postoj v díle F. Šrámka	Generace buřičů	
– jednotlivé autory zařadí časově i z hlediska uměleckých směrů – charakterizuje typická díla autorů na základě četby a interpretace textu	**7. Souhrnné opakování**	

3. ročník – Český jazyk a literatura – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností	**10**
Žák: – pěstuje přesnost a kulturu jazyka – obhajuje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	**1. Úvod do učiva 3. ročníku** **2. Procvičování základních znalostí** Souhrnné opakování mluvnického učiva	
– rozezná jednotlivé větné členy – najde základní skladebnou dvojici a rozvíjející větné členy	**3. Větná skladba** Větné členy	
– zdokonaluje se ve znalosti jazykového systému – odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky – ovládá a uplatňuje základní principy jeho výstavby – prohlubuje si znalosti pravopisu, jazykové dovednosti – orientuje se ve výstavbě textu	**4. Větná skladba - druhy vět** Druhy vět podle obsahu Druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska Druhy vět podle složení Stavba a tvorba komunikátu	
	Komunikační a slohová výchova	**6**
– vhodně prezentuje své písemné projevy	**1. Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů**	
– argumentuje a obhajuje svá stanoviska – klade otázky a vhodně formuluje odpovědi – samostatně zpracovává informace	Získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení	

– sestaví životopis – vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	**2. Životopis**	
– objasní podstatu výkladu – vyjadřuje se věcně správně, přesně a srozumitelně – odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky – ovládá a uplatňuje základní principy výstavby výkladu – posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu – odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, přednese krátký projev	**3. Výklad nebo návod k činnosti** Řečnické projevy a jejich druhy	
	Práce s textem a získávání informací	**17**
– rozumí obsahu textu i jeho částí, umí je třídit a kriticky hodnotit – dokáže zpětně text reprodukovat – pořizuje z odborného textu výpisky – rozumí obsahu textu i jeho částem – zjišťuje si potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, – pořizuje z odbor. textu výpisky a konspekty	**1. Práce s textem** - získávání a zpracovávání informací z odborného a administrativního textu, jejich třídění - zpětná reprodukce textu - technika a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní) - orientace v textu	
– prohlubuje svůj zájem o literaturu, uvědomuje si nutnost sebevzdělávání – utřídí si základní znalosti – zopakuje si a aktivizuje své vědomosti	**2. Přehled literárního učiva 3. ročníku** Beseda o kulturním životě žáků, individuální četba, referáty	
– vysvětlí vztah literatury k politické a hospodářské situaci doby 20. a 30. let – charakterizuje toto období,uvědomí si národní povědomí v literatuře	**3. Z literatury mezi 1. a 2. světovou válkou**	
– seznámí se s Haškovým dílem**,** jeho významem, samostatně vyhledává informace – uvede významné představitele – vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl – vysvětlí hlavní literární směry a uvede jejich představitele v kontextu doby – objasní pojem proletářské umění,sociální balada, poetismus, surrealismus	Válka v literatuře 20. století Jaroslav Hašek Výběr z děl autorů české meziválečné literatury (poezie, próza, drama)	

– vysvětlí význam osobnosti Karla Čapka a jeho díla – přiblíží pokrokovost a aktuálnost názorů K. Čapka a zdůrazní jeho humanistický a protiválečný postoj – zajímá se o kvalitní literární díla	Karel Čapek Z dramatické tvorby Karla Čapka	
– uvědomuje si význam divadla ve 20. a 30.letech – objasní nové prvky v divadelní práci Voskovce a Wericha – vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl – aktivně poznává divadlo současné a minulé	**4. České divadlo 20. a 30. let** (avantgardní divadlo, improvizace, alegorie)	
– charakterizuje literární tvorbu v době 2. světové války a po válce	**5. Česká a světová literatura po 2. světové válce**	
– zajímá se o literární tvorbu – uvědomuje si aktuální odkaz literárních děl – vyjadřuje vlastní prožitky z daných uměleckých děl – interpretuje text a debatuje o něm	**6. Z děl spisovatelů publikujících ve 2. polovině 20. století a počátku 21. století**	

Anglický jazyk

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

název ŠVP:
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**
Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky, vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem, včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky využívat ke komunikaci,
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací jako jsou kuchařky a odborné časopisy, v cizím jazyce včetně internetu.
- využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností
- efektivně se učit cizí jazyk, využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie
- aplikovat znalosti z matematiky při řešení pracovních úkolů v anglickém jazyce,

Charakteristika učiva:

Učivo je rozděleno do čtyř základních oblastí:
a) Běžná konverzační témata
b) Odborná konverzační témata
c) Gramatika
d) Řečové dovednosti
e) Poznatky o zemích studovaného jazyka

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Jazykové prostředky Všeobecná konverzační témata Odborná konverzační témata Řečové dovednosti Poznatky o zemích studovaného jazyka	**2**
2.	Jazykové prostředky Všeobecná konverzační témata Odborná konverzační témata Řečové dovednosti Poznatky o zemích studovaného jazyka	**2**
3.	Jazykové prostředky Všeobecná konverzační témata Odborná konverzační témata Řečové dovednosti Poznatky o zemích studovaného jazyka	**2**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Součástí výuky anglického jazyka je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti, ať již v České republice nebo v zahraničí. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možnostmi samostatného získávání důležitých či užitečných informací. V neposlední řadě žáka vede k citlivému přístupu k životnímu prostředí, zejména při výběru vhodných surovin, technologických postupů, čisticích a mycích prostředků. Syntézou všech uvedených vlivů jsou formovány jeho hodnoty, city, postoje a preference.
Běžná konverzační témata zahrnují tematické okruhy jako například: osobní údaje a životopis, důma domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti, práce a zaměstnání, získávání a poskytování informací v oblasti osobní,veřejné, vzdělávací a pracovní, nakupování dopis, vzkaz, blahopřání, obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu; nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti, faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské

země a jazyka, základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice.

Mezipředmětové vztahy:

Všeobecná témata využívají mezipředmětové vztahy s Občanskou a Společenskou výchovou.
Odborná konverzační témata vycházejí z obsahu odborných předmětů Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, dále Ekologie, Ekonomika a z požadavků odborného výcviku.
Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí v oblasti receptivní i produktivní, využívá znalosti z českého a německého jazyka.
Projekt vede k praktické aplikaci získaných poznatků a dovedností

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A2+ (B1) podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří více než 50% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku. V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení. Součástí výuky mohou být i úkoly zadané k samostatnému domácímu vypracování a to pro celou skupinu či v případě potřeby individuálně. Hodnocení domácích úkolů se promítá do výsledného hodnocení žáka.
K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, organizovat výměnné zájezdy jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti, podporovat vedení jazykového portfolia. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu, uplatňovat výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného učení a řešení problémů i týmové spolupráce.
Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků zařazením her, soutěží. Obsahem projektu je příprava typického českého menu, včetně anglicky psaných receptů.

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně). Průběžně je hodnocen ústní a písemný projev, schopnost porozumět anglickému mluvenému slovu, referáty, aktuality, V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu anglického jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. Při hodnocení je důraz kladen na schopnost samostatné aplikace získaných poznatků v praxi, zejména v oblasti efektivní komunikace v cizím jazyce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

komunikativní:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- připravovat se na aktivní život v multikulturní společnosti
- osvojovat si praktické řečové dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), po-užívat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- rozšiřovat své znalosti o světě a využívat všechny moderní informační zdroje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):

- využívat v rámci výuky anglického jazyka poznatků získaných v ostatních odborných předmětech.
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

digitální:

- využívat různé internetové aplikace, výukové programy a webové stránky k osvojování slovní zásoby, správné výslovnosti a procvičování gramatických jevů
- využívat materiály z webových stránek a online aplikací k získání informací o reáliích týkajících se probíraných témat
- dodržovat bezpečnost při práci s online aplikacemi a zásady ochrany osobních údajů

Předmětem prolínají všechna průřezová témata a zobrazují se v jednotlivých tematických celcích.

1. ročník – Anglický jazyk – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – čte s porozuměním přiměřeně náročné texty – pracuje se slovníky – v ústním a písemném projevu uplatňuje osvojená gramatická pravidla	**1. Řečové dovednosti** – Poslech s porozuměním – Čtení s porozuměním, reprodukce textu – Písemný projev – Jednoduchý překlad textu – Reakce na otázky – Dialogy na dané téma – Situační hraní rolí – Vlastní monologický projev (vyjádření názoru, návrhu, prosby, omluvy, preferencí, souhlasu, nesouhlasu	**10**
Žák: – vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti – aplikuje vhodně slovní zásobu v daných komunikačních situacích a vybranou základní odbornou slovní zásobu svého oboru – uplatňuje vhodným způsobem základ. způsoby tvoření slov a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu – v písemném projevu uplatňuje správnou grafickou podobu jazyka – při práci se slovníkem zohledňuje rozdíly v české a anglické abecedě – hláskuje své jméno a psaná slova – ovládá a správně používá tvary slovesa *to be a to have* v přítomném čase, v jednotném i množném čísle – reprodukuje a používá výrazy jako *have,breakfast, have a shower* – správně chápe použití *have got* – vhodně přiřazuje členy ve známých spojeních a většinou správně použije člen i v nových spojeních – ovládá a správně používá základní číslovky – tvoří infinitiv a rozkazovací způsob – správně používá zájmena *this/that*, *these/those*	**2. Jazykové prostředky** – Slovní zásoba a její tvoření – Výslovnost – Grafická podoba jazyka a pravopis – Základní pravidla výslovnosti – Anglická abeceda – Sloveso *to be* – Sloveso *to have (have got)* – Základní principy užití členů – Základní číslovky 1 – milion – Infinitiv, rozkazovací způsob – Ukazovací zájmena *this a that* – Množné číslo podstatných jmen – Rod podstatných jmen, rod přídavných jmen – Přivlastňovací zájmena samostatná a nesamostatná – Přivlastňovací 2. pád – Průběhový přítomný čas – Tázací dovětky – Způsobová slovesa – Předmětný tvar zájmen – použití předložek – Pořádek slov ve větě – Přítomný čas prostý významových sloves – Otázky s tázacími zájmeny – Budoucí čas prostý – Vazba *to be going to* – Konstrukce – *other, another, others*	**20**

– ovládá tvorbu množného čísla podst. jmen, správně rozlišuje pravidelná a nepravidelná podst. jména – správně používá rod ve vztahu k muži, ženě, dítěti, zvířeti a věci – bezchybně ovládá a reprodukuje zájmena přivlastňovací nesamostatná a samostatná – správně chápe použití přivlastň. 2. pádu – rozlišuje, správně tvoří a používá přítomný čas prostý a průběhový – používá pomocné sloveso *do* a rozumí jeho funkci – utvoří otázku a zápor s pomocným slovesem *do/does,*správně vytváří otázky s tázacími zájmeny – správně chápe tvorbu tázacích dovětků	– Řadové číslovky, datum, letopočet, dny v týdnu a související předložky.	
– rozlišuje význam a umí ve větě použít slovesa *can, may, must* – ovládá tvoření otázky – vytváří věty se správným slovosledem – ovládá alespoň tři způsoby vyjádření budoucnosti a umí je správně použít – správně chápe použití *other, another, others* – napíše a správně přečte datum, letopočet, dny a měsíce s použitím řadových číslovek a se správnou předložkou		
Žák: – použije podle situace vhodný pozdrav, při výběru zohlední čas a míru formálnosti – používá jednoduché známé zdvořilostní fráze – zdvořile se zeptá na čas a správně odpoví na otázku „Kolik je hodin?“ – požádá partnera o zopakování pronesené výpovědi – představí sebe, či druhou osobu – hovoří souvisle na téma Má rodina a používá slovní zásobu označující členy nejužší rodiny – reprodukuje jednoduchý popis osoby (jméno, věk, vzhled) – v neznámém prostředí se zeptá na cestu a stejně tak i podá podrobné informace o cestě jiným osobám – požádá o zboží v obchodě (zejména o potraviny, základní oblečení), zeptá se na cenu nebo zda si může oblečení vyzkoušet, upřesní požadavek (velikost,	**3. Běžná konverzační témata** – Pozdravy při setkání a loučení, dny v týdnu, měsíce v roce, roční období – Určování času – What´s the time? – Rodina, rodinné vztahy – Dotazy na ulici v neznámém městě, popis cesty – V obchodě, nakupování – Jídlo a nápoje	**14**

barvu), vyjádří množství zboží a řekne, zda si zboží vezme či ne – převede dosud používané britské jednotky (libra, pinta); – vyměňuje si informace v rámci řízeného dialogu – iniciuje dialog na procvičená témata		
Žák: – ovládá slovní zásobu týkající se zařízení a základního vybavení kuchyně a stručně popíše kuchyň (kuch. zařízení, elektrospotřebiče, kuch. nástroje atd.) – nabídne s pomocí tištěného anglického menu jídla a nápoje – zná v anglickém jazyce základní suroviny pro přípravu pokrmů a přeloží je do českého jazyka – ovládá názvy nejčastěji žádaných nápojů – vede jednoduchou konverzaci na téma „V restauraci“, přičemž se vžije jak do role hosta, tak do role vrchního – vyhledá nový výraz ve dvojjazyčném slovníku	**4. Odborná konverzační témata**: – Základní vybavení kuchyně – Podávání jídel a nápojů – slovní zásoba a potřebné fráze – Základní suroviny pro přípravu pokrmů – Druhy nápojů – V restauraci	**20**
Žák: – má znalosti o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech anglicky mluvících zemí, včetně poznatků z oboru, v porovnání s reáliemi ČR – zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika těchto zemí ve srovnání se zvyklostmi v ČR, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů	**5. Poznatky o zemích studovaného jazyka** – Vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání anglicky mluvících zemí v kontextu znalostí o České republice	**2**

2. ročník – Anglický jazyk – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – čte s porozuměním přiměřeně náročné texty – pracuje se slovníky – v ústním a písemném projevu uplatňuje osvojená gramatická pravidla	**1. Řečové dovednosti** – Poslech s porozuměním – Čtení s porozuměním, reprodukce textu – Písemný projev – Jednoduchý překlad textu – Reakce na otázky – Dialogy na dané téma	**10**

	– Situační hraní rolí – Vlastní monologický projev (vyjádření názoru, návrhu, prosby, omluvy, preferencí, souhlasu, nesouhlasu	
Žák: – vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti – aplikuje vhodně slovní zásobu v daných komunikačních situacích a vybranou základní odbornou slovní zásobu svého oboru – uplatňuje vhodným způsobem základní způsoby tvoření slov a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu – v písemném projevu uplatňuje správnou grafickou podobu jazyka – používá při popisu místa vazbu *There is/are* a potřebné předložky; – reprodukuje základní pravidla pro použití výrazů *some, any, no* – aplikuje je v konkrétní větě – rozumí významu složenin *some – any – no* a aplikuje na ně stejná pravidla – rozezná min. čas v češtině i angličtině – v závislosti na osobě správně používá tvary minulého času slovesa *to be* – ilustruje rozdíl v tvoření minulého času u pravidelných a nepravidelných sloves – správně vyslovuje minulý čas pravidel. sloves končících na *t* a *d* – aplikuje pravidla o použití pomocného slovesa *do* na tvorbu otázky a záporu v minulém čase – správně chápe a používá konstrukci trpného rodu v různých časech – rozlišuje přídavná jména a příslovce – ovládá a správně aplikuje pravidla pro tvoření druhého a třetího stupně jedno-, dvou- i víceslabičných přídavných jmen – rozlišuje pravidelné a nepravidelné stupňování – ovládá nepravidelné stupňování příd. jmen *good* a *bad* – správně vyslovuje druhý a třetí stupeň přídavných jmen – rozlišuje přímou a nepřímou otázku ve větě	**2. Jazykové prostředky** – Slovní zásoba a její tvoření – Výslovnost – Grafická podoba jazyka a pravopis – Vazba *There is, There are* – Použití *some, any, no* – Minulý čas prostý pomocných a významových sloves – Nepravidelná slovesa – Trpný rod – Stupňování přídavných jmen – Příslovce – stupňování – Přímá a nepřímá otázka – Podstatná jména počitatelná a nepočitatelná – vyjádření množství – Použití *every, each, both, all* – Podmiňovací způsob přítomný – Jeden zápor ve větě – Postavení příslovcí ve větě – Spojka *tha*t	**20**

– správně používá výraz *any* místo dalšího záporu – správně používá příslovce ve větě – chápe správné použití spojky *that*		
– rozlišuje podstatná jména počitatelná a nepočitatelná a správně s nimi spojí výrazy označující množství: mnoho, málo, pár a trochu – správně chápe a zařazuje do souvislostí *every, each, both* a *all* – objasní význam a použití podmiňov. způsobu a správně použije *would* a *should* – při tvoření věty respektuje pravidlo o jediném záporu v anglické		
Žák: – v jednoduchých větách popíše byt popř. dům, ve kterém bydlí a zařízení jednotlivých místností – formuluje jednoduše sdělení o průběhu dne – vede jednoduchou konverzaci na toto téma – krátce pohovoří o různých druzích sportu a popíše v jednoduchých větách své záliby a zájmy, kterým se věnuje ve volném čase – zapíše a reprodukuje zájmy a záliby ostatních, vede jednoduchou konverzaci na téma učení a vzdělávání – vyjmenuje nejčastěji využívané dopravní prostředky a důvody, kvůli kterým lidé cestují – odhadne význam sdělení na letáku – rozumí slovní zásobě popisující jednotlivá povolání a každé z nich stručně charakterizuje – disponuje základními znalostmi o ČR (geografické znalosti, obyvatelstvo atd.) a reprodukuje krátký monolog na toto téma	**3. Běžná konverzační témata** – Bydlení – Průběh dne – Využití volného času – Záliby, sport – Učení a vzdělávání – Cestování – Povolání – Česká republika	**14**
Žák: – zná v anglickém jazyce běžné i netradiční druhy zeleniny a ovoce a popíše přípravu některých salátů – pojmenuje druhy masa (vepřové, hovězí atd.) a jejich nejčastěji používané části (kýta, bůček atd.)	**4. Odborná konverzační témata** – Zelenina a ovoce a příprava salátů – Druhy masa – Pokrmy nejčastěji podávané v ČR a použité suroviny – Přílohy	**20**

– vybaví si názvy při odborném výcviku nejčastěji podávaných jídel, popíše chuť (kyselé, slané, sladké, hořké a kombinace) – řekne, který pokrm je připravován, z kterého druhu a části masa – přeloží nejčastější přílohy k jídlu – pojmenuje některá jídla typická pro anglicky mluvící země, má představu o jejich charakteru	– Pokrmy nejčastěji podávané v anglicky mluvících zemích a použité suroviny	
Žák: – má znalosti o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech anglicky mluvících zemí, včetně poznatků z oboru, v porovnání s reáliemi ČR – zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika těchto zemí ve srovnání se zvyklostmi v ČR, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů	**5. Poznatky o zemích studovaného jazyka** – Vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání anglicky mluvících zemí v kontextu znalostí o České republice	**2**

3. ročník – Anglický jazyk – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – čte s porozuměním přiměřeně náročné texty – pracuje se slovníky – v ústním a písemném projevu uplatňuje osvojená gramatická pravidla	**1. Řečové dovednosti** – Poslech s porozuměním – Čtení s porozuměním, reprodukce textu – Písemný projev – Jednoduchý překlad textu – Reakce na otázky – Dialogy na dané téma – Situační hraní rolí – Vlastní monologický projev (vyjádření názoru, návrhu, prosby, omluvy, preferencí, souhlasu, nesouhlasu)	**10**
Žák: – vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti – aplikuje vhodně slov. zásobu v daných komunikačních situacích a vybranou základní odbornou slovní zásobu svého oboru	**2. Jazykové prostředky** – Slovní zásoba a její tvoření – Výslovnost – Grafická podoba jazyka a pravopis – Účelový infinitiv – Nepřímý předmět – Vztažná zájmena – Předpřítomný čas prostý a průběhový	**20**

– uplatňuje vhodným způsobem základní způsoby tvoření slov a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu – v písemném projevu uplatňuje správnou grafickou podobu jazyka – chápe význam a použití účelového infinitivu – rozezná přímý a nepřímý předmět – ovládá použití vztažných zájmen – rozpozná předpřítomný čas v textu – objasní jeho gramatickou konstrukci – použije jej pro vyjádření jasné souvislosti s přítomností – rozlišuje mezi minulým a předpřítomným časem – chápe a dokáže použít zvratná a zdůrazňovací zájmena – využije k vyjádření vazbu *Let us* – používá sloveso *may* ve významu smět nebo možná, sloveso *must* ve významu muset, určitě – objasní důvody a principy použití opisů modálních sloves *can, may, must* a na tomto základě je vhodně použije v přítomném, budoucím,minulém čase a předpřítomném čase – ovládá použití zástupného *one/ones* místo podstatného jména – chápe použití vazeb infinitivu s podmětem nebo předmětem pro zkrácení věty – objasní posuny časů v nepřímé řeči a rozpozná je v textu – identifikuje v textu věty časové a podmínkové s odkazem na budoucnost – objasní použití přítomného času prostého s významem budoucím	– Zájmena zvratná a zdůrazňovací – Vazba *Let us* – Další významy *may* a *must* – Opisy modálních sloves – Zástupné *one/ones* – Vazba předmětu s infinitivem – Vazba podmětu s infinitivem – Nepřímá řeč a časová souslednost – Časové věty – Podmiňovací způsob minulý a podmínková souvětí – Gerundium – Slovesa změny stavu	
– vybavuje si časové a podmínkové spojky – rozliší podmiňovací způsob přítomný a minulý – objasní tři typy podmínkových souvětí – správně vyslovuje koncové *–ing* – rozlišuje různé tvary na *–ing*, jejich význam a použití a gramatické		

chování (podstatné jméno slovesné, gerundium, průběhový čas,...) – vhodně používá sloves vyjadřujících změny stavu k vyjádření rychlosti změn – ovládá nejčastější idiomatická spojení		
Žák: – pohovoří o aktivitách během základních prázdnin a dovolených – rozumí a uplatňuje slovní zásobu používanou při běžné konverzaci o počasí – rozumí reprodukované předpovědi počasí – napíše vlastní životopis určený jako příloha k žádosti o zaměstnání – reprodukuje svůj životopis souvisle a zařadí do něj další doplňující informace (rodina, koníčky atd.) – pojmenuje běžné zdravotní potíže (bolesti, nemoci, zranění) a použije tyto vědomosti v typových situacích – rozumí názvům nemocí a běžných diet – popíše základní druhy oblečení, formuluje svůj vztah k módě – vybaví si hlavní země, ve kterých je angličtina úředním jazykem a stručně je charakterizuje – jinak formuluje sdělení – reprodukuje jednodušší mluvený text	**3. Běžná konverzační témata** – Prázdniny a dovolená – Počasí – Životopis – Péče o zdraví – Oblečení a móda – Anglicky mluvící země	**20**
Žák: – ovládá názvy nejčastěji podávaných předkrmů, polévek a moučníků a sestaví na počítači v písemné podobě celý jídelní a nápojový lístek včetně cen jednotlivých položek – použije vhodně základní pojmy týkající se činnosti v kuchyni (míchat, krájet, vařit, péct, umývat atd.) – pojmenuje běžné tepelné úpravy – se slovníkem zapíše jednoduchý recept (suroviny, postup) – pojmenuje běžný inventář používaný na odborném výcviku při podávání nápojů	**4. Odborná konverzační témata** – Sestavení jídelního a nápojového lístku: předkrmy, polévky, hlavní jídla, moučníky – Recepty – činnosti v kuchyni, pracovní postupy – Inventář pro nápoje – Inventář pro podávání jídel – Projekt – Jazykově připraven ucházet se o práci v EU – Schopný komunikovat s kolegy s OMJ	**13**

– ovládá názvy pro běžný inventář používaný na odborném výcviku při podávání jídel;		
Žák: – má znalosti o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech anglicky mluvících zemí, včetně poznatků z oboru, v porovnání s reáliemi ČR – zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika těchto zemí ve srovnání se zvyklostmi v ČR, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů	**5. Poznatky o zemích studovaného jazyka** – Vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání anglicky mluvících zemí v kontextu znalostí o České republice	**3**

Anglický jazyk **(druhý jazyk – začátečníci)**

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

název ŠVP:
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky, vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem, včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky využívat ke komunikaci
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací jako jsou kuchařky a odborné časopisy, v cizím jazyce včetně internetu.
- využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností
- efektivně se učit cizí jazyk, využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie
- aplikovat znalosti z matematiky při řešení pracovních úkolů v anglickém jazyce

Charakteristika učiva:

Učivo je rozděleno do čtyř základních oblastí:
a) Běžná konverzační témata
b) Odborná konverzační témata
c) Gramatika
d) Řečové dovednosti
e) Poznatky o zemích studovaného jazyka

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
2.	Jazykové prostředky Všeobecná konverzační témata Odborná konverzační témata Řečové dovednosti Poznatky o zemích studovaného jazyka	**2**
3.	Jazykové prostředky Všeobecná konverzační témata Odborná konverzační témata Řečové dovednosti Poznatky o zemích studovaného jazyka	**2**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Součástí výuky anglického jazyka je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti, ať již v České republice nebo v zahraničí. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možnostmi samostatného získávání důležitých či užitečných informací. V neposlední řadě žáka vede k citlivému přístupu k životnímu prostředí, zejména při výběru vhodných surovin, technologických postupů, čisticích a mycích prostředků. Syntézou všech uvedených vlivů jsou formovány jeho hodnoty, city, postoje a preference.
Běžná konverzační témata zahrnují tematické okruhy jako například: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, každodenní život, nakupování, Česká republika, země dané jazykové oblasti, práce a zaměstnání, získávání a poskytování informací v oblasti osobní a pracovní, dopis, vzkaz, blahopřání, obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti.

Mezipředmětové vztahy:
Všeobecná témata využívají mezipředmětové vztahy s Občanskou a Společenskou výchovou.
Odborná konverzační témata vycházejí z obsahu odborných předmětů Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, dále Ekologie, Ekonomika a z požadavků odborného výcviku.
Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí v oblasti receptivní i produktivní, využívá znalosti z českého a německého jazyka.
Projekt vede k praktické aplikaci získaných poznatků a dovedností

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A2+ (B1) podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří více než 50% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku. V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení. Součástí výuky mohou být i úkoly zadané k samostatnému domácímu vypracování a to pro celou skupinu či v případě potřeby individuálně. Hodnocení domácích úkolů se promítá do výsledného hodnocení žáka.
K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, organizovat výměnné zájezdy jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti, podporovat vedení jazykového portfolia. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu, uplatňovat výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného učení a řešení problémů i týmové spolupráce.
Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků zařazením her, soutěží. Obsahem projektu je příprava typického českého menu, včetně anglicky psaných receptů.

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně). Průběžně je hodnocen ústní a písemný projev, schopnost porozumět anglickému mluvenému slovu, referáty, aktuality, V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu anglického jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. Při hodnocení je důraz kladen na schopnost samostatné aplikace získaných poznatků v praxi, zejména v oblasti efektivní komunikace v cizím jazyce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

komunikativní:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- připravovat se na aktivní život v multikulturní společnosti
- osvojovat si praktické řečové dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)

- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- rozšiřovat své znalosti o světě a využívat všechny moderní informační zdroje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):

- využívat v rámci výuky anglického jazyka poznatků získaných v ostatních odborných předmětech.
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

digitální:

- využívat různé internetové aplikace, výukové programy a webové stránky k osvojování slovní zásoby, správné výslovnosti a procvičování gramatických jevů
- využívat materiály z webových stránek a online aplikací k získání informací o reáliích týkajících se probíraných témat
- dodržovat bezpečnost při práci s online aplikacemi a zásady ochrany osobních údajů

Předmětem prolínají všechna průřezová témata a zobrazují se v jednotlivých tematických celcích.

2. ročník – Anglický jazyk (druhý jazyk) – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – čte s porozuměním přiměřeně náročné texty – pracuje se slovníky – v ústním a písemném projevu uplatňuje osvojená gramatická pravidla	**1. Řečové dovednosti** – Poslech s porozuměním – Čtení s porozuměním, reprodukce textu – Písemný projev – Jednoduchý překlad textu – Reakce na otázky – Dialogy na dané téma – Situační hraní rolí – Vlastní monologický projev (vyjádření názoru, návrhu, prosby, omluvy, preferencí, souhlasu, nesouhlasu	**10**
Žák: – vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti – aplikuje vhodně slovní zásobu v daných komunikačních situacích a vybranou základní odbornou slovní zásobu svého oboru – uplatňuje vhodným způsobem základní způsoby tvoření slov a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu – v písemném projevu uplatňuje správnou grafickou podobu jazyka – při práci se slovníkem zohledňuje rozdíly v české a anglické abecedě – hláskuje své jméno a psaná slova – ovládá a správně používá tvary slovesa *to be a to have* v přítomném čase, v jednotném i množném čísle – reprodukuje a používá výrazy jako *have,breakfast, have a shower* – správně chápe použití *have got* – vhodně přiřazuje členy ve známých spojeních a většinou správně použije člen i v nových spojeních – ovládá a správně používá základní číslovky – tvoří infinitiv a rozkazovací způsob – správně používá zájmena *this/that*, *these/those*	**2. Jazykové prostředky** – Slovní zásoba a její tvoření – Výslovnost – Grafická podoba jazyka a pravopis – Základní pravidla výslovnosti – Anglická abeceda – Sloveso *to be* – Sloveso *to have (have got)* – Základní principy užití členů – Základní číslovky 1 – milion – Infinitiv, rozkazovací způsob – Ukazovací zájmena *this a that* – Množné číslo podstatných jmen – Rod podstatných jmen, rod přídavných jmen – Přivlastňovací zájmena samostatná a nesamostatná – Přivlastňovací 2. pád – Průběhový přítomný čas – Tázací dovětky – Způsobová slovesa – Předmětný tvar zájmen – použití předložek – Pořádek slov ve větě – Přítomný čas prostý významových sloves – Otázky s tázacími zájmeny – Budoucí čas prostý – Vazba *to be going to* – Konstrukce – *other, another, others* – Řadové číslovky, datum, letopočet, dny v týdnu a související předložky.	**20**

– ovládá tvorbu množného čísla podst. jmen, správně rozlišuje pravidelná a nepravidelná podst. jména – správně používá rod ve vztahu k muži, ženě, dítěti, zvířeti a věci – bezchybně ovládá a reprodukuje zájmena přivlastňovací nesamostatná a samostatná – správně chápe použití přivlastň. 2. pádu – rozlišuje, správně tvoří a používá přítomný čas prostý a průběhový slovosledem – ovládá alespoň tři způsoby vyjádření budoucnosti a umí je správně použít		
– správně chápe použití *other, another, others* – napíše a správně přečte datum, letopočet, dny a měsíce s použitím řadových číslovek a se správnou předložkou – používá pomocné sloveso *do* a rozumí jeho funkci – utvoří otázku a zápor s pomocným slovesem *do/does,*správně vytváří otázky s tázacími zájmeny – správně chápe tvorbu tázacích dovětků – rozlišuje význam a umí ve větě použít slovesa *can, may, must* – ovládá tvoření otázky		
Žák: – používá jednoduché známé zdvořilostní fráze (pozdrav atd.) – odpovídá na známé krátké otázky; – klade nacvičené jednoduché otázky –při nakupování, při dotazování na cestu, atd. – opakuje po učiteli krátká slovní spojení – reprodukuje nacvičené základní údaje o sobě, své rodině – popíše v jednoduchých větách cestu, byt nebo dům, ve kterém žije – požádá partnera o zopakování pronesené výpovědi – popíše své koníčky a vztah ke sportu – reprodukuje krátký monolog na připravené téma	**3. Běžná konverzační témata** – Pozdravy při setkání a loučení, dny v týdnu, měsíce v roce, roční období – Rodina, rodinné vztahy – Dotazy na ulici v neznámém městě, popis cesty – V obchodě, nakupování. – Bydlení – Určování času – “What´s the time?“ – Záliby, sport	**14**

– komunikuje jednoduše po objasnění nebo upřesnění situace – iniciuje dialog na procvičené téma – vyměňuje si informace v rámci řízeného dialogu		
Žák: – ovládá slovní zásobu týkající se zařízení a základního vybavení kuchyně a stručně popíše kuchyň (kuch. zařízení, elektro–spotřebiče, kuch. nástroje atd.) – umí s pomocí tištěného anglického menu nabídnout jídla a nápoje – zná v anglickém jazyce základní suroviny pro přípravu pokrmů a přeloží je do českého jazyka – ovládá názvy nejčastěji žádaných nápojů – dokáže zahrát scénku na téma „V restauraci“, přičemž se vžije jak do role hosta, tak do role vrchního – zná v anglickém jazyce běžné druhy ovoce a zeleniny – pojmenuje druhy masa (vepřové, hovězí atd.) a jejich nejčastěji používané části (kýta, bůček atd.)	**4. Odborná konverzační témata**: – Základní vybavení kuchyně – Podávání jídel a nápojů – slovní zásoba a potřebné fráze – Základní suroviny pro přípravu pokrmů – Druhy nápojů – V restauraci – Zelenina a ovoce a příprava salátů – Druhy masa	**20**
Žák: – má znalosti o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech anglicky mluvících zemí, včetně poznatků z oboru, v porovnání s reáliemi ČR – zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika těchto zemí ve srovnání se zvyklostmi v ČR, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů	**5. Poznatky o zemích studovaného jazyka** – Vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání anglicky mluvících zemí v kontextu znalostí o České republice	**2**

3.ročník – Anglický jazyk (druhý jazyk) – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – čte s porozuměním přiměřeně náročné texty – pracuje se slovníky – v ústním a písemném projevu uplatňuje osvojená gramatická pravidla	**1. Řečové dovednosti** – Poslech s porozuměním – Čtení s porozuměním, reprodukce textu – Písemný projev – Jednoduchý překlad textu – Reakce na otázky – Dialogy na dané téma – Situační hraní rolí – Vlastní monologický projev (vyjádření názoru, návrhu, prosby, omluvy, preferencí, souhlasu, nesouhlasu	**10**
Žák: – vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti – aplikuje vhodně slovní zásobu v daných komunikačních situacích a vybranou základní odbornou slovní zásobu svého oboru – uplatňuje vhodným způsobem základní způsoby tvoření slov a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu – v písemném projevu uplatňuje správnou grafickou podobu jazyka – používá při popisu místa vazbu *There is/are* a potřebné předložky; – reprodukuje základní pravidla pro použití výrazů *some, any, no* – aplikuje je v konkrétní větě – rozumí významu složenin *some – any – no* a aplikuje na ně stejná pravidla – rozezná min. čas v češtině i angličtině – v závislosti na osobě správně používá tvary minulého času slovesa *to be* – ilustruje rozdíl v tvoření minulého času u pravidelných a nepravidelných sloves – správně vyslovuje minulý čas pravidel. sloves končících na *t* a *d* – aplikuje pravidla o použití pomocného slovesa *do* na tvorbu otázky a záporu v minulém čase	**2. Jazykové prostředky** – Slovní zásoba a její tvoření – Výslovnost – Grafická podoba jazyka a pravopis – Vazba *There is, There are* – Použití *some, any, no* – Minulý čas prostý pomocných a významových sloves – Nepravidelná slovesa – Trpný rod – Stupňování přídavných jmen – Příslovce – stupňování – Přímá a nepřímá otázka – Podstatná jména počitatelná a nepočitatelná – vyjádření množství – Použití *every, each, both, all* – Podmiňovací způsob přítomný – Jeden zápor ve větě – Postavení příslovcí ve větě – Spojka *that*	**20**

– správně chápe a používá konstrukci trpného rodu v různých časech – rozlišuje přídavná jména a příslovce – ovládá a správně aplikuje pravidla pro tvoření druhého a třetího stupně jedno–, dvou- i víceslabičných přídavných jmen – při tvoření věty respektuje pravidlo o jediném záporu v anglické větě – správně používá výraz *any* místo dalšího záporu – správně používá příslovce ve větě – chápe správné použití spojky *that*		
– správně vyslovuje druhý a třetí stupeň přídavných jmen – rozlišuje přímou a nepřímou otázku – rozlišuje podstatná jména počitatelná a nepočitatelná a správně s nimi spojí výrazy označující množství: mnoho, málo, pár a trochu – správně chápe a zařazuje do souvislostí *every, each,* – rozlišuje pravidelné a nepravidelné stupňování – ovládá nepravidelné stupňování příd. jmen *good* a *bad both* a *all* – *objasní význam a použití podmiňov. způsobu a správně použije would a should*		
Žák: – v jednoduchých větách popíše byt popř. dům, ve kterém bydlí a zařízení jednotlivých místností – formuluje jednoduše sdělení o průběhu dne – vede jednoduchou konverzaci na toto téma – krátce pohovoří o různých druzích sportu a popíše v jednoduchých větách své záliby a zájmy, kterým se věnuje ve volném čase – zapíše a reprodukuje zájmy a záliby ostatních, vede jednoduchou konverzaci na téma učení a vzdělávání – vyjmenuje nejčastěji využívané dopravní prostředky a důvody, kvůli kterým lidé cestují – odhadne význam sdělení na letáku	**3. Běžná konverzační témata** – Bydlení – Průběh dne – Využití volného času – Záliby, sport – Učení a vzdělávání – Cestování – Povolání – Česká republika	**14**

– rozumí slovní zásobě popisující jednotlivá povolání a každé z nich stručně charakterizuje – disponuje základními znalostmi o ČR (geografické znalosti, obyvatelstvo atd.) a reprodukuje krátký monolog na toto téma		
Žák: – vybavuje si názvy při odborném výcviku nejčastěji podávaných jídel, popíše chuť (kyselé, slané, sladké, hořké a kombinace) – přeloží nejčastější přílohy k jídlu; – ovládá názvy nejčastěji podávaných předkrmů, polévek a moučníků a sestaví na počítači v písemné podobě celý jídelní a nápojový lístek včetně cen jednotlivých položek – používá základní pojmy týkající se činnosti v kuchyni (míchat, krájet, umývat atd.) – pojmenuje běžné tepelné úpravy – se slovníkem zapíše jednoduchý recept (suroviny, postup)	**4. Odborná konverzační témata** – Pokrmy nejčastěji podávané v ČR a použité suroviny – Přílohy – Sestavení jídelního a nápojového lístku: předkrmy, polévky, hlavní jídla, moučníky – Recepty – činnosti v kuchyni, pracovní postupy	**20**
Žák: – má znalosti o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech anglicky mluvících zemí, včetně poznatků z oboru, v porovnání s reáliemi ČR – zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika těchto zemí ve srovnání se zvyklostmi v ČR, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů	**5. Poznatky o zemích studovaného jazyka** – Vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání anglicky mluvících zemí v kontextu znalostí o České republice	**2**

Německý jazyk

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

název ŠVP:
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**
Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem, včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky využívat ke komunikaci
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací jako jsou kuchařky a odborné časopisy, v cizím jazyce včetně internetu
- využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností
- efektivně se učit cizí jazyk, využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie
- aplikovat znalosti z matematiky při řešení pracovních úkolů v německém jazyce

Charakteristika učiva:

Učivo je rozděleno do čtyř základních oblastí:
a) Běžná konverzační témata
b) Odborná konverzační témata
c) Gramatika
d) Projekt na odborné téma

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	1. Řečové dovednosti 2. Jazykové prostředky 3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - Běžná konverzační témata 4. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - Odborná konverzační témata 5. Poznatky o zemích studovaného jazyka	2
2.	1. Řečové dovednosti 2. Jazykové prostředky 3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - Běžná konverzační témata 4. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - Odborná konverzační témata 5. Poznatky o zemích studovaného jazyka	2
3.	1. Řečové dovednosti 2. Jazykové prostředky 3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - Běžná konverzační témata 4. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - Odborná konverzační témata 5. Poznatky o zemích studovaného jazyka 6. Projekt na odborné téma	2

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Součástí výuky německého jazyka je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti, ať již v České republice nebo v zahraničí. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možnostmi samostatného získávání důležitých či užitečných informací. V neposlední řadě žáka vede k citlivému přístupu k životnímu prostředí, zejména při výběru vhodných surovin, technologických postupů, čisticích a mycích prostředků. Syntézou všech uvedených vlivů jsou formovány jeho hodnoty, city, postoje a preference.
Běžná konverzační témata zahrnují tematické okruhy jako například: osobní údaje a životopis, důma domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti, práce a zaměstnání, získávání a poskytování informací v oblasti osobní,veřejné, vzdělávací a pracovní, nakupování dopis, vzkaz, blahopřání, obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost,

poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu; nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti, faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka, základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice.

Mezipředmětové vztahy:

Všeobecná témata využívají mezipředmětové vztahy s Občanskou a Společenskou výchovou.
Odborná konverzační témata vycházejí z obsahu odborných předmětů Technologie,Stolničení, Potraviny a výživa, dále Ekologie, Ekonomika a z požadavků odborného výcviku.
Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí v oblasti receptivní i produktivní, využívá znalosti z českého a anglického jazyka.
Projekt vede k praktické aplikaci získaných poznatků a dovedností

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A2+ (B1) podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří více než 50% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku. V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení. Součástí výuky mohou být i úkoly zadané k samostatnému domácímu vypracování a to pro celou skupinu či v případě potřeby individuálně. Hodnocení domácích úkolů se promítá do výsledného hodnocení žáka.
K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, organizovat výměnné zájezdy jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti, podporovat vedení jazykového portfolia. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu, uplatňovat výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného učení a řešení problémů i týmové spolupráce.
Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků zařazením her, soutěží.
Obsahem projektu je příprava typického českého menu, včetně německy psaných receptů.

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně). Průběžně je hodnocen ústní a písemný projev, schopnost porozumět německému mluvenému slovu, referáty, aktuality, V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu

německého jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. Při hodnocení je důraz kladen na schopnost samostatné aplikace získaných poznatků v praxi, zejména v oblasti efektivní komunikace v cizím jazyce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

komunikativní:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- připravovat se na aktivní život v multikulturní společnosti
- osvojovat si praktické řečové dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- rozšiřovat své znalosti o světě a využívat všechny moderní informační zdroje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):

- využívat v rámci výuky německého jazyka poznatků získaných v ostatních odborných předmětech
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

digitální:

- využívat různé internetové aplikace, výukové programy a webové stránky k osvojování slovní zásoby, správné výslovnosti a procvičování gramatických jevů
- vést žáky ke kritickému myšlení při práci s německými informačními zdroji, k samostatnému vyhledávání a zpracování informací a také k posuzování důvěryhodnosti zdrojů
- motivovat žáky k dalšímu digitálnímu zpracovávání, ukládání, zálohování a sdílení získaných informací, k respektu autorských práv a k osvojování si zvyku uvádět bibliografické zdroje při šíření informací jiných autorů

- navozovat situace pro vytváření materiálů v digitální podobě: formuláře, jídelní lístky, ubytování apod.

Průřezová témata

Člověk a svět práce
Žáci jsou vedeni k tomu, aby se co nejlépe uplatnili na trhu práce. Ve výuce německého jazyka tato práce spočívá v tom, že se žáci učí psát např. strukturovaný životopis. Dozví se, jak nejlépe napsat životopis a co nesmí zapomenout uvést. Učí se také psát různé žádosti, např. o zaměstnání. Vyzkouší si také např. rozhovor se zaměstnavatelem. Žáci se učí prezentovat své názory před třídou s potlačením trémy tak, aby byli připraveni na skutečný pohovor v zaměstnání. Výuka je zaměřena na budoucí práci v restauraci.

Občan v demokratické společnosti
Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali čerpat informace z masových médií, tyto informace dokázali využívat, zhodnotit, vytvořili si svůj vlastní názor. Náplní výuky je také to, aby se žáci naučili být tolerantní a aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci.

Člověk a životní prostředí
V rámci výuky německého jazyka je tato problematika zpracována formou projektu. Žáci získávají potřebné informace např. z internetu. Během výuky se pracuje s texty, které jsou zaměřeny na tuto problematiku. Nejprve jsou žáci seznámeni s novou slovní zásobou, která je potřebná k tomu, aby žáci dokázali vyjádřit své myšlenky, názory a postoje k dané problematice.

Člověk a digitální svět
Dle náplně hodiny německého jazyka je využívána počítačová technika, na které jsou připraveny testy a gramatická cvičení, k dispozici jsou elektronické slovníky. Práce s internetem umožňuje žákům vyhledávat autentické články ze zahraničního tisku či použít slovník.

1. ročník – Německý jazyk – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – čte s porozuměním přiměřeně náročné texty včetně jednoduchých odborných textů – vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě – v ústním a písemném projevu uplatňuje osvojená gramatická pravidla – rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích	**1. Řečové dovednosti** – Receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním – Receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem – Produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky – Produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod.	**10**

	– Jednoduchý překlad	
Žák: – rozlišuje základní zvukové prostředky německého jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti – vytváří věty se správným slovosledem – zaznamená krátká sdělení, pomalu a zřetelně hláskovaná, i delší mluvené slovo – správně časuje a užívá slovesa být, mít a stát se v přítomném čase, v jednotném i množném čísle – časuje slabá slovesa – ve větách správně užívá člen určitý a neurčitý – bezchybně skloňuje podstatná jména všech rodů v jednotném a množném čísle – vytvoří rozkazovací způsob slabých sloves a správně ho užije v rámci věty – zapíše číslovky do tisíce – užívá správně zápory nein, nicht, kein – vyskloňuje osobní a přivlastňovací zájmena a použije je ve větě – vyjmenuje předložky se 3. pádem a předložky se 3. a 4. pádem a dosadí za ně podstatné jméno v odpovídajícím pádě; – časuje nejčastěji používaná silná slovesa v přítomném čase v jednotném a množném čísle; – vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie – zná slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami – používá způsobová slovesa	**2. Jazykové prostředky** – Výslovnost – Slovosled ve větě oznamovací, tázací a rozkazovací – Otázka doplňovací a zjišťovací – Tázací zájmena – Časování sloves sein, haben a werden – Časování slabých a silných sloves v přítomném čase – Užití členu určitého a neurčitého – Přídavná jména v přísudku – Silné skloňování podstatných jmen – Rozkazovací způsob sloves – Číslovky základní – Zápor – Přivlastňovací zájmena v jedn. čísle – Skloňování osobních zájmen – Předložky se 3. pádem – Předložky se 3. a 4. pádem – Přivlastňovací zájmena – Slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami – Způsobová slovesa – Grafická podoba jazyka a pravopis	**20**
Žák: – vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům – používá jednoduché známé zdvořilostní fráze (pozdrav atd.) – požádá partnera o zopakování pronesené výpovědi – zdvořile se zeptá na čas a správně odpoví na otázku „Kolik je hodin?“ – představí sebe, či druhou osobu – hovoří souvisle na téma Má rodina a používá slovní zásobu označující členy nejužší rodiny	**3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - Běžná konverzační témata** – Osobní údaje – Pozdravy při setkání a loučení – Dny v týdnu, měsíce v roce, roční období – Určování času – „Wie spät ist es?“ – Rodina, rodinné vztahy – Dotazy na ulici v neznámém městě, popis cesty – V obchodě, nakupování, služby – Volný čas a zábava	**15**

– v neznámém prostředí se zeptá na cestu a stejně tak i podá podrobné informace o cestě jiným osobám – požádá o zboží v obchodě (zejména o potraviny, základní oblečení), zeptá se na cenu nebo zda si může oblečení vyzkoušet, upřesní požadavek (velikost, barvu), vyjádří množství zboží a řekne, zda si zboží vezme či ne – vyměňuje si informace v rámci řízeného dialogu – iniciuje dialog na procvičená témata – zapíše hláskovaná slova – uspořádá krátkou větu z přidělených slov – vybere si z nabídky možných odpovědí správný výraz do doplňovačky	– Komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní	
Žák: – ovládá slovní zásobu týkající se zařízení a základního vybavení kuchyně a stručně popíše kuchyň (kuch. zařízení, elektrospotřebiče, kuch. nástroje atd.) – nabídne s pomocí tištěného německého menu jídla a nápoje – zná v německém jazyce základní suroviny pro přípravu pokrmů a přeloží je do českého jazyka – ovládá názvy nejčastěji žádaných nápojů – udrží jednoduchou konverzaci na téma „V restauraci“, přičemž se vžije jak do role hosta, tak do role vrchního – vyhledá nový výraz ve dvojjazyčném slovníku	**4. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce -** Odborná konverzační témata: – Základní vybavení kuchyně – Podávání jídel a nápojů – slovní zásoba a potřebné fráze – Základní suroviny pro přípravu pokrmů – Druhy nápojů – V restauraci	**15**
Žák: – má faktické znalosti o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech německy mluvících zemí, včetně poznatků z oboru, v porovnání s reáliemi ČR – zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika těchto zemí ve srovnání se zvyklostmi v ČR, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech	**5. Poznatky o zemích studovaného jazyka** – Vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání německy mluvících zemí, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí	**6**

2. ročník – Německý jazyk – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – čte s porozuměním přiměřeně náročné texty včetně jednoduchých odborných textů – vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě – v ústním a písemném projevu uplatňuje osvojená gramatická pravidla – rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích – umí přeložit přiměřených text – požádá o vysvětlení neznámého výrazu nebo zpomalení tempa řeči	**1. Řečové dovednosti** – Receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním – Receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného – Produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky – Produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. – Jednoduchý překlad – Interaktivní řečové dovednosti – Interakce ústní – Interakce písemná	**10**
Žák: – zná všechny významy a překlady neurčitého podmětu man a užije ho ve větách – užije ve větách zvratná slovesa – tvoří množné číslo podstatných jmen – používá předložky se 4. pádem – v časových údajích užije správnou předložku – utvoří perfektum a préteritum – zapíše všechny číslovky – rozliší hlavní a vedlejší věty – zná spojky a slovosled vedlejších vět – vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie – vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov a využívá je pro porozumění textu – uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka – používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	**2. Jazykové prostředky:** – Neurčitý podmět man – Zvratná slovesa – Podstatná jména v množném čísle – Předložky se 4. pádem – Předložky v časových údajích – Perfektum slabých sloves – Préteritum slabých sloves – Číslovky – Vlastní jména místní – Souvětí souřadná a podřadná – Vedlejší a vztažné věty – Grafická podoba jazyka a pravopis	**20**

Žák: – vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům – v jednoduchých větách popíše byt popř. dům, ve kterém žije – formuluje jednoduše sdělení o průběhu dne – vede jednoduchou konverzaci na toto téma – krátce pohovoří o různých druzích sportu a popíše v jednoduchých větách své záliby a zájmy, kterým se věnuje ve volném čase – zapíše a reprodukuje zájmy a záliby ostatních – vyjmenuje nejčastěji využívané dopravní prostředky a důvody, kvůli kterým lidé cestují – odhadne význam sdělení na letáku – rozumí slovní zásobě popisující jednotlivá povolání a každé z nich stručně charakterizuje – disponuje základními znalostmi o ČR (geografické znalosti, obyvatelstvo atd.) a reprodukuje krátký monolog na toto téma	**3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - Běžná konverzační témata** **– Dům, domov, bydlení** – Průběh dne – Využití volného času, každodenní život – Záliby, sport – Učení a vzdělávání – Cestování – Povolání, práce, zaměstnání – Česká republika – Komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní: nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, objednávka služby, dotazy v informačním středisku… – Jazykové funkce - obraty k zahájení a ukončení komunikace, vyjádření souhlasu a nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy...	**15**
Žák: – zná v německém jazyce běžné i netradiční druhy zeleniny a ovoce a popíše přípravu některých salátů – pojmenuje druhy masa (vepřové, hovězí atd.) a jejich nejčastěji používané části (kýta, bůček atd.) – vybaví si názvy při odborném výcviku nejčastěji podávaných jídel, popíše chuť (kyselé, slané, sladké, hořké a kombinace) – řekne, který pokrm je připravován, z kterého druhu a části masa – přeloží nejčastější přílohy k jídlu – pojmenuje některá jídla typická pro německy mluvící země, má představu o jejich charakteru, podá o nich česky základní informace	**4. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce -** Odborná konverzační témata: – Zelenina a ovoce a příprava salátů – Druhy masa – Pokrmy nejčastěji podávané v ČR a použité suroviny – Přílohy – Pokrmy nejčastěji podávané v německy mluvících zemích a použité suroviny	**15**

Žák: – má faktické znalosti o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech německy mluvících zemí, včetně poznatků z oboru, v porovnání s reáliemi ČR – zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika těchto zemí ve srovnání se zvyklostmi v ČR, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech	**5. Poznatky o zemích studovaného jazyka** – Vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání německy mluvících zemí, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí	**6**

3. ročník – Německý jazyk – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – čte s porozuměním přiměřeně náročné texty včetně jednoduchých odborných textů – vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě – odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření – rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích – reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích – vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí – zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu	**1. Řečové dovednosti** – Receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním – Receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného – Produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky – Produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. – Jednoduchý překlad – Interaktivní řečové dovednosti – Interakce ústní – Interakce písemná	**10**
Žák: – skloňuje přídavná jména bez členu, po členu určitém a neurčitém – rozpozná a vytvoří budoucí čas sloves – rozpozná perfektum a préteritu, použije v psaném i mluveném projevu (i silná slovesa) – používá předložkové vazby sloves – stupňuje přídavná jména a příslovce – použije zájmenná a směrová příslovce	**2. Jazykové prostředky** – Skloňování přídavných jmen bez členu, po členu určitém a neurčitém – Budoucí čas sloves – Perfektum vybraných silných sloves – Préteritum vybraných silných sloves – Předložkové vazby sloves – Stupňování přídavných jmen a příslovcí – Zájmenná a směrová příslovce	**20**

– utvoří a užije ve větě trpný rod – pozná a použije ve větách podmiňovací způsob – vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie – uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka – používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	– Trpný rod – Podmiňovací způsob – Způsobová slovesa	
Žák: – vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace – i pracovní – pohovoří o aktivitách během základních prázdnin a dovolených – rozumí a uplatňuje slovní zásobu používanou při běžné konverzaci o počasí – rozumí reprodukované předpovědi počasí – napíše vlastní životopis určený jako příloha k žádosti o zaměstnání – reprodukuje svůj životopis souvisle a zařadí do něj další doplňující informace (rodina, koníčky atd.) – pojmenuje běžné zdravotní potíže (bolesti, nemoci, zranění) a použije tyto vědomosti v typových situacích – rozumí názvům nemocí a běžných diet – popíše základní druhy oblečení, formuluje svůj vztah k módě – vyjmenuje země, ve kterých je němčina úředním jazykem, a stručně je charakterizuje – jinak formuluje sdělení	**3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce – Běžná konverzační témata** – Prázdniny a dovolená – Počasí – Životopis – Péče o zdraví – Oblečení a móda – Německy mluvící země – Komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní: uvedení do společnosti, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, blahopřání….	**15**
Žák: – ovládá názvy nejčastěji podávaných předkrmů, polévek a moučníků a sestaví na počítači v písemné podobě celý jídelní a nápojový lístek včetně cen jednotlivých položek – použije vhodně základní pojmy týkající se činnosti v kuchyni (míchat, krájet, umývat atd.) – pojmenuje běžné tepelné úpravy – se slovníkem zapíše jednoduchý recept (suroviny, postup) – pojmenuje běžný inventář používaný	**4. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce –** Odborná konverzační témata: – Sestavení jídelního a nápojového lístku: předkrmy, polévky, hlavní jídla, moučníky – Recepty – činnosti v kuchyni, pracovní postupy – Inventář pro nápoje – Inventář pro podávání jídel – Projekt	**15**

na odborném výcviku při podávání nápojů – ovládá názvy pro běžný inventář používaný na odborném výcviku při podávání jídel;		
Žák: – má faktické znalosti o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech německy mluvících zemí, včetně poznatků z oboru, v porovnání s reáliemi ČR – zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika těchto zemí ve srovnání se zvyklostmi v ČR, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech	**5. Poznatky o zemích studovaného jazyka** – Vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání německy mluvících zemí, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí – informace ze sociokulturního prostředí příslušných oblastí v kontextu znalostí o ČR	**6**

Německý jazyk **(druhý jazyk – začátečníci)**

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

název ŠVP:
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem, včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky využívat ke komunikaci
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací jako jsou kuchařky a odborné časopisy, v cizím jazyce včetně internetu
- využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností
- efektivně se učit cizí jazyk, využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie
- aplikovat znalosti z matematiky při řešení pracovních úkolů v německém jazyce

Charakteristika učiva:

Učivo je rozděleno do čtyř základních oblastí:
a) Běžná konverzační témata
b) Odborná konverzační témata
c) Gramatika
d) Projekt na odborné téma

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
2.	1. Řečové dovednosti 2. Jazykové prostředky 3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - Běžná konverzační témata 4. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - Odborná konverzační témata 5. Poznatky o zemích studovaného jazyka	**2**
3.	1. Řečové dovednosti 2. Jazykové prostředky 3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - Běžná konverzační témata 4. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - Odborná konverzační témata 5. Poznatky o zemích studovaného jazyka	**2**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Součástí výuky německého jazyka je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti, ať již v České republice nebo v zahraničí. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možnostmi samostatného získávání důležitých či užitečných informací. V neposlední řadě žáka vede k citlivému přístupu k životnímu prostředí, zejména při výběru vhodných surovin, technologických postupů, čisticích a mycích prostředků. Syntézou všech uvedených vlivů jsou formovány jeho hodnoty, city, postoje a preference.
Běžná konverzační témata zahrnují tematické okruhy jako například: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, každodenní život, nakupování, Česká republika, země dané jazykové oblasti, práce a zaměstnání, získávání a poskytování informací v oblasti osobní a pracovní, dopis, vzkaz, blahopřání, obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti.

Mezipředmětové vztahy:
Všeobecná témata využívají mezipředmětové vztahy s Občanskou a Společenskou výchovou.

Odborná konverzační témata vycházejí z obsahu odborných předmětů Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, dále Ekologie, Ekonomika a z požadavků odborného výcviku.
Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí v oblasti receptivní i produktivní, využívá znalosti z českého a anglického jazyka.
Využívá znalosti získané v předmětu práce s počítačem při vyhledávání nových pojmů a překládání německých textů.
Projekt vede k praktické aplikaci získaných poznatků a dovedností

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A2+ (B1) podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří více než 50% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku. V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení. Součástí výuky mohou být i úkoly zadané k samostatnému domácímu vypracování a to pro celou skupinu či v případě potřeby individuálně. Hodnocení domácích úkolů se promítá do výsledného hodnocení žáka.
K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, organizovat výměnné zájezdy jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti, podporovat vedení jazykového portfolia. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu, uplatňovat výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného učení a řešení problémů i týmové spolupráce.
Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků zařazením her, soutěží.
Obsahem projektu je příprava typického českého menu, včetně německy psaných receptů.

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně). Průběžně je hodnocen ústní a písemný projev, schopnost porozumět německému mluvenému slovu, referáty, aktuality, V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu německého jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. Při hodnocení je důraz kladen na schopnost samostatné aplikace získaných poznatků v praxi, zejména v oblasti efektivní komunikace v cizím jazyce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

komunikativní:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle

- připravovat se na aktivní život v multikulturní společnosti
- osvojovat si praktické řečové dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- rozšiřovat své znalosti o světě a využívat všechny moderní informační zdroje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:
- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):
- využívat v rámci výuky německého jazyka poznatků získaných v ostatních odborných předmětech
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek
- porozumět německému textu na webových stránkách a kriticky k němu přistupovat

digitální:
- využívat různé internetové aplikace, výukové programy a webové stránky k osvojování slovní zásoby, správné výslovnosti a procvičování gramatických jevů
- vést žáky ke kritickému myšlení při práci s německými informačními zdroji, k samostatnému vyhledávání a zpracování informací a také k posuzování důvěryhodnosti zdrojů
- motivovat žáky k dalšímu digitálnímu zpracovávání, ukládání, zálohování a sdílení získaných informací, k respektu autorských práv a k osvojování si zvyku uvádět bibliografické zdroje při šíření informací jiných autorů
- navozovat situace pro vytváření materiálů v digitální podobě: formuláře, jídelní lístky, ubytování apod.

<u>Průřezová témata</u>

Člověk a svět práce
Žáci jsou vedeni k tomu, aby se co nejlépe uplatnili na trhu práce. Ve výuce německého jazyka tato práce spočívá v tom, že se žáci učí psát např. strukturovaný životopis. Dozví se, jak nejlépe

napsat životopis a co nesmí zapomenout uvést. Učí se také psát různé žádosti, např. o zaměstnání. Vyzkouší si také např. rozhovor se zaměstnavatelem. Žáci se učí prezentovat své názory před třídou s potlačením trémy tak, aby byli připraveni na skutečný pohovor v zaměstnání. Výuka je zaměřena na budoucí práci v restauraci.

Občan v demokratické společnosti
Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali čerpat informace z masových médií, tyto informace dokázali využívat, zhodnotit, vytvořili si svůj vlastní názor. Náplní výuky je také to, aby se žáci naučili být tolerantní a aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci.

Člověk a životní prostředí
V rámci výuky německého jazyka je tato problematika zpracována formou projektu. Žáci získávají potřebné informace např. z internetu. Během výuky se pracuje s texty, které jsou zaměřeny na tuto problematiku. Nejprve jsou žáci seznámeni s novou slovní zásobou, která je potřebná k tomu, aby žáci dokázali vyjádřit své myšlenky, názory a postoje k dané problematice.

Člověk a digitální svět
Dle náplně hodiny německého jazyka je využívána počítačová technika, na které jsou připraveny testy a gramatická cvičení, k dispozici jsou elektronické slovníky. Práce s internetem umožňuje žákům vyhledávat autentické články ze zahraničního tisku či použít slovník.

2. ročník – Německý jazyk (druhý jazyk) – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – rozumí jednoduchým pokynům a sdělením – reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny – čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu – vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě – v ústním a písemném projevu uplatňuje osvojená gramatická pravidla – sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru – rozumí jednoduchým souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích – je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace	**1. Řečové dovednosti** – Receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů – Receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem – Produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky – Produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. – Jednoduchý překlad	**10**
Žák: – vyslovuje jednotlivé hlásky a uvědomuje si rozdíly mezi češtinou a němčinou ve výslovnosti suprasegmentálních jevů – rozlišuje základní zvukové prostředky německého jazyka – hláskuje své jméno a jednotlivá napsaná slova	**2. Jazykové prostředky** – Základní pravidla výslovnosti v německém jazyce (zvukové prostředky jazyka) – Slovní zásoba a její tvoření – Slovosled ve větě oznamovací, tázací a rozkazovací – Otázka doplňovací a zjišťovací	**20**

– používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných kom. situací a tem. okruhů – vytváří krátké věty se správným slovosledem, dodržuje větnou stavbu – zaznamená krátká sdělení, pomalu a zřetelně hláskovaná – časuje slabá slovesa; – používá člen určitý a neurčitý – uvědomuje si rozdíly ve skloňování podstatných jmen v obou jazycích a užívá ve spojeních a ve větách podstatná jména ve správném tvaru – vytvoří rozkazovací způsob slabých sloves a správně ho užije v rámci věty – zapíše číslovky do milionu – užívá zápory nein, nicht, kein; – časuje slabá i silná slovesa v jednotném a množném čísle – zná význam neurčitého podmětu man – vyjmenuje předložky se 3., se 4. a se 3. a 4. pádem, dosadí za ně podstatné jméno v určitém pádě – uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy	– Tázací zájmena – Časování sloves sein, haben – Časování slabých a silných sloves v přítomném čase – Užití členu určitého a neurčitého – Přídavná jména v přísudku – Silné skloňování podstatných jmen – Rozkazovací způsob sloves – Číslovky – Zápor – Přivlastňovací a osobní zájmena – Neurčitý podmět man – Předložky se 3. pádem – Předložky se 4. pádem – Předložky se 3. a 4. pádem – Způsobová slovesa – Grafická podoba jazyka a pravopis	
Žák: – vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům – v pracovní činnosti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti – používá jednoduché známé zdvořilostní fráze (pozdrav atd.) – odpovídá na známé krátké otázky; – klade nacvičené jednoduché otázky –při nakupování, při dotazování na cestu, atd. – opakuje po učiteli krátká slovní spojení – reprodukuje nacvičené základní údaje o sobě, své rodině – popíše v jednoduchých větách cestu, byt nebo dům, ve kterém žije – požádá partnera o zopakování pronesené výpovědi – popíše své koníčky a vztah ke sportu – reprodukuje krátký monolog na připravené téma – rozumí jednoduchým pokynům a sdělením, rozumí návodům a nápisům	**3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce – Běžná konverzační témata** – Osobní údaje – Pozdravy při setkání a loučení, dny v týdnu, měsíce v roce, roční období – Rodina, rodinné vztahy, osobní údaje – Dotazy na ulici v neznámém městě, popis cesty – V obchodě, nakupování. – Bydlení, Dům a domov – Určování času – „Wie spät ist es?“ – Záliby, sport – Volný čas a zábava – komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní: nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, objednávka v restauraci, uvedení do společnosti, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, dotazy v informačním středisku…	**15**

– vyměňuje si informace v rámci řízeného dialogu – vyplní formulář, přijme objednávku, osloví zákazníka, zeptá se na jeho spokojenost, omluví se mu		
– umí s pomocí tištěného německého menu nabídnout jídla a nápoje – zná v německém jazyce základní suroviny pro přípravu pokrmů a přeloží je do českého jazyka – ovládá názvy nejčastěji žádaných polévek – dokáže zahrát scénku na téma „V restauraci“, přičemž se vžije jak do role hosta, tak do role vrchního – pojmenuje druhy masa (vepřové, hovězí atd.) a jejich nejčastěji používané části (kýta, bůček atd.)	**4. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce -** Odborná konverzační témata: – Podávání jídel a nápojů – slovní zásoba a potřebné fráze – Základní suroviny pro přípravu pokrmů – Druhy polévek – V restauraci – Druhy a části masa	**15**
Žák: – má znalosti o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech německy mluvících zemí, včetně poznatků z oboru, v porovnání s reáliemi ČR – při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice těchto zemí ve srovnání se zvyklostmi v ČR	**5. Poznatky o zemích studovaného jazyka** – Vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání německy mluvících zemí v kontextu znalostí o České republice	**6**

3. ročník – Německý jazyk (druhý jazyk) – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – čte s porozuměním přiměřeně náročné texty včetně jednoduchých odborných textů – požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči – poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e–mailem nebo ústně – vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý vzkaz – osloví zákazníka, nabídnu mu službu nebo produkt, zeptá se na jeho spokojenost, omluví se mu hovoří o své práci – zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma	**1. Řečové dovednosti** – Receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním – Receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného – Produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky – Produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. – Jednoduchý překlad – Interaktivní řečové dovednosti – Interakce ústní – Interakce písemná	**10**
Žák: – používá správné tvary způsobových sloves – dokáže používat slovesa ve zvratných tvarech a s předponami – skloňuje přídavná jména bez členů, po členu určitém a neurčitém – v časových údajích užívá správnou předložku – orientuje se v tvoření množného čísla podstatných jmen a skloňuje podstatná jména v množném čísle – rozpozná minulé časy, použije perfektum a preteritum v psaném i mluveném projevu – rozpozná a vytvoří budoucí čas – používá podstatná jména ve výrazech množství, míry a hmotnosti – umí stupňovat přídavná jména a příslovce	**2. Jazykové prostředky** – Způsobová slovesa – Zvratná slovesa – Slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami – Skloňování přídavných jmen – Předložky v časových údajích – Podstatná jména v množném čísle a jejich skloňování – Perfektum a preteritum – Budoucí čas sloves – Podstatná jména ve výrazech množství, míry a hmotnosti – Stupňování přídavných jmen a příslovcí	**20**

– vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům – přiřazuje chybějící slova do textu podle poslechu – vyhledá nový výraz ve dvojjazyčném slovníku – rozumí a používá slovní zásobu používanou při běžné konverzaci o počasí – zvládne jednoduchý dialog u lékaře – napíše vlastní životopis určený jako příloha k žádosti o zaměstnání – stručně popíše svůj denní program, pojmenuje předměty ve škole, školní potřeby, vyjmenuje denní jídla, obvyklé časy, v nichž se podávají, – udrží jednoduchou konverzaci – formuluje jednoduchá sdělení; – zachytí hlavní myšlenku z nepřipravené nahrávky – reprodukuje význam krátkého mluveného sdělení – dotvoří neúplný dialog doplněním vlastních odpovědí	**3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce – Běžná konverzační témata** – Využití volného času – Cestování – Péče o zdraví – Počasí – Životopis – Průběh dne – Komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní: dotazy na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, blahopřání… – Jazykové funkce – obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu a nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti...	**15**
Žák: – vybavuje si názvy při odborném výcviku nejčastěji podávaných jídel, popíše chuť (kyselé, slané, sladké, hořké a kombinace) – zná v německém jazyce běžné druhy ovoce a zeleniny – přeloží nejčastější přílohy k jídlu a nápoje; – ovládá názvy nejčastěji podávaných předkrmů, polévek a moučníků a sestaví na počítači v písemné podobě celý jídelní a nápojový lístek včetně cen jednotlivých položek – používá základní pojmy týkající se činnosti v kuchyni (míchat, krájet, umývat atd.) – pojmenuje běžné tepelné úpravy – se slovníkem zapíše jednoduchý recept (suroviny, postup) – ovládá slovní zásobu týkající se zařízení a základního vybavení kuchyně a stručně popíše kuchyň (kuch. zařízení, elektro–spotřebiče, kuch. nástroje atd.)	**4. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce –** Odborná konverzační témata: – Pokrmy nejčastěji podávané v ČR a použité suroviny – Běžné druhy ovoce a zeleniny – Přílohy a nápoje – Sestavení jídelního a nápojového lístku: předkrmy, polévky, hlavní jídla, moučníky – Recepty – činnosti v kuchyni, pracovní postupy – Základní vybavení kuchyně	**15**

Žák: – má znalosti o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech německy mluvících zemí, včetně poznatků z oboru, v porovnání s reáliemi ČR – při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice těchto zemí ve srovnání se zvyklostmi v ČR	**5. Poznatky o zemích studovaného jazyka** – Vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání německy mluvících zemí, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí – informace ze sociokulturního prostředí příslušných oblastí v kontextu znalostí o ČR	**6**

Občanská nauka

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

název ŠVP:
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

V předmětu občanská nauka se žáci učí analyzovat a definovat vztah sebe jako jedince (subjektu) a okolního světa (objektu). Rozvíjí své komunikativní kompetence, ztotožňuje se s základními typy chování a normami ve společnosti (se zaměřením na své budoucí pracovní zařazení i sociální role). Výuka směřuje především k pozitivnímu ovlivnění hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu. Občanská nauka také učí žáky kriticky myslet, nenechat se manipulovat a co nejvíce rozumět světu, v němž žijí.

Charakteristika:

Výuka ve všech ročnících probíhá v rozsahu 1 vyučovací hodiny týdně. Žák se seznamuje se s elementárními pojmy z oblasti etiky, sociální psychologie, historie, politologie, sociologie a základními poznatky v oblasti práva.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Člověk v lidském společenství 1 Člověk a právo	**1**
2.	Člověk jako občan 1. Demokracie a její hodnoty 2. Stát a politika 3. Občanská společnost	**1**
3.	Člověk v lidském společenství 2 Česká republika, Evropa a svět	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci dovedli preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány, aby si také uvědomovali vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury i osobnosti, kriticky posuzovali skutečnost kolem sebe, přemýšleli o ní a tvořili si vlastní úsudek. Ctít a chránit nejen materiální, ale především kulturní a duševní hodnoty člověka i celé společnosti.
Výuka akcentuje především provázanost všech informací s aktuálním děním ve společnosti. Stejně tak klade důraz na praktické využití všech informací a pojmů (i v návaznosti na ostatní předměty – zejména dějepis, psychologii, literaturu…).

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

- Výklad učitele a řízený dialog
- Samostatná práce individuální i skupinová
- Samostatná domácí práce
- Besedy s odborníky

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně). Průběžně je hodnocen ústní a písemný projev, referáty, aktuality, diskuse. V konečném hodnocení se promítá aktivní práce při hodině. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence komunikativní:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)

- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:
- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):
- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

digitální:
- vést žáky ke kritickému myšlení při práci s informačními zdroji, k samostatnému vyhledávání a zpracování informací a také k posuzování rozdílné věrohodnosti informačních zdrojů
- motivovat žáky k dalšímu digitálnímu zpracovávání, ukládání, zálohování a sdílení získaných informací, k respektu autorských práv a k osvojování si zvyku uvádět bibliografické zdroje při šíření informací jiných autorů
- vysvětlit žákům principy bezpečnosti při ochraně soukromí vlastního i ostatních, při vytváření digitální stopy, při správě digitální identity
- naučit žáky využívat vědomosti v praktickém životě, při svém osobním, mravním a politickém rozhodování, hodnocení a jednání, ale i při řešení otázek právního, sociálního a ekonomického charakteru
- představit žákům možnosti zapojení se do života společnosti prostřednictvím digitálních technologií, podporovat je v tom, aby využívali digitální technologie pro průzkumy, šetření a ankety zaměřené na život ve škole, obci, státu

Průřezová témata:

Člověk v demokratické společnosti - Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni ve škole nebo na pracovišti navodit prostředí tolerance, vzájemného respektu, úcty, spolupráce, aby uměli navzájem komunikovat, byli schopni jednat, pohybovat se v prostředí demokratických institucí
Člověk a životní prostředí - Žáci jsou vedeni k pochopení života jako nejvyšší hodnoty a uvědomění si nutnosti zachování životního prostředí, jednat hospodárně a ekologicky

Člověk a svět práce - Žáci jsou vedeni k tomu, aby se dokázali pohybovat v prostředí tržního hospodářství, uměli uplatňovat svá pracovní práva, chápali význam profesní mobility a orientovali se na trhu práce u nás i v zahraničí

Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: Člověk v lidském společenství, Člověk a právo, Člověk a hospodářství. Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence komunikativní, sociální a personální, ale i pracovní.

Mezipředmětové vztahy: Vyučovací předmět občanská nauka je úzce spjat s dalšími předměty, zejména s Českým jazykem, Společenskou výchovou, Ekonomikou, Ekologií, Tělesnou výchovou a Odborným výcvikem.

1. ročník – Občanská nauka – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích, uvede příklady sousedské pomoci, lásky, přátelství a dalších hodnot – uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti – dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů – na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti – charakterizuje nejčastější formy závislostí a vysvětlí, jak poškozují člověka – ví, kam se obrátit v případě ohrožení závislostí sebe i druhých	**1. Člověk v lidském společenství 1** – osobnost, sebepoznání, sebevýchova, příprava na povolání – odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ soužití – sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti – hospodaření jednotlivce a rodiny, řešení krizových finančních situací – manželství, rodinné vztahy, výchova – postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti – sociálně patologické jevy ,závislosti – kuřáctví, alkohol, drogy	**19**
– charakterizuje náš právní systém a jeho právní odvětví – popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství – uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost – popíše soustavu soudů v ČR – dovede reklamovat koupené zboží nebo služby – dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě zjistit svá práva a povinnosti – vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému – dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane–li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání…)	**2. Člověk a právo** – právo a spravedlnost, právní stát, právních ochrana občanů, právní vztahy – trestní právo, druhy kriminality a trestu, trestní odpovědnost, orgány činné v trestním řízení – soudy (soustava soudů), státní zastupitelství, notářství, advokacie, represivní orgány – právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, odpovědnost za škodu, dědictví – manželství a partneři, děti v rodině, domácí násilí – kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými	**14**

2. ročník – Občanská nauka – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
– uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie – objasní, jak demokracie dnešní doby funguje a jaké má problémy – uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí…) – uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí – uvede, k čemu je dnes pro občana prospěšný demokratický stát a jaké má občan ke svému státu a lidem povinnosti – ví, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožována – vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky	**Člověk jako občan** **1. Demokracie a její hodnoty** – lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí – svobodný přístup k informacím, funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení	**12**
– vysvětlí, v čem se liší zákonodárná, výkonná a soudní moc – popíše úlohu obecní správy a samosprávy – uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit – uvede příklady extremismu (na základě médií a vlastního pozorování), vysvětlí, proč jsou extr. názory nebezpečné	**Člověk jako občan** **2. Stát a politika** – stát a jeho funkce, ústava a politický systém v ČR – prezident, vláda, senát, parlament – obecní a krajská samospráva – politika, politické strany – volby, vliv hromadných sdělovacích prostředků – politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismu	**12**
– dovede jednat s lidmi, diskutovat o citlivých i kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení – dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie – osvojí si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana – v konkrétních případech ze života rozliší pozitivní jednání od nedemokratického jednání	**Člověk jako občan** **3. Občanská společnost** – občanská společnost – občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití – význam občanské společnosti a fungování demokratického státu – občanská práva a povinnosti – listina základních práv a svobod	**9**

3. ročník – Občanská nauka – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
– popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé rozvrstvení z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení – objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky – na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin – vysvětlí na příkladech osudů lidí počínání nacistů na okupovaných územích – uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti – je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (média, reklama, politici) – popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy – vysvětlí znaky sekt a čím jsou nebezpečné, náboženská nesnášenlivost	**1. Člověk v lidském společenství 2** – lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy – vztahy, vrstevnické vztahy – rasy, národy a národnosti, většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití – genocida za 2. sv. války – Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců – migrace v současném světě, migranti, azylanti – víra a ateismus, náboženství a církve, náboženské sekty, náboženský fundamentalismus	**19**
– vysvětlí, co má vliv na cenu zboží – dovede si vyhledat informace týkající se trhu práce a orientovat se v nich, dokáže prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti – popíše, co má obsahovat pracovní smlouva, dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda i zařazení smlouvě odpovídají – dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech – dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu – vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění – dovede zjistit služby peněžního ústavu a posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné nebo nutné a výhodné	**2. Člověk a hospodářství** – trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena) – hledání zaměstnání, úřady práce – nezaměstnanost, podpora, rekvalifikace – vznik, změna a ukončení pracovního poměru – mezilidské vztahy na pracovišti, povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele – druhy škod, odpovědnost za škodu – peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk – mzda časová a úkolová – daně, daňové přiznání – sociální a zdravotní pojištění – služby peněžních ústavů	**7**

– vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří – dovede vyhledat pomoc, pokud se ocitne v tíživé sociální situaci – dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů – vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení své tíživé finanční situace	– hospodářský život rodiny, rodinný rozpočet – pomoc státu, charitativních a jiných institucí	
– dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy – objasní na příkladech z dějin, jak občané českého státu bojovali za demokracii a svobodu – popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice – uvede příklady velmocí, zemí vyspělých rozvojových a zemí velmi chudých – uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy) – vysvětlí, k jakým národním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky	**3. Česká republika, Evropa a svět** – současný svět, bohaté a chudé země, velmoci, ohniska napětí – ČR a její postavení ve světě, sousedé – české státní a národní symboly – evropská integrace, globální problémy, globalizace	**7**

Matematika

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

Název ŠVP:
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**
Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu

Matematické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat matematických poznatků v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, ve volném čase)
- efektivně numericky počítat, používat a převádět běžné používané jednotky,
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě,
- zkoumat a řešit problémy,
- vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z okruhu Matematické vzdělávání.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Operace s čísly Číselné a algebraické výrazy Řešení rovnic a nerovnic	**2**
2.	Funkce Goniometrie a trigonometrie Planimetrie	**1**
3.	Stereometrie Pravděpodobnost v praktických úlohách Práce s daty v praktických úlohách	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

V afektivní oblasti směřuje matematické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání,
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání,
- důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)

Formy a metody práce se užívají podle charakteru učiva a cílů vzdělávání:

- efektivní výklad,
- práce u tabule,
- skupinová práce,
- práce s učebními texty,
- samostatná práce,
- praktické procvičování,
- práce s učebnicí,
- ústní a písemné opakování,
- metoda rozhovoru

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Průběžně je hodnocena matematická gramotnost ústním a písemným projevem, schopnost logického myšlení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

komunikativní:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně běžná i odborná témata
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek
- řešit samostatně běžné pracovní problémy
- využít znalostí v navazujícím studiu a praktickém životě

digitální:

- využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi
- využívat pro výpočty dostupné online nástroje

Předmětem prolínají **průřezová témata**:
Člověk a svět práce – úlohy o procentech, řešení slovních úloh,
Člověk a digitální svět – práce s daty

Mezipředmětové vztahy
Využívá znalosti ze ZŠ a doplňuje odborné předměty.
Technologie – normování, kalkulace cen jídel a nápojů
Ekonomika – určování cen

1. ročník – Matematika – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R – provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly; – provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly; – provádí aritmetické operace s reálnými čísly; – porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly; – používá různé zápisy reálného čísla; – určí řád čísla; – zaokrouhlí desetinné číslo; – znázorní reálné číslo na číselné ose; – zapíše a znázorní interval; – provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly a číselnými množinami (sjednocení, průnik); – určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru; – řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu; – provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem; – orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů; – provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok; – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	**1. Operace s čísly** – přirozená a celá čísla – racionální čísla – reálná čísla – číselné množiny – intervaly jako číselné množiny – operace s číselnými množinami – označení množin N, Z, Q, R – různé zápisy reálného čísla – procentový počet – mocniny a odmocniny – základy finanční matematiky – slovní úlohy	**40**
– provádí operace s číselnými výrazy; – určí definiční obor lomeného výrazu; – provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy; – určí hodnotu výrazu; – modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména z oblasti oboru vzdělávání; – na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů;	**2. Číselné a algebraické výrazy** číselné výrazy mnohočleny lomené výrazy algebraické výrazy hodnota výrazu definiční obor lomeného výrazu slovní úlohy	**9**

– interpretuje výrazy, zejména z oblasti oboru vzdělávání; – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		
– řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R; – řeší v R soustavy lineárních rovnic; – řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy; – řeší kvadratické rovnice v R; – vyjádří neznámou ze vzorce; – užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh; – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	**3. Řešení rovnic a nerovnic** – lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou – soustavy lineárních rovnic a nerovnic – rovnice s neznámou ve jmenovateli – kvadratické rovnice – vyjádření neznámé ze vzorce – slovní úlohy	**13**
	4. Písemné práce a rozbor	**4**

2. ročník – Matematika – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – podle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce; – určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní; rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot; – určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic; – v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak; – řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí; – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	**1. Funkce** – základní pojmy: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce – vlastnosti funkce – druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce – slovní úlohy	**8**
– užívá pojmy úhel a jeho velikost; – vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci sin α, cos α, tg α; – určí hodnoty sin α, cos α, tg α pro $0°<\alpha<90°$ pomocí kalkulátoru; – řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku; – používá jednotky délky a provádí převody jednotek délky; – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	**2. Goniometrie a trigonometrie** – goniometrické funkce sin α, cos α, tg α v intervalu $0°<\alpha<90$ – trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku – slovní úlohy	**4**
– užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka; – rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků; – řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy; – určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník a z daných prvků určí jejich obvod a obsah; – určí obvod a obsah kruhu, – určí vzájemnou polohu přímky a kružnice;	**3. Planimetrie** – základní planimetrické pojmy – polohové vztahy rovinných útvarů – metrické vlastnosti rovinných útvarů – trojúhelníky – shodnost a podobnost – kružnice a její části – kruh a jeho části – rovinné obrazce konvexní a nekonvexní útvary – mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky – složené obrazce – shodná zobrazení v rovině (souměrnost, posunutí, otočení), jejich vlastnosti a jejich uplatnění	**17**

– určí obvod a obsah složených rovinných obrazců; – užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu; – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	– podobnost v rovině, vlastnosti a uplatnění	
	4. Pololetní práce a rozbor	**4**

3. ročník – Matematika – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru; – určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin v prostoru; – rozlišuje tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva; – určí povrch a objem tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule; – využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa; – aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělání; – užívá jednotky délky, obsahu a objemu; – provádí převody jednotek; – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	**1. Stereometrie** – polohové a metrické vlastnosti v prostoru – tělesa a jejich sítě – krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva – složená tělesa – výpočet povrchu a objemu těles – výpočet povrchu a objemu složených těles	**11**
– užije s porozuměním pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu; – užije s porozuměním pojmy: 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;	**2. Pravděpodobnost v praktických úlohách** – náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu – náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev – výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu	**8**

– užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr; – porovnává soubory dat; – interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách; – určí aritmetický průměr; – určí četnost a relativní četnost znaku; – čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji; – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	**3. Práce s daty v praktických úlohách** – statistický soubor a jeho charakteristika – četnost a relativní četnost znaku – aritmetický průměr – statistická data v grafech a tabulkách	**10**
	4. Písemné práce a rozbor	**4**

Fyzika

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

Název ŠVP:
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Fyzikální vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pochopili podstatu fyzikálních jevů, které se odehrávají v přírodě a s nimiž se také mohou setkat v odborné praxi i běžném životě.

Charakteristika učiva:

Fyzikální vzdělávání směřuje k tomu, aby žák**:**

- měl základní představy o struktuře látek a jejich fyzikálních vlastnostech
- znal běžně používané fyzikální veličiny a jejich jednotky, nejčastěji používané dílčí a násobné jednotky
- osvojil si základy metodologických postupů, které jsou pro fyziku charakteristické
- (pozorování, měření, zpracování výsledků a jejich vyhodnocení, vyvozování závěrů)
- uměl analyzovat a řešit jednoduchý fyzikální problém a získat k tomu vhodné informace,
- chápal přínos fyzikálního vzdělávání při objasňování jevů v přírodě, každodenním životě,
- při ochraně životního prostředí i svého zdraví,
- uměl uplatnit fyzikální poznatky v odborném vzdělávání i praktickém životě.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	**Mechanika, termika, elektřina a magnetismus, vlnění a optika, fyzika atomu, vesmír.**	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:
Učitel vede žáky ke správnému používání odborné terminologie, k samostatnosti v rozhodování, k uvědomělému dodržování zásad hygieny a bezpečnosti při práci. Učitel uvádí příklady využití fyziky v osobním životě, odborném výcviku i na budoucích pracovištích žáků. Žáci se učí teoretickému i praktickému využití fyzikálních dějů, vztahů a veličin.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):
frontální výuka
výklad a popis podle obrázků a modelů
výklad s výukovým programem
práce s odbornou literaturou
promítání videa – ukázky pokusů

Hodnocení výsledků žáků:
Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně). Průběžně je hodnocen ústní a písemný projev, referáty,
Znalosti žáků je vhodné prověřit krátkými testy, které mohou být zaměřeny teoreticky i prakticky.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

komunikativní:
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:
- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě

- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):
- zajímat se o učivo, poznatky z fyziky využít na budoucím pracovišti
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

digitální:
- efektivně pracovat s informacemi, které lze získat využitím prostředků informačních a komunikačních technologií a umět si tyto informace ověřovat
- používat fyzikální applety sloužící k modelaci fyzikálních jevů a zákonů

Předmětem se prolínají **průřezová témata** Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie.

Mezipředmětové vztahy:
Fyzika využívá znalosti ze ZŠ a mezipředmětově nejčastěji navazuje na předměty Chemie, Materiály a Matematika.

1. ročník – Fyzika – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu – určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají – určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly – vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie – určí výslednici sil působících na těleso – aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	**1. Mechanika** – Fyzikální veličiny – Mechanický pohyb – Průměrná rychlost – Skládání pohybů (rychlostí) – Rovnoměrně zrychlený pohyb, – Volný pád – Rovnoměrný pohyb po kružnici – Newtonovy pohybové zákony – Mechanická práce a energie – Zákon zachování mech.energie – Výkon a účinnost – Těžiště tělesa, rovnovážná poloha – Třecí síla, valivý odpor – Jednoduché stroje – páky – Kladky, kladkostroje – Tlak a tlaková síla – Pascalův zákon	**16**

– vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi – vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny – popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů – popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	**2. Termika** – Teplo, teplota a jejich měření – Tepelná výměna – sdílení tepla – Měrná tepelná kapacita, výpočet tepla – Teplotní roztažnost – Tepelné stroje – Skupenství látek	**6**
– chápe elektrický náboj tělesa, elektrickou sílu, elektrické pole, kapacitu vodiče, elektrický proud v látkách – rozumí zákonům elektrického proudu, principu polovodičů – chápe magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetickou indukci – vysvětlí vznik střídavého proudu a přenos elektrické energie střídavým proudem	**3. Elektřina a magnetismus** – Vodiče a izolanty, elektrický náboj – Elektrické pole, kapacita vodiče – Elektrický proud, zákony el. proudu – Elektromagnetická indukce – Elektromotorické a svorkové napětí – Elektrické obvody, řazení spotřebičů – Střídavý proud – vznik, přenos el. energie	**5**
– rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření – charakterizuje základní vlastnosti zvuku – chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu – charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích – řeší úlohy na odraz a lom světla – řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami – vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad	**4. Vlnění a optika** – mechanické kmitání a vlnění – zvukové vlnění – světlo a jeho šíření – zrcadla a čočky, oko – druhy elektromagnetického záření – rentgenové záření	**3**
– popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu – popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony – vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením – popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	**5. Fyzika atomu** – Model atomu, laser – Nukleony, radioaktivita – Jaderné záření – Jaderná energie a její využití	**2**
– charakterizuje Slunce jako hvězdu – popíše objekty ve sluneční soustavě – zná příklady základních typů hvězd	**6. Vesmír** – Slunce, planety a jejich pohyb, komety, hvězdy a galaxie	**1**

Chemie

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

název ŠVP:
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Cílem chemického vzdělání je především naučit žáky využívat chemické poznatky v profesním i odborném životě, klást si otázky významu chemických látek pro člověka, jejich významu a využití. Přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení chemických a přírodních dějů a zákonů, k formování vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě a v lidském organismu. Cílem biochemického vzdělávání je především naučit žáky využívat chemických a biochemických poznatků v životě, klást si otázky významu přírodních látek pro člověka, jejich významu ve výživě. Přispívá k formování vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě a v lidském organismu. Učivo navazuje na odborné předměty, zejména technologii, potraviny a výživu.

Charakteristika:

Výuka probíhá v prvním ročníku vždy 1 vyučovací hodinu týdně. Zaměřuje se na tematické celky, které souvisí s chemickým složením látek, které vysvětlují mechanismus chemických vazeb, chemických reakcí a seznámí žáky s nejvýznamnějšími chemickými látkami a jejich významem pro člověka. Učivo se zaměřuje na tematické celky, které souvisí se složením organismů, charakterizuje významné přírodní látky a jejich význam pro živé organismy.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Obecná chemie Anorganická chemie Organická chemie Biochemie	1

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:
Učitel vede žáky ke správnému používání odborné terminologie, k samostatnosti v rozhodování, k uvědomělému dodržování zásad hygieny a bezpečnosti při práci. Učitel uvádí příklady využití chemie v osobním životě, odborném výcviku i na budoucích pracovištích žáků. Žáci se učí teoretickému i praktickému využití chemických dějů, vztahů.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):
Obsah předmětu dává předpoklad, aby žáci logicky uvažovali, analyzovali a řešili jednoduché chemické problémy. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu. Výuka je vedena formou výkladu nebo řízeného rozhovoru s návazností na znalost žáků. Jsou využívány názorné pomůcky a praktické ukázky chemikálií. Do výuky je zařazováno samostatné řešení úkolů.

Hodnocení výsledků žáků
Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně). Průběžně je hodnocen ústní, písemný projev, referáty. Znalosti žáků je vhodné prověřit krátkými testy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:
komunikativní:
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně běžná i odborná témata
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:
- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených

- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):
- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek
- řešit samostatně běžné pracovní problémy (zadáváním samostatných úkolů, chemické výpočty, tvorba vzorců a názvů sloučenin apod.)
- využít znalostí vlastností látek v navazujícím studiu a praktickém životě
- uplatnit požadavky na hygienu v praxi (gastronomie)

digitální:
- Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi.
- rozšiřovat si znalosti z chemie a BOZP prostřednictvím odborných videí a článků
- zpracovat prezentace, postery… s využitím internetu
- schopnost kriticky využívat AI jako nástroj pro svou práci (zdroj informací, tvorba…)
- znalost ochrany osobních údajů, kybernetické bezpečnosti a autorských práv při práci s digitálním obsahem.
- využívat internetové nástroje k procvičování a získávání rozšiřujících znalostí (periodická tabulka…)
- umět pracovat s jednoduchými digitálními přístroji (teploměr, váha), mít povědomí o existenci a využití dalších přístrojů (pH-metr)

Mezipředmětové vztahy:
Předmět Chemie využívá znalosti ZŠ a mezipředmětově se doplňuje s předměty Fyzika, Ekologie, Technologie, Potraviny a výživa, Tělesná výchova.

Předmětem se prolínají průřezová témata:
Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Člověk a digitální svět.
Jsou obsažena zejména v těchto tématických celcích: Obecná chemie, anorganická chemie, organická chemie, biochemie
Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence komunikativní, sociální a personální, ale i pracovní.

1. ročník – Chemie – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek; – popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby; – zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin; – popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků; – popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi; – vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení; – vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí; – provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi;	**1. Obecná chemie** – chemické látky a jejich vlastnosti – částicové složení látek, atom, molekula – chemická vazba – chemické prvky, sloučeniny – chemická symbolika – periodická soustava prvků – směsi a roztoky – chemické reakce, chemické rovnice (chemický děj) – výpočty v chemii	**8**
– vysvětlí vlastnosti anorganických látek; – tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin; – charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí;	**2. Anorganická chemie** – anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli – názvosloví anorganických sloučenin – vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi	**7**
– charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy; – uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí;	**3. Organická chemie** – vlastnosti atomu uhlíku – základ názvosloví organických sloučenin – organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi	**11**
– charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny; – charakterizuje nejdůležitější přírodní látky; – popíše vybrané biochemické děje.	**4. Biochemie** – chemické složení živých organismů – přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory – biochemické děje	**7**

Ekologie

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364,
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

název ŠVP:
Kuchař - číšník

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP:
od 1. 9. 2025

Obecné cíle předmětu:

V tomto vyučovacím předmětu je úkolem systematizovat, prohloubit a rozšířit vědomosti žáků, které získali v přírodovědných předmětech na ZŠ nebo v odborných předmětech na učilišti. Žáci se naučí chápat ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě. Získají vědomosti o znečišťování životního prostředí a způsobech zlepšování stavu životního prostředí. Dále získají přehled o formách mezinárodního a domácího hnutí na ochranu životního prostředí.

Charakteristika:

Žáci si shrnou poznatky o globálních problémech životního prostředí a osvojí si základy práce s informacemi o životním prostředí. Žáci se učí pracovat s odbornou literaturou a získávat potřebné ekologické informace na počítačové síti.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
3.	Základy biologie – co je život Základy ekologie – základní ekologické pojmy, vztahy mezi organismy a prostředím, společenstva, ekosystémy, výživa a potravní vztahy Člověk a jeho vývoj, zdraví a nemoc Člověk a životní prostředí, vliv prostředí na zdraví člověka Ochrana přírody	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot :
Předmět rozvíjí především dovednosti řešit problémy a problémové situace z oblasti životního prostředí a dovednosti využívat informací a pracovat s nimi.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):
Výuku je možné realizovat různými metodami a formami. Používáme klasický výklad, skupinovou práci, týmovou práci, prezentace, besedy, exkurze práce v terénu aj.

Hodnocení výsledků žáků:
Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně). Průběžně je hodnocen ústní a písemný projev, referáty, aktuality, prezentace,diskuse.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:
komunikativní:
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně běžná i odborná témata
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:
- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených

- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):
- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

digitální:
- využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi

Mezipředmětové vztahy:
Vědomosti získané na základní škole jsou u tohoto předmětu zopakovány a zároveň rozšiřovány další výukou. Mezipředmětově se doplňují téměř se všemi probíranými předměty a to zvláště s Chemií, Fyzikou, Technologií, Surovinami, Stroji a zařízeními, Občanskou naukou, Práce s počítačem, odborným výcvikem.

Předmětem se prolínají průřezová témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie.

Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: Základy ekologie, Člověk a jeho vývoj, člověk a životní prostředí, ochrana přírody.

Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence komunikativní, sociální a personální, ale i pracovní.

3. ročník – Ekologie – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi – popíše buňku jako základní stavební jednotku živé hmoty, rozliší rostlinnou a živočišnou buňku – vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou – zná anatomii a fyziologii buňky organismů, porovná je – objasní význam genetiky – vyjmenujte projevy života, vlastnosti živ. soustav – charakterizuje abiotické (sluneční záření,hydrosféra, atmosféra, pedosféra) a biotické faktory	**Základy biologie:** – rozlišení živé a neživé přírody – vznik a vývoj života na Zemi, podmínky existence života na Zemi – vlastnosti živ. soustav (projevy života); – buňka – anatomie,fyziologie, typy – rozmanitost organismů – dědičnost, proměnlivost	**5**
– zná základní ekologické pojmy – charakterizuje biotické a abiotické faktory prostředí – zná stavbu a funkci ekosystému, přírodní a umělý ekosystém – umí sestavit potravní řetězec; uvede příklad potravního řetězce – charakterizuje biotické faktory prostředí (populace,společenstva) – popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického – charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem	**Základy ekologie:** – ekologické pojmy a obory – ekologické faktory prostředí – ekosystém, stavba a funkce,základní ekosystémy světa /Biomy/ – populace, společenstva, biosféra – potravní řetězce – koloběh látek v přírodě a tok energie – typy krajiny	**7**
– umí vývojovou řadu člověka – vysvětlí jednotlivá stádia lidského vývoje a zná rozdíly mezi nimi – popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav – rozliší lidské rasa dokáže je charakterizovat podle typických znaků – vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu – uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění; uvede civilizační choroby	**Člověk a jeho vývoj; zdraví a nemoc** – vývojová řada člověka, význačné lidské znaky (evoluce) – lidské rasy a jejich charakteristika, rovnocennost lidských ras – etapy lidského vývoje – **biologie člověka** (soustavy člověka, smyslové orgány) – zdraví a nemoc (vliv člověka a ŽP na zdraví, zdravé potraviny, léčivé byliny onemocnění virová, bakteriální a jiná)	**10**

– popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody – uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě, v půdě a je schopen vyhledat aktuální informace – charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti – zná způsoby nakládání s odpady o možnosti třídění odpadů, – ví co je to rekultivace – charakterizuje globální problémy Země	**Člověk a životní prostředí:** – vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím – dopady činnosti člověka na životní prostředí - ovzduší,voda, půda– přírodní zdroje energie a surovin (obnovitelné a neobnovitelné) – odpady, rekultivace, skládky atd. – globální problémy	**7**
– má zmapovaná chráněná území v ČR, – zná ekologické mezinárodní i domácí organizace na ochranu ŽP – vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně ŽP – zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody a životního prostředí – na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení environmentálního problému	**Ochrana přírody a krajiny** – nástroje na ochranu ŽP – chráněná území v ČR a ve světě – ohrožené živočišné a rostlinné druhy – ekologické organizace a hnutí (referáty, diskuze) – zásady udržitelného rozvoje – odpovědnost jedince za ochranu životního prostředí a přírody	**4**

Tělesná výchova

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

název ŠVP:
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot cílevědomě je chránit, rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví
- preferovat takový životní styl, aby zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovali
- chápat, jak vlivy prostředí působí na zdraví člověka
- pojímat zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke prožívání kvalitního života a znali prostředky, jak zvyšovat svou tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné nebo sportovní činnosti
- kontrolovat a ovládat své jednání
- preferovat pravidelnost v provádění tělesných aktivit v denním režimu
- dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností

Charakteristika

Oblast vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o vlastní zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vede žáky k tomu, aby rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz klade na výchovu proti závislostem (alkoholu, tabáku, drogám, hracích automatech, internetu

aj.). Protože jsou mladí lidé dnes vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí,poskytnutí neodkladné první pomoci.

Mezipředmětové vztahy:
Předmět Tělesná výchova využívá znalosti ZŠ a mezipředmětově se doplňuje s Ekologií, Občanskou naukou a Společenskou výchovou.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Teoretické poznatky Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí Gymnastika – akrobacie, hrazda, šplh Rytmická gymnastika Atletika – běhy, skok daleký, hody Pohybové hry – drobné hry a sportovní hry dle výběru (alespoň 2 sportovní hry) Turistika (projektový den) a sporty v přírodě – bruslení, plavání, lyžování Péče o zdraví (projektový den)	**1**
2.	Teoretické poznatky Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí Gymnastika – akrobacie, kruhy, kladina, švédská bedna Rytmická gymnastika Atletika – běhy, štafetový běh, hod, skoky Pohybové hry – drobné hry a sportovní hry dle výběru (alespoň 2 sportovní hry)- volejbal ,florbal Turistika (projektový den) a sporty v přírodě – bruslení, plavání, lyžování Úpoly Péče o zdraví (projektový den)	**1**
3.	Teoretické poznatky Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí Gymnastika – akrobacie, kladina Rytmická gymnastika Zdravotní tělesná výchova Atletika – běhy, štafetový běh, vrh koulí Pohybové hry – drobné hry a sportovní hry dle výběru (alespoň 2 sportovní hry)- volejbal ,basketbal Sporty v přírodě – bruslení, plavání, lyžování Úpoly Posilování Péče o zdraví (projektový den)	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

V tělesné výchově se usiluje především o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových aktivit a jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a ke kompenzaci negativních vlivů způsobu života. Dále jsou vedeny ke správným životním postojům podle zásad fair play.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)

V tělesné výchově převažuje skupinová nebo individuální práce s jedincem. Velice důležitá je názorná ukázka učitele a jeho organizační schopnosti při výuce. Kvalita výuky je do značné míry závislá na vybavení tělocvičny a materiálním vybavení (kvalita míčů, žíněnky, branky, gymnastické nářadí, aj.).

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům. Průběžně je hodnocena schopnost organizace soutěží, snaha o správné provedení jednotlivých pohybových dovedností.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Při TV se nejvíce rozvíjí komunikativní, personální a sociální a digitální kompetence.

sociální a personální:

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze
- i nedostatky a pracovat sami na sobě
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- nadále pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj získaný prostředky z TV
- adaptovat se na různorodé podmínky (klimatické, zařízení, hygiena, bezpečnost)
- zapojit se do organizace soutěží a turnajů

digitální kompetence:

- fitness aplikace a nositelná zařízení, (chytré hodinky nebo fitness náramky, k monitorování své fyzické aktivity, srdečního tepu a dalších zdravotních ukazatelů.
- online vzdělávací platformy

Předmětem se prolínají průřezová témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Člověk a digitální svět.

Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: Teoretické poznatky, Zásady jednání v situacích osobního ohrožení.

Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence komunikativní, sociální a personální, ale i pracovní a digitální.

1. ročník – Tělesná výchova – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – žák dodržuje bezpečnost a hygienu při tělesné výchově – volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sportovního prostředí a tuto udržuje a ošetřuje	**Teoretické poznatky** – bezpečnost a hygiena; vhodné oblečení – cvičební úbor, obutí – význam pohybu pro zdraví – testování tělesné zdatnosti (motorické testy)	**1**
– komunikuje a používá odbornou terminologii, dovede rozhodovat a zapisovat výkony (dodržuje smluvené signály, dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží, dokáže rozhodovat) – dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – uplatňuje zásady sportovního tréninku – je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy – dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	– význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika, zásady sportovního tréninku – odborné názvosloví – výstroj, výzbroj; údržba – pravidla her, závodů a soutěží – rozhodování – zdroje informací	průběžně
– popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel – dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí – prokáže dovednosti poskytnout první pomoc sobě i jiným	**Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných situací** – mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) – základní úlohy ochrany obyvatelstva (varování, evakuace, evakuační zavazadlo) – jak se chovat, když zazní siréna – prostředky IPCHO – činnost v případě dopravní nehody, požáru	**3**
– je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy – dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu – uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících	**Tělesná cvičení** – pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, relaxační a j.	**průběžně**

Žák: – se snaží, aby cvičení bylo estetické – dovede provést záchranu a pomoc při cvičení, kde je to potřebné – zvládne dle svých schopností základní gymnastické prvky – je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby – využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich příčiny – uplatňuje vhodné a bezpečné chování v přírodě, v cvičebně – předvídá možná nebezpečí úrazu	**Gymnastika:** – technika a estetika gymnastického cvičení, záchrana a dopomoc při sportovní gymnastice Cvičení na nářadí (např. hrazda, švédská koza aj.) Šplh Akrobacie: – kotouly vpřed, vzad, letmo, stoje na rukou, lopatkách, rovnovážná cvičení Rytmická gymnastika – cvičení s náčiním – obruče, švihadla, míče – taneční činnost s hudebním doprovodem – aerobic	**4** **2**
– zná jednotlivé druhy běžecké abecedy a dokáže je předvést – rozpozná mezi typy startů – dokáže si určit správnou délku rozběhu na skok daleký i vysoký, zvládne techniku skoků – předpovídá možná nebezpečí úrazu a přizpůsobí jim svou činnost – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich příčiny – uplatňuje vhodné a bezpečné chování v přírodě, v cvičebně – předvídá možná nebezpečí úrazu	**Atletika:** Běhy: – nízké, polovysoké a vysoké starty, sprinty a vytrvalostní běhy Skoky: – daleký – nácvik techniky Hody – granátem nebo kriketovým míčkem	**5**
– zná pravidla jednotlivých her – dokáže rozhodovat – zvládne základní herní činnosti – přihrávky, střelbu, obranu, útok, u basketbalu také hod na koš z různé vzdálenosti – uplatňuje vhodné a bezpečné chování v přírodě, v cvičebně – předvídá možná nebezpečí úrazu – užívá názvosloví hráče – snaží se dohodnout na spolupráci i jednoduché taktice vedoucí k úspěchu družstva – rozlišuje uplatňuje práva a povinnosti vyplývající z role hráče, rozhodčího –provede přípravu před pohybovou činností	**Pohybové hry:** **Drobné** (rozvoj rychlosti, obratnosti, vytrvalosti, spolupráce atd.) **Netradiční pohybové hry** **Sportovní hry** – alespoň 2 sportovní hry – např. vybíjená, přehazovaná, pálkovací hra, volejbal, sálová kopaná aj.) – pravidla her – vlastní utkání – rozcvičení	**6**

– se chová šetrně a ekologicky,využívá různých forem pohybu v přírodě dle ročního období, klimatických podmínek a místních možností	**Turistika (projektový den) a sporty v přírodě:** – turistické pochody – orientace v terénu – bruslení, lyžování, plavání (podle zájmu žáků a aktuálních podmínek)	**6**
– uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku – popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí – dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky – popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus, – orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech – diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a odpovědném přístupu k pohlavnímu životu – dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví – popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel	**Projektový den zdraví** – činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. – duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví – odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR (zabezpečení v nemoci) – práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu – partnerské vztahy; lidská sexualita – prevence úrazů a nemocí – mediální obraz krásy lidského těla – komerční reklama – zásady PP	**6**

2. ročník – Tělesná výchova – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	**Rozpis učiva**	**Počet hodin**
Žák: – žák dodržuje bezpečnost a hygienu při tělesné výchově – volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sportovního prostředí a tuto udržuje a ošetřuje	**Teoretické poznatky** – bezpečnost a hygiena; vhodné oblečení – cvičební úbor, obutí – význam pohybu pro zdraví – testování tělesné zdatnosti (motorické testy)	**1**
– komunikuje a používá odbornou terminologii, dovede rozhodovat a zapisovat výkony (dodržuje smluvené signály, dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží, dokáže rozhodovat) – dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – uplatňuje zásady sportovního tréninku – je schopen kultivovat své tělesné	– význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika, zásady sportovního tréninku – odborné názvosloví – výstroj, výzbroj; údržba – pravidla her, závodů a soutěží – rozhodování	průběžně

a pohybové projevy – dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	– zdroje informací	
– popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel – dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí – prokáže dovednosti poskytnout první pomoc sobě i jiným	**Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných situací** – opakování z prvního ročníku – zemětřesení, povodně, záplavy, protržení vodní nádrže, havárie s únikem nebezpečných látek, radioaktivní havárie – jak se zachovat při anonymní nahlášení bomby aj.	**2**
– dovede samostatně nebo s dopomocí zvládnout zadané prvky – dovede provést jednoduché sestavy na daném nářadí – se snaží, aby cvičení bylo estetické – dovede provést záchranu a pomoc při cvičení, kde je to potřebné – zvládne dle svých schopností základní gymnastické prvky – provede přípravu před pohybovou činností a ukončí ji ve shodě s pohybovou činností – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich příčiny – užívá názvosloví	**Gymnastika:** – technika a estetika gymnastického cvičení, záchrana a dopomoc při sportovní gymnastice **Cvičení na nářadí** (např. **švédská bedna**– roznožka a skrčka, **kruhy**– houpání, vis stojmo a vznesmo, přitažení v hupu, seskok vzad, **kladina** – různé druhy chůze s doprovodnými pohyby paží, klus, poskoky, rovnovážné cviky, obraty aj.) **Akrobacie:** – opakování z prvního ročníku; přemet stranou, kroky, skoky, obraty, rovnovážné polohy	**4**
– je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby – využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich příčiny – uplatňuje vhodné a bezpečné chování v přírodě, v cvičebně – předvídá možná nebezpečí úrazu	**Rytmická gymnastika** – kondiční a taneční činnosti s hudebním doprovodem	**2**

– umí běžeckou abecedu, všechny typy startů – umí skok vysoký flopem – zvládne techniku skoku dalekého – rozběh, odraz – užívá základní startovní povely a názvosloví – uplatňuje vhodné a bezpečné chování na hřišti, v cvičebně a přírodě – usiluje o zlepšení své tělesné zdatnosti – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich příčiny	**Atletika:** Běhy – starty, sprinty, vytrvalostní běhy na výkon Štafetový běh Skoky: – daleký, vysoký Hody: – kriketovým míčkem	**4**
– zná pravidla jednotlivých her – dokáže rozhodovat – zvládne základní herní činnosti – přihrávky, střelbu, obranu, útok, u basketbalu také hod na koš z různé vzdálenosti – uplatňuje vhodné a bezpečné chování v přírodě, v cvičebně – předvídá možná nebezpečí úrazu – užívá názvosloví hráče – snaží se dohodnout na spolupráci i jednoduché taktice vedoucí k úspěchu družstva – rozlišuje uplatňuje práva a povinnosti vyplývající z role hráče, rozhodčího – provede přípravu před pohybovou činností	**Pohybové hry:** **Drobné** (rozvoj rychlosti, obratnosti, vytrvalosti, spolupráce atd.) **Netradiční pohybové hry** **Sportovní hry** – alespoň 2 sportovní hry – např. volejbal, florbal, ringo aj.) – pravidla her – vlastní utkání – rozcvičení	**7**
– si vytváří kladný vztah k přírodě a snaží se o citlivý a ekologický přístup k využití pohybové aktivity v přírodě – zvládne orientaci terénem podle azimutu	**Turistika a sporty v přírodě:** – orientační běhy – bruslení – lyžování – plavání (závisí na aktuálních klimatických podmínkách a zájmu žáků)	**6**
– zvládá v souladu s individuálními předpoklady osvojované dovednosti	**Úpoly** – přetahy, přetlak, úpolové hry, pády	**1**

– uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku – popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí – dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky – popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus, – orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech – diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a odpovědném přístupu k pohlavnímu životu – dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví – popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel	**Projektový den zdraví** – činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. – duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví – odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR (zabezpečení v nemoci) – práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu – partnerské vztahy; lidská sexualita – prevence úrazů a nemocí – mediální obraz krásy lidského těla – komerční reklama – zásady PP	**6**

3. ročník – Tělesná výchova – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – žák dodržuje bezpečnost a hygienu při tělesné výchově – volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sportovního prostředí a tuto udržuje a ošetřuje	**Teoretické poznatky** – bezpečnost a hygiena; vhodné oblečení – cvičební úbor, obutí – význam pohybu pro zdraví – testování tělesné zdatnosti (motorické testy)	**1**
– komunikuje a používá odbornou terminologii, dovede rozhodovat a zapisovat výkony (dodržuje smluvené signály, dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží, dokáže rozhodovat) – dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – uplatňuje zásady sportovního tréninku – je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy – dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	– význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika, zásady sportovního tréninku – odborné názvosloví – výstroj, výzbroj; údržba – pravidla her, závodů a soutěží – rozhodování – zdroje informací	průběžně

– popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel – dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí – prokáže dovednosti poskytnout první pomoc sobě i jiným	**Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných situací** – opakování z předchozích ročníků – úrazy – náhlé zdravotní příhody – poranění při hromadném zasažení obyvatel – stavy bezprostředně ohrožující život – první pomoc	**3**
– dovede samostatně nebo s dopomocí zvládnout zadané prvky – dovede provést jednoduché sestavy na daném nářadí – se snaží, aby cvičení bylo estetické – dovede provést záchranu a pomoc při cvičení, kde je to potřebné – zvládne dle svých schopností základní gymnastické prvky – provede přípravu před pohybovou činností a ukončí ji ve shodě s pohybovou činností – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich příčiny – užívá názvosloví	**Gymnastika:** – technika a estetika gymnastického cvičení, záchrana a dopomoc při sportovní gymnastice **Cvičení na nářadí** (např. **kladina** – opakování + sestava aj.) **Akrobacie**: – jednoduché sestavy s použitím již naučených prvků	**4**
– zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vhledem k poruše svého zdraví je schopen zhodnotit své pohybové možnosti	**Zdravotní tělesná výchova** – cviky na správné držení těla – zpevnění postavy – dechová cvičení – relaxace	**1**
– je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby – využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich příčiny – uplatňuje vhodné a bezpečné chování v přírodě, v cvičebně – předvídá možná nebezpečí úrazu	**Rytmická gymnastika** – kondiční a taneční činnosti s hudebním doprovodem – cvičení s náčiním – obruče, švihadla, míče, stuha	**2**

– umí běžeckou abecedu, všechny typy startů – zvládne techniku vrhu koulí – užívá základní startovní povely a názvosloví – uplatňuje vhodné a bezpečné chování na hřišti, v cvičebně a přírodě – usiluje o zlepšení své tělesné zdatnosti – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich příčiny	**Atletika:** Běhy – starty, sprinty, vytrvalostní běhy na výkon Štafetový běh Vrh koulí	**4**
– zná pravidla jednotlivých her – dokáže rozhodovat – zvládne základní herní činnosti – přihrávky, střelbu, obranu, útok, u basketbalu také hod na koš z různé vzdálenosti – zvládne pomáhat při organizaci školních soutěží a turnajů – uplatňuje vhodné a bezpečné chování v přírodě, v cvičebně – předvídá možná nebezpečí úrazu – užívá názvosloví hráče – snaží se dohodnout na spolupráci i jednoduché taktice vedoucí k úspěchu družstva – rozlišuje uplatňuje práva a povinnosti vyplývající z role hráče, rozhodčího – provede přípravu před pohybovou činností	**Pohybové hry:** **Drobné** (rozvoj rychlosti, obratnosti, vytrvalosti, spolupráce atd.) **Netradiční pohybové hry** **Sportovní hry** – alespoň 2 sportovní hry – např. volejbal, basketbal aj.) – pravidla her – vlastní utkání – rozcvičení	**7**
– si vytváří pozitivní vztah k pohybovým aktivitám v přírodě a naučí se chovat ekologicky	**Sporty v přírodě, plavání, lyžování, bruslení:** – podle zájmu žáků a aktuálních klimatických podmínek	**1**
– se naučí základy sebeobrany	**Úpoly:** – pády, základní sebeobrana	**2**

– uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku – popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí – dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky – popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus, – orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech – diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a odpovědném přístupu k pohlavnímu životu – dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví – popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel	**Projektový den zdraví** – činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. – duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví – odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR (zabezpečení v nemoci) – práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu – partnerské vztahy; lidská sexualita – prevence úrazů a nemocí – mediální obraz krásy lidského těla – komerční reklama – zásady PP	**6**
– snaží se zvolit vhodné pohybové cvičení pro přípravu organismu pro různé pohybové činnosti – posoudí provedení pohybové dovednosti, snaží se označit zjevné nedostatky a jejich možné příčiny – naučí se správnému dýchání při posilování, správnému držení těla a zapojování různých skupin svalstva – zvládne i protažení svalů a uvědomí si nutnost relaxace pro zdraví	**Posilování, kondiční cvičení** (kruhový trénink)	**2**

Práce s počítačem

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

název ŠVP:
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Předmět výpočetní technika připravuje žáky k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky ICT a efektivně je využívali i v jiných předmětech, dalším vzdělávání, výkonu povolání i soukromém životě. Žáci si v předmětu upevní představu o výpočetní technice jako takové, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním softwarem, vyhledávat a zpracovávat informace, komunikovat pomocí internetu, ale i pracovat s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.
Přestože většina žáků přicházející ze základních škol již na určité úrovni prostředky výpočetní techniky už ovládat umí, jsou jejich znalosti a dovednosti velmi nevyrovnané. Úkolem prvního ročníku sjednotit rozdílné počáteční znalosti a dovednosti žáků. Cílem je, aby se pro žáka stal počítač běžným pracovním nástrojem, napomáhajícím řešení úkolů souvisejících se studiem i s budoucí praxí.

Charakteristika:

Charakteristika učiva vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník informatické vzdělávání.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Úvod – BP v učebně počítačů, obsah a význam předmětu Technické vybavení počítače (hardware) Programové vybavení PC (software) Software pro tvorbu prezentací Textový procesor	**1**
2.	Grafický software Tabulkový procesor	**1**
3.	Data informace a modelování Tvorba, testování a provoz softwaru Informační systémy Počítačové sítě a síťové služby Bezpečnost v digitálním prostředí	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Předmět vede žáky k tomu, aby základní komunikační dovednosti stavěli na základech tolerance a poctivosti. Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

Hlavní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Těžiště výuky je v provádění praktických úkolů. Při použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je uplatňován přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová nebo individuální práce. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák.
Výuku předmětu práce s počítačem je realizována v odborných učebnách výpočetní techniky. Každé PC v učebně má dostatečnou kapacitu výpočetního výkonu, operační paměti a úložného prostoru. PC jsou zapojena do počítačové sítě z důvodu sdílení periferních zařízení a přístupu k internetu s dostatečnou přenosovou rychlostí. Učebna má dostatečné softwarové vybavení (operační systémy na bázi grafického uživatelského rozhraní, kancelářské systémy Office, dále pak programy pro práci s grafikou atd.). Učebny jsou pro lepší názornost výuky vybaveny datovými projektory. Škola se snaží v učebnách pravidelně modernizovat technické, programové, ale i ostatní vybavení (klimatizace, nábytek vyhovující práci na PC atd.).

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně). Průběžně je

hodnocen přístup k řešení problému, rozsah dovedností při práci ve vybraných programech, ústní a písemný projev, referáty, aktuality, diskuse.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

komunikativní:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

digitální:

- ovládat potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívat je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovat a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získávat, posuzovat, spravovat, sdílet a sdělovat data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volit efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytvářet, vylepšovat a propojovat digitální obsah v různých formátech; vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků;

- navrhovat prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;
- vyrovnávat se s proměnlivostí digitálních technologií a posoudit, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažovat rizika a přínosy;
- předcházet situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednat eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Mezipředmětové vztahy:

Předmět Práce s počítačem je využíván prakticky ve všech odborných i všeobecně vzdělávacích předmětech při vyhledávání informací na internetu, zpracovávání zadaných úkolů, referátů či odborných prací.

1. ročník – Práce s počítačem – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – rozumí základním pojmům z oboru informačních technologií, chápe vztah mezi HW a SW	**1. Úvod – BP v učebně počítačů, obsah a význam předmětu** – pojmy hardware a software – další základní pojmy	**2**
– identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; – ukáže, které koncepty se nemění a které ano; – vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty; – rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový; – popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly; – rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat;	**2. Hardware a software** – zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost; – současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty; – připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory; – souborový systém a paměťová úložiště; – zařízení s operačním systémem; – zařízení s vestavěnými systémy;	**6**
– efektivně a bezpečně využívá aplikaci pro tvorbu prezentací podle stanoveného cíle – je schopen vytvořit a předvést prezentaci – dodržuje zásady tvorby prezentace	**3. Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti** **Software pro tvorbu prezentací** – aplikační software pro tvorbu prezentací a jeho využití ve spojitosti se studijním oborem	**8**
– efektivně a bezpečně využívá aplikaci podle stanoveného cíle	**Textový procesor** – aplikační software pro tvorbu textových dokumentů a jeho využití ve spojitosti se studijním oborem	**17**

2. ročník – Práce s počítačem – Kuchař-číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: − efektivně a bezpečně využívá grafické aplikace podle stanoveného cíle	**1. Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti** **Grafický software** − grafický software a jeho využití ve spojitosti se studijním oborem	**11**
− efektivně a bezpečně využívá software pro tvorbu tabulek podle stanoveného cíle;	**Tabulkový procesor** − aplikační software pro tvorbu tabulek a jeho využití ve spojitosti se studijním oborem	**22**

3. ročník – Práce s počítačem – Kuchař-číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: − uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru; − posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů; − porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace; − formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model; − převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému;	**1. Data, informace a modelování** − data a informace, interpretace dat; − informace a množství informace v datech; − chyby v datech; − kódování informací a dat; − záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; − datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video); − model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);	**4**
− 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 řešený problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska; − sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje; − používá základní programové konstrukce;	**2. Tvorba, testování a provoz softwaru** **Návrh programu** − zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; − rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; − pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů; **Tvorba a vývoj programu** − zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk); − základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídící příkazy, cykly);	**8**

	− volba nástroje podle zadání úlohy; − návrh programu; **Testování programů** − způsoby testování programu; − druhy chyb, chybové hlášky; **Běh a provoz** − verze programu, instalace a aktualizace programu; − hlášení a evidence závad; − nápověda a licence programu;	
− vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru; − vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání; − formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém; − navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů; − navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek; − otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí 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;	**3. Informační systémy** **Informační systémy** − informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; − informační systémy využívané v oboru; **Ukládání a zpracování dat** − tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda; − řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat; **Vývoj informačního systému** − postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; − návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník;	**10**
− porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna; − rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat; − identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad;	**Počítačové sítě a síťové služby** − typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí; − principy fungování webu a cloudových služeb; **Bezpečnost v digitálním prostředí** − způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např.	**11**

– 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 doporučovacích systémů (např. rabbit hole).	aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování); – sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat); – digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy; – digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; – sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy.	

Ekonomika

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

Název ŠVP:
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě. Žáci se seznámí se základními ekonomickými pojmy, pochopí pojem trh a fungování tržního mechanismu. Osvojí si základy ekonomického myšlení a obchodně-podnikatelské aktivity.
Pochopí pojem podnik, jeho funkce a základní rozdělení podniků. Také získají poznatky potřebné pro založení živnosti ve svém oboru, pro její efektivní a ekonomické provozování, pro plnění základních povinností podnikatele vůči státu, obchodním partnerům i zaměstnancům. Dokáží začlenit podnik do systému národního hospodářství a pochopí vztahy podniku k vnějšímu okolí.
Žáci aktivně vyjadřují své názory a úvahy na dané ekonomické téma, dbají na dodržování zákonů a pravidel chování.

Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař -číšník z okruhu Ekonomické vzdělávání.
Učivo obsahuje základní ekonomické pojmy, trh, rozdělení trhů, tržní subjekty, nabídku, poptávku, cenu a fungování tržního mechanismu. Součástí učiva jsou i pojmy a principy usnadňující žákům orientaci na trhu úvěrových a pojistných produktů.
Žáci se seznámí s různými formami podnikání, povinnostmi podnikatele vůči státu, naučí se sestavit podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet. Zahrnuta je i základní problematika určování mezd, odvodů státu, daňové soustavy a daňových dokladů.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Podnikání, podnikatel	**1**
2.	Daně, daňová soustava Daňové doklady, daňová evidence	**1**
3.	Finanční vzdělávání: Peníze Pojistné a úvěrové produkty	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Předmět vychovává žáky k dodržování zákonů a pravidel chování, k zájmu o ekonomické, politické a společenské dění a k odpovědnosti za vlastní život. Žáci jsou vedeni k samostatnému myšlení, k diskusi o svých názorech i ke kritickému hodnocení důsledků svého chování.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

Ve vyučovacím předmětu Ekonomika lze uplatnit jak frontální, tak skupinové vyučování. Vzhledem k velkému vlivu společenského a politického dění ve státě na jednotlivé právní normy, je vhodné zařazovat informace, rozhovory a samostatná vystoupení žáků na aktuální téma. Učivo je možné procvičit na konkrétních příkladech. Ve výuce se uplatní práce s konkrétními právními normami, vyhledávání potřebných informací v odborné literatuře nebo na internetu a vyplňování dokladů.

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany.
Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).
Znalosti žáků je vhodné prověřit krátkými testy, které mohou být zaměřeny teoreticky i prakticky.
V konečném hodnocení se promítá rovněž celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho plnění zadaných úkolů, aktivní práce při hodině, zpracování referátu či prezentace aktuálních nebo zajímavých informací k probíranému tématu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

komunikativní:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

digitální:

- efektivně využívat online nástroje a kalkulačky pro provádění ekonomických výpočtů
- ovládat postupy pro elektronickou komunikaci se státními institucemi, podání elektronických formulářů, eGoverment
- bezpečně používat elektronické platební nástroje a provádět online platby
- znát zásady ochrany finančních prostředků před kyberútoky

Předmětem se prolínají **průřezová témata** Občan v demokratické společnosti (okruhy Podnikání, podnikatel), Člověk a svět práce (okruhy Podnikání, podnikatel; Daně), Člověk a životní prostředí (Podnikání, podnikatel) a Člověk a digitální svět (Podnikání, podnikatel; Peníze; Pojistné a úvěrové produkty).

Mezipředmětové vztahy:
Předmět Ekonomika mezipředmětově navazuje na předmět Matematika, některými tématy pak i na Stolničení a Technologii, dále na předmět Občanská nauka a Zařízení provozoven.

1. ročník – Ekonomika – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – zná a správně používá základní ekonomické pojmy – stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH – rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů; – vypočítá čistou mzdu – vypočítá výsledek hospodaření; – vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období – na příkladu podniku ze svého oboru popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu	**1. Podnikání:** Základy podnikání Základní pojmy a principy tržní ekonomiky - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena a její tvorba, tržní subjekty) Náklady, výnosy, zisk/ztráta Mzda časová a úkolová a jejich výpočet Povinnosti podnikatele	**16**
– rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky; – uvědomuje si přednosti a nedostatky podnikání a jeho jednotlivých forem – zná základní právní normy pro podnikání a orientuje se v nich – vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet; – ví, jak postupovat při zakládání a ukončení živnosti – orientuje se v náležitostech žádosti o živnostenské oprávnění – umí posoudit vhodné právní formy podnikání pro svůj obor	**2. Podnikání, podnikatel:** Podnikání, právní formy Podnikatelský záměr Zakladatelský rozpočet Podnikání podle živnostenského zákona Podnikání podle zákona o obchodních korporacích	**17**

2. ročník – Ekonomika – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství – charakterizuje jednotlivé daně – zná význam daní pro stát, orientuje se v daňové soustavě a chápe její význam – provede jednoduchý výpočet daní – vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob – vypočítá zdravotní a sociální pojištění	**1. Daně - daňová soustava** Státní rozpočet Daně a daňová soustava Výpočet daní Přiznání k dani Zdravotní pojištění Sociální pojištění	**23**
– vyhotoví a zkontroluje daňový doklad – zná zásady platné pro vedení daňové evidence – chápe význam daňové evidence a dodržování zásad jejího vedení	**2. Daně - doklady a evidence** Daňové a účetní doklady Daňová evidence Zásady vedení daňové evidence	**10**

3. ročník – Ekonomika – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku; – vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory; – vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN – vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu; – vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům	**1. Peníze** Peníze, jejich vznik a vývoj Cizí měna, kurzovní lístek Hotovostní a bezhotovostní platební styk, jeho formy Úroková míra, RPSN Inflace	**18**
– orientuje se v produktech pojišťovacího trhu – vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby; – charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění	**2. Pojistné a úvěrové produkty** Pojištění, pojistné produkty Úvěrové produkty	**15**

Společenská výchova

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

název ŠVP
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování jak v přímém osobním styku s hosty a pracovními partnery, tak v písemném projevu.
Předmět přispívá ke kultivaci člověka, směřuje žáky ke kulturnímu, tolerantnímu a asertivnímu projevu. Utváří v nich kladný vztah k materiálním i duchovním hodnotám, snaží se působit na ně tak, aby přispívali k tvorbě a ochraně těchto hodnot. Žáci se postupně učí řešit problémové situace vzniklé v kontaktu se zákazníky. Pozornost je kladena na jednání s osobami vyžadujícími zvláštní péči a s cizinci, s jejich odlišnými kulturními a stravovacími zvyklostmi.. Žáci jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.

Charakteristika:

Výuka probíhá v prvém ročníku v rozsahu jedné vyučovací hodiny týdně. Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z okruhu Společenskovědní vzdělávání, Estetické vzdělávání a Komunikace ve službách.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	**Osobnost člověka** **Společenské chování** **Vystupování a chování pracovníků v gastronomickém provozu** **Chování k cizincům a v cizině**	1

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě, tj. ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého osobního sociálního rozhodování
- kriticky posuzovat skutečnost kolem sebe, přemýšlet o ní, tvořit si vlastní úsudek a správně jej formulovat, nenechat se zmanipulovat
- vážit si hodnot lidské práce, jednat hospodárně, neničit majetek, ale pečovat o něj a snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu
- uplatňovat ve svém životním stylu estetická kritéria a být tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

Frontální výuka doplněná hodnotícími otázkami – zpětnou vazbou
Dialogické metody (diskuse, ankety, apod.)
Samostatná práce individuální i skupinová
Samostatná domácí práce
Simulační a situační metody
Modelové situace
Braimstorning
V-CH-D
Myšlenkové mapy

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany.
Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně).
Kontrola je prováděna formou doplňujících otázek, písemných testů a referátů k daným tématům. V hodnocení se přihlíží na schopnost formulovat vlastní názor, najít potřebné podklady a informace, případně zorganizovat určitou situaci, apod.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

komunikativní:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

sociální a personální:

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

pracovní (odborné):

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a zákazníky
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

digitální:

- znát zásady komunikace přes email a další digitální komunikační prostředky
- rozpoznat rizika spojená s vystupováním na sociálních sítích
- chovat se v online prostředí eticky a ohleduplně

Mezipředmětové vztahy:

Předmět Společenská výchova využívá znalosti z Občanské nauky již ze ZŠ, mezipředmětově navazuje na Občanskou nauku, Stolničení a Tělesnou výchovu.

Předmětem se prolínají průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce a Člověk a digitální svět.

1. ročník – Společenská výchova – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – rozeznává základní rysy osobnosti – porozumí vlastní osobnosti – získá základní vědomosti, které se týkají tělesného a duševního vývoje jedince – pečuje o svůj zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev – rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům; – se orientuje v různých typech zákazníků a dokáže odhadnout jejich chování	**1. Osobnost člověka** – determinace osobnosti – charakteristika osobnosti– vlastnosti – profil pracovníka v gastronomickém provozu – duševní hygiena a péče o zdraví – zevnějšek pracovníka – význam poznávání a hodnocení lidí pro pracovníky v gastronomickém provozu – typologie hostů – shrnutí učiva	**8**
– uplatňuje pravidla společenského chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů – uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí – dokáže zvolit vhodný oděv pro různé společenské, rodinné a pracovní události	**2. Společenské chování a profesní vystupování** – základní pravidla společenského chování – etika všedního dne – společenský oděv muže a ženy k různým příležitostem – společenská zábava, kultura, tanec – slavnostní rodinné události – slavnostní pracovní události – modelové situace	**12**
– zná základní pravidla společenské i profesní komunikace se zákazníkem – vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách;	**3. Vystupování a chování pracovníků v gastronomickém provozu** – komunikace – verbální, neverbální dorozumívání se – jazyková kultura,	**9**

– komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou – dokáže asertivně řešit konfliktní situace se zákazníkem dovede uplatňovat naučené modelové situace – osvojí si principy verbální a neverbální komunikace s využitím učiva z českého jazyka – dokáže pohotově reagovat na případné nehody hostů a taktně je řešit – řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta – komunikuje s hosty i v cizím jazyce,	dopisy, e–maily, pozvánky, blahopřání – komunikace neverbální – asertivita – praktický nácvik situací – vystupování pracovníků vůči hostům – práce s připomínkami hostů a recenzemi – nehody ve společnosti – procvičování učiva	
– uvědomuje si odlišnosti v chování a stolování zahraničních hostů, jejich kultur a náboženských tradic – seznámí se se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je – orientuje se v sezonní nabídce a poptávce na trhu, dokáže se prezentovat, navrhne akce na podporu prodeje	**4. Chování k cizincům a v cizině** – národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace – odlišnosti pramenící z náboženských tradic a zvyklostí – odlišné zvyklosti ve stravování a komunikaci různých národů – sezonní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje – shrnutí učiva	**4**

Technologie

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

Název ŠVP:
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Žáci se seznamují s vlastnostmi a využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování podle principů systému HACCP. Porozumějí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Cílem obsahového okruhu Výroba pokrmů je poskytnout žákům základní poznatky
a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku podle zaměření oboru, seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci se obeznámí se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech. Žáci si osvojí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a využívají je při přípravě tradičních pokrmů a při vytváření vlastních receptur.

Charakteristika:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z okruhu Technologie, předmět je provázán s dalšími odbornými předměty Odborný výcvik, Potraviny a výživa Zařízení provozoven a Stolničení.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Předběžná příprava základních druhů potravin,opracování Základní tepelné úpravy Základní technologické úpravy polévek Základní technologické úpravy omáček Základní technologické úpravy příloh a doplňků	1,5
2.	Pokrmy bezmasé Technologická příprava pokrmů: z hovězího masa a vnitřností, z telecího masa a vnitřností, z vepřového masa a vnitřností, skopové, jehněčí, kůzlečí maso a vnitřnosti, ryby, korýši, měkkýši, obojživelníci, drůbeží maso a vnitřnosti, klokaní a pštrosí maso, mleté maso – směsi a výrobky Předkrmy z teplé a studené kuchyně	2,5
3.	Příprava pokrmů na objednávku Studená kuchyně, teplý předkrm Zahraniční kuchyně Moučníky a nápoje Restaurační moučníky Dietní a diferencovaná strava,léčba výživou Progresivní příprava jídel Příprava ve specializovaných a improvizovaných podmínkách Administrativa ve výrobním středisku.	2

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

- snaží se vést k poctivosti k práci, spolehlivosti a k slušnému chování

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

- efektivní výklad (frontální výuka)
- skupinová práce
- práce s učebními texty, učebnicí a odbornou literaturou
- práce s obrazovými materiály
- videoprojekce,práce s počítačem
- ústní a písemné opakování (komunikační a dialogické metody)

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany.
Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

komunikativní:

- vést žáka k otevřené všestranné a účinné komunikaci

sociální a personální:

- rozvíjet u žáků schopnost spolupracovat, pracovat v týmu, respektovat a hodnotit práci vlastní i druhých

odborné (pracovní):

- vést žáka k pozitivnímu vztahu k práci, v rámci možností a podmínek školy učíme žáka při práci využívat moderní technologie
- rozvíjet informační a komunikační dovednosti získáváním informací z nejrůznějších zdrojů
- využívat matematických postupů při řešení praktických úkolů, administrativní práce ve výrobním středisku, v konkrétních případech prakticky používat měrné jednotky ke zpracování receptury

digitální:

- umět vyhledat informace z internetu a dalších digitálních zdrojů (např. receptury, technologické postupy) a využívat je při plánování a přípravě pokrmů
- používat základní digitální technologie v praxi, například základní technologické výpočty, pro evidenci surovin, plánování jídelníčku, komunikaci se zákazníky (rezervace, objednávky), nebo při práci s pokladním systémem

Průřezová témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Člověk a digitální svět.

Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: Hygienické předpisy v gastronomii, Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku, Pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly.

Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence k učení, k řešení problémů, sociální a personální, komunikativní, matematické, digitální kompetence a komunikačních technologií a pracovat s informacemi a odborné kompetence.

Mezipředmětové vztahy:

Předmět technologie velmi úzce navazuje na předměty Stolničení, Potraviny a výživa, dále i na předměty Zařízení provozoven , Ubytovací provoz a Odborný výcvik.

1. ročník – Technologie – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 49,5**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – zná požadavky na hygienu v gastronomii, zná účel kritických bodů jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany – uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti	**1. Hygienické předpisy v gastronomii** Hygiena osobní. Hygiena na pracovišti – sanitace. Kritické body HACCP. Bezpečnost výrobních zařízení , požární ochrana	**3**
– zná způsob přepočtu surovinových norem, vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů – pracuje s normami, hygienickými předpisy, pracovními postupy a odbornou literaturou	**2. Základ administrativy** Seznámení s recepturami používanými ve veřejném stravování. Normování, žádanky na materiál, výdejky	**3**
– zná způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin	**3. Předběžná úprava surovin** Odstraňování nejedlých částí za sucha a za mokra. Příprava na další zpracování (krájení, mletí, strouhání, naklepávání, plnění, špikování, kořenění, obalování)	**5**
– charakterizuje tepelné úpravy, vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a umí je využít	**4. Základní tepelné úpravy** Vaření, zadělávání dušení, pečení, smažení	**5**
– zná jednotlivé typy vývarů, polévek, vložek a zavářek, umí jejich přípravu – umí vyhledat alternativy na webových stránkách	**5. Úprava vývarů a polévek** Druhy vývarů, příprava, čištění, zesilování Úprava hnědých a bílých polévek Úprava vložek a zavářek Úprava vývarů z průmyslových polotovarů	**10**
– charakterizuje jednotlivé typy omáček, zná postupy jejich přípravy	**6. Úprava omáček** Druhy omáček, význam, dávkování, způsob zadávání Hnědé a bílé omáčky Jemné studené a teplé omáčky Úprava omáček z polotovarů	**12**
– zná technologické postupy přípravy příloh a příkrmů – umí vyhledat alternativy na webových stránkách	**7. Úprava příloh a příkrmů** Přílohy a příkrmy k hlavním pokrmům Úprava příloh k hlavním pokrmům Příprava salátů a zeleninových příkrmů Přílohy z polotovarů	**11,5**

2. ročník – Technologie – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 82,5**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – zná technologické postupy bezmasých jídel, vysvětlí způsob přípravy – umí vyhledat alternativy na webových stránkách	**1. Bezmasá jídla** Druhy a význam bezmasých pokrmů. Úprava slaných bezmasých pokrmů ze zeleniny, brambor, luštěnin, obilovin, vajec, sýrů, hub. Příprava teplých a studených předkrmů Úprava jednoduchých sladkých pokrmů	**16**
Žák: – charakterizuje hovězí maso podle jednotlivých částí, určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností.	**2. Technologické postupy přípravy pokrmů z hovězího masa a vnitřností**. Rozdělení hovězího masa, vlastnosti masa. Použití pro tepelné zpracování. Příprava teplých a studených předkrm Vaření, dušení, pečení po anglicku Hovězí vnitřnosti.	**13**
– charakterizuje telecí maso podle jednotlivých částí, určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností.	**3. Technologické postupy přípravy pokrmů z telecího masa a vnitřností.** Předběžná příprava masa Vaření, zadělávání, dušení, pečení a smažení Příprava telecích vnitřností.	**7**
– charakterizuje vepřové maso podle jednotlivých částí, určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností – rozezná různé druhy masa včetně vnitřností na základě návštěvy jatek	**4. Technologické postupy přípravy pokrmů z vepřového masa a vnitřností**. Rozdělení vepřového kusu, vlastnosti masa Použití jednotlivých částí na přípravu pokrmů. Vaření, dušení, pečení vepřového masa. Použití uzeného masa a slaniny Vepřové vnitřnosti,pokrmy vepřových hodů.	**12**
– charakterizuje jednotlivé skupiny mas podle jejich částí,určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností.	**5. Technologické postupy přípravy masa skopového, jehněčího, kůzlečího, králičího a vnitřností** Vlastnosti masa a příprava před tepelnou úpravou Zadělávání, dušení a pečení,smažení	**6**

	Úprava pokrmů z králíka a příprava vnitřností	
– charakterizuje vlastnosti masa,orientuje se v předběžné přípravě,uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností z jednotlivých druhů živočichů.	**6. Technologické postupy přípravy pokrmů z ryb,korýšů, měkkýšů a obojživelníků.** Druhy ryb, vlastnosti rybího masa. Předběžná příprava ryb sladkovodních a mořských Tepelné zpracování ryb a rybích vnitřností. Zpracování ostatních živočichů.	**7,5**
– orientuje se v předběžné přípravě pokrmů, uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností z drůbeže.	**7. Technologické postupy přípravy pokrmů z drůbeže,vnitřností Nádivky** Předběžná příprava ,vykosťování a porcování Zadělávání, dušení, pečení drůbeže hrabavé a vodní Úprava šťávy a nádivky, úprava vnitřností	**8**
– charakterizuje vlastnosti masa,orientuje se v předběžné přípravě, uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností ze zvěřiny	**8. Technologické postupy přípravy pokrmů ze zvěřiny,vnitřností ze zvěřiny, klokaní a pštrosí maso.** Rozdělení zvěřiny, vlastnosti masa, předběžná příprava, příprava jednotlivých druhů zvěřiny a vnitřností.	**8**
– dodržuje požadavky na úpravu pokrmů v souladu s hygienickými předpisy,uvede technologii přípravy pokrmů z mletých mas.	**9. Technologické postupy přípravy pokrmů z mletého masa – směsi, kašoviny, ragú a krokety** Způsoby mletí,sekání,škrábání masa Hygienické normy při přípravě pokrmů Pokrmy z jednoho druhu masa, pokrmy ze směsí mletých mas	**5**

3. ročník – Technologie – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – využívá znalostí o mase, rozlišuje způsoby předběžné přípravy, charakterizuje tepelné úpravy, zná technologii přípravy pokrmů a příloh k pokrmům na objednávku	**1. Technologické postupy přípravy (TPPP)pokrmů na objednávku** Druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávku Předběžná příprava, krájení, marinování, tvarování Vhodné tepelné úpravy, pečení po anglicku, úprava šťávy Příprava pokrmů z jatečního masa a vnitřností Příprava pokrmů z ostatních druhů masa Smažené pokrmy Přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku Dokončování pokrmů před hostem	**15**
– uvede technologii přípravy výrobků studené kuchyně,uplatňuje smysl pro estetiku, barevnost, detail	**2. TPPP studené kuchyně** Charakteristika výrobků studené kuchyně.Základní výrobky:majonéza,saláty,rosoly, pěny **Předkrmy:** plněná vejce, zelenina, ovoce, sýry, výrobky z těsta, chuťovky, kaviár **Studené pokrmy:** chlebíčky, obložená vejce, různě upravené ryby Galantiny, paštiky, huspeniny Mísy, druhy, úprava ,doplňky, zdobení.	**12**
– uvede technologii přípravy teplých Předkrmů	**3. Příprava teplých předkrmů** Předkrmy z masa, vnitřností, vajec, sýrů, zeleniny**.**	**2**
– charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů – sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí	**4. Pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly** Charakteristika vybraných kuchyní Francie, Itálie, Řecka, Ruska Suroviny a vybrané pokrmy kuchyní Mexika, Indie, Číny, Japonska Krajové speciality ČR	**9**

– **c**harakterizuje moučníky, způsob přípravy a úpravu před expedicí	**5. TPPP moučníků a nápojů** Základní druhy těst,charakteristika, použití Korpusy,náplně,polevy Jednoduché a složité moučníky Pudinky, krémy, sladké omáčky Ovocné saláty a rosoly Zmrzliny a zmrzlinové poháry Studené a teplé nápoje Příprava restauračních moučníků	**10**
– zná technologické postupy přípravy dietních pokrmů, dietní systém v ČR, vysvětlí úlohu dietního stravování při léčbě některých typů chorob – charakterizuje stravování jednotlivých skupin podle věku, zatížení, zdravotního stavu	**6. Dietní stravování a diferencovaná strava** Vhodné a nevhodné potraviny pro přípravu dietní stravy Desatero přípravy dietní stravy Dietní pokrmy, dietní systém Diferencovaná strava Úprava pokrmů pro méně běžné způsoby stravování	**10**
– získává poznatky o nových polotovarech a výrobcích a zná technologii přípravy vhodných pokrmů	**7. Progresivní příprava pokrmů** Příprava pokrmů z průmyslových polotovarů Dokončení zmrazených a konzervovaných jídel Využití moderního vybavení kuchyně při předběžné a tepelné úpravě.	**2**
– uvede technologii přípravy vhodných pokrmů pro danou příležitost	**8. Příprava pokrmů ve specializovaných a improvizovaných podmínkách.** Příprava v dopravních prostředcích příprava pokrmů v přírodě	**2**
– ovládá numerické počítání a převody – zná pojmy zrcadlo, kalkulační list a ztratné	**9. Administrativní práce ve výrobním středisku** Vlastní kalkulace, normování, výdejky, kontrola spotřeby	**4**

Stolničení

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

Název ŠVP:
Kuchař – číšník

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:
Cílem obsahového okruhu Odbyt a obsluha je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí se způsoby a systémy obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky, různé typy menu. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.

Charakteristika:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z okruhu Odbyt a obsluha, předmět je provázán s dalšími odbornými předměty Odborný výcvik, Technologie, Zařízení provozoven, Ubytovací provoz, a znalostí z předmětu Práce s počítačem.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Hygiena a bezpečnost práce Společenské chování a vystupování obsluhujících Vybavení a zařízení na úseku obsluhy Základy obsluhy, evidence pokrmů a nápojů, příprava pracoviště, vyúčtování tržeb Gastronomická pravidla, jídelní lístek, nápojový lístek, menu Systémy a způsoby obsluhy Jednoduchá obsluha – podávání jednotlivých chodů a nápojů	**1**
2.	Složitá obsluha – nižší forma,složité menu Pivo,víno-skladování,ošetřování,pivní zařízení Odbytová a společensko-zábavní střediska	**1**
3.	Složitá obsluha- vyšší forma Bary a míšené nápoje Obsluha v ubytovacích zařízeních a dopravních prostředcích Slavnostní hostiny banketní a hostiny s nabídkovým stolem Hotelový a restaurační management	**2**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Pro kvalitní vztahy na pracovišti je nezbytně nutným předpokladem, aby žáci již v teoretické přípravě přemýšleli o důsledcích svého chování a pak jej převáděli do praktického života. Předmět vede dále žáky k tomu, aby základní komunikační dovednosti, sociální a personální vztahy stavěli na základech tolerance a demokratické společnosti a poctivosti.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

Odborné pomůcky pro stolničení, odborná učebna, výklad, frontální výuka, skupinová práce, komunikativní dialogické metody, práce s odbornou literaturou, vysvětlování a popis podle obrázků, promítání videa, využití PC, diskuse o škodlivém vlivu kouření a alkoholu.

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany.
Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

komunikativní:
- vést žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní
- vést žáky k užívání odborné terminologie

sociální a personální:

- rozvíjet u žáků práci v týmu, schopnost spolupráce
- hodnotit a respektovat práci vlastní i druhých

pracovní (odborné):

- v rámci možností a podmínek školy vést žáky k pozitivnímu vztahu k práci, využívání moderní obsluhy

digitální:

- umět vyhledat informace z internetu a dalších digitálních zdrojů a využívat je při přípravě a organizaci obsluhy

Průřezová témata:

Předmětem prolínají průřezová témata: zejména Člověk a svět práce, Člověk a životní prostředí, Člověk a digitální svět. Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: hygiena a bezpečnost, společenské chování a vystupování obsluhujících, vybavení a zařízení na úseku obsluhy, základy obsluhy, gastronomická pravidla, systémy a způsoby obsluhy, jednoduchá obsluha, servis studených a teplých nápojů, složitá obsluha – základní forma a vyšší forma, společenská a zábavní střediska, míšené nápoje, slavnostní hostiny a společenská setkání.

Předmět Stolničení pracuje s poznatky z předmětů Technologie, Potraviny a výživa, kultura osobního projevu i se základními znalostmi průřezových témat z ostatních předmětů. Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence pracovní, sociální a personální.

Mezipředmětové vztahy:

Předmět Stolničení velmi úzce souvisí s předměty Technologie, Potraviny a výživa, Zařízení provozoven a Ubytovací provoz, dále i s Odborným výcvikem a Prací s počítačem.

Přehled exkurzí:

I. ročník:

místní restaurace a pohostinství
mlýn a pekárna

II.ročník:

jatka
odbytová střediska hotelů v Praze, kavárna, vinárna a bar

III. ročník:

pražské hotely a restaurace se zaměřením na ubytovací provoz a služby

1. ročník – Stolničení – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – adaptuje se na pracovní prostředí a nové požadavky,přijímá a plní svěřené úkoly a uznává autoritu nadřízených	**1. Úvod** Stručná historie pohostinství,význam a úkoly odbytu, základní profesní pravidla Pracovní oblečení v obsluze a pracovní pomůcky	**2**
– je seznámen s předpisy a uplatňuje hygienu a bezpečnost při práci	**2. Zásady hygieny a bezpečnosti** Zásady hygieny a bezpečnosti osobní a pracovního prostředí, nehody a jejich řešení Platné normy v oblasti hygieny a BP	**2**
– profesionálně jedná ve styku s hosty, uplatňuje zásady společenského chování	**3. Společenské chování a vystupování obsluhujících.** Pravidla chování u stolu a při jídle hosta, pravidla chování na pracovišti i mimo něj	**2**
– rozezná a používá inventář na úseku obsluhy, rozlišuje velký a malý stolní inventář, pomocný a pomocná zařízení	**4. Vybavení a zařízení na úseku obsluhy.** Rozdělení inventáře-drobný stolní, stolový a sedací, prádlo, inventář na pokrmy a nápoje, pomocný inventář	**6**
– zná zásady obsluhy – zná způsob přípravy na provoz – přijme objednávku, kalkuluje cenu, zná způsoby vyúčtování s hostem a objednatelem, nakládání s tržbami	**5. Základy obsluhy** Hlavní zásady obsluhy, základní pravidla a technika obsluhy Příprava pracoviště před zahájením provozu, evidence a přejímka pokr-mů a nápojů, údržba pracoviště během provozu, práce po skončení provozu, vyúčtování tržeb.	**6**
– sestaví jednoduché menu, jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel – zná náležitosti a pořadí na jídelních a nápojových lístcích – umí vyhledat na webových stránkách alternativy jídelních lístků a menu	**6. Gastronomická pravidla** Zásady výživy a gastronomická pravidla Jídelní a nápojových lístek Menu	**5**
– seznámí se a rozezná přípravu inventáře pro podávání jednotlivých denních jídel	**7. Jednoduchá obsluha** Příprava pracoviště a podávání snídaní, přesnídávek a svačin, obědů, večeří a studených a teplých nápojů	**6**

– charakterizuje různé systémy a způsoby obsluhy	**8. Systémy obsluhy a způsoby obsluhy** Obvodový, vrchního číšníka ostatní Restaurační, kavárenský, slavnostní, obsluha skupin	**4**

2. ročník – Stolničení – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
– charakterizuje složitou obsluhu a dokáže ji použít v praxi – používá vhodný inventář	**1. Složitá obsluha – základní forma** Zásady při složité obsluze, podávání snídaní, studených a teplých speciálních předkrmů, podávání hlavního chodu, dezertů a moučníků Aperitiv ve složité obsluze	**8**
– rozlišuje jednoduché a složité menu a umí je sestavit	**2. Pravidla pro sestavování složitých menu** Sled chodů a kombinace,příklady s ohledem na požadavky hosta	**3**
– zná rozdělení nápojů, pivní zařízení a jeho údržbu	**3. Skladování a ošetřování nápojů** Pivní sklep, skladování ostatních nápojů Pivní zařízení a jeho údržba Pivnice Narážení, ošetřování a čepování piva	**6**
– charakterizuje kavárnu jako odbytové středisko, odlišuje jídelní i nápojový kavárenský lístek, podávání kávy	**4. Kavárna a kavárenská herna** Druhy ,zařízení, jídelní a nápojový lístek Způsob obsluhy, kavárenské herny	**5**
– charakterizuje vinárnu jako odbytové středisko, odlišuje jídelní i nápojový lístek, jakož i způsob obsluhy	**5. Vinárna a vinný sklep** Vinárny, druhy, zařízení, nabídka Jídelního a nápojového lístku, obsluha Vinný sklep – vybavení, podmínky, skladování.	**5**
– charakterizuje společenská a zábavní střediska, navrhne jídelní i nápojový lístek a vhodný způsob obsluhy	**6. Ostatní společenská a zábavní střediska** Koliby, salaše, varieté, kabarety, diskotéky, zábavní a sportovní centra, gastronomická zařízení jako součást jiných činností – Charakteristika, služby, zásady obsluhy	**6**

3. ročník – Stolničení – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
– získá a využívá informace o složité obsluze – charakterizuje jednotlivé úpravy pokrmů u stolu hosta.	**1. Složitá obsluha – vyšší forma** Základní zásady přípravy pokrmů před hostem. Míchání, zjemňování, ochucování pokrmů Flambování, dranžírování, speciality u stolu hosta	**10**
– charakterizuje bar jako odbytové středisko – charakterizuje práci barmana – rozlišuje jídelní a nápojový lístek podle zaměření baru – uvede vhodný způsob obsluhy	**2. Bary a mísené nápoje** Druhy barů a zařízení, příprava na provoz, jídelní a nápojový lístek, inventář, obsluha v baru, suroviny k přípravě mísených nápojů, skupiny nápojů	**6**
– **c**harakterizuje vhodný způsob obsluhy v hotelové hale i room service – rozlišuje vhodný způsob obsluhy i sortiment v dopravních prostředcích	**3. Obsluha v ubytovacích a dopravních prostředcích** Zásady práce v UZ a dopravních prostředcích Obsluha v hotelové hale a Room service, vybavení office, hotelový lístek Obsluha v jídelních vozech, letadlech, na lodi,v rotelu	**8**
– rozlišuje druhy slavnostních hostin – zná přípravu slavnostních hostin – uplatňuje smysl pro estetické cítění	**4. Slavnostní hostiny** Význam a druhy, zajištění hostin Příprava hostiny,banketní obsluha, servis pokrmů a nápojů, vyúčtování a práce po skončení hostiny	**16**
– charakterizuje raut jako hostinu s nabíd-kovým stolem, uvede způsob obsluhy, přípravy, organizace i vyúčtování	**5. Hostiny s nabídkovým stolem** Charakteristika a příprava rautu, druhy a nabídka pokrmů a nápojů, organizační zajištění, způsob obsluhy Vyúčtování a práce po skončení hostiny	**10**
– rozliší jednotlivá společenská setkání a stručně je charakterizuje	**6. Další společenská setkání** Recepce, Koktejl, Číše vína, Piknik, Garden party, River party Velké společenské akce Zvyklosti zahraničních hostů	**6**

– charakterizuje pojmy – profesionalita, diplomatický protokol, organizace práce v odbytových střediscích, organizace gastronomických akcí – zajistí přípravu gastronomické akce – uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednatelem – vysvětlí vyučtování tržeb, vybere vhoédný propagační prostředek pro určitý produkt – použije vhodné nástroje na podporu prodeje	**7. Hotelový a restaurační management** Profesionalita v péči o hosta Organizace práce v odbytových střediscích, diplomatický protokol, organizace gastronomických akcí Podpora prodej Propagace- reklama, konkurence online komunikace se zákazníkem zásady aktivního prodeje	**10**

Potraviny a výživa

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

Název ŠVP:
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

V předmětu se žáci seznámí s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel. Žáci jsou rovněž seznámeni s významem nápojů ve výživě a jejich rozdělením, výrobou a charakteristikou jednotlivých druhů. Dále se seznámí se správným skladováním potravin, se zásadami správného ošetřování. Žáci si osvojí zásady racionální výživy, seznámí se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni potraviny a nápoje kombinovat ve smyslu zabezpečení optimálního stravování.

Charakteristika:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z okruhu Výroba pokrmů. Předmět je provázán s dalšími předměty například Stolničení, Technologie a Základy přírodních věd.
Rozdělení učiva:
1. a 2. ročník: – potraviny, pochutiny, nápoje
3. ročník: – fyziologie výživy, směry ve výživě
– ekologie ve výživě, dietní stravování

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Potraviny-složení,jakost,skladování,konzervace Potraviny rostlinného původu. Sladidla. Kypřící prostředky. Pochutiny. Potraviny živočišného původu. Tuky	**1**
2.	Potraviny živočišného původu. Maso a masné výrobky. Nápoje.	**1**
3.	Fyziologie výživy. Výživa a její směry. Ekologie ve výživě. Dietní stravování.	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Žáci jsou vedeni k dodržování hygieny při práci s potravinami a nápoji se zvláštním důrazem na osobní hygienu a hygienu prostředí. Dále jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k vytváření odmítavého vztahu k alkoholismu.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

- frontální výuka
- skupinová výuka
- diskuse o škodlivém vlivu kouření, alkoholu, obezity, drog
- vysvětlování a popis podle obrázků
- práce s odbornou literaturou
- referáty a promítání videa, CD, práce s PC, promítání doprovodných materiálů
- ukázky vybraných druhů poživatin
- exkurze a výstavy, degustace

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně).
Za každým tematickým celkem následuje prověření znalostí .

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

Průřezová témata :
Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Člověk a digitální svět.

Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence k učení, k řešení problémů, sociální a personální, komunikativní, matematické, digitální kompetence (umí najít informace o složení potravin, výživových hodnotách a zásadách zdravé výživy a

aplikovat získané poznatky při sestavování jídelníčků a výběru surovin) a odborné kompetence.

Mezipředmětové vztahy:
Předmět Potraviny a výživa mezipředmětově navazuje na předměty Technologie, Stolničení, Chemie a Ekologie, jakož i zařizení provozoven, ubytovací provoz a předmět odborný výcvik.

1. ročník – Potraviny a výživa – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – vysvětlí pojem poživatiny; – rozlišuje základní druhy poživatin a uvede charakteristiku – vysvětlí pojem jakost potravin – uvede metody zjišťování jakosti – objasní vazbu mezi použitou metodou a zjištěným jakostním znakem – uvede příčiny kažení potravin – uvede zásady skladování a podmínky ve skladu – rozlišuje a popíše jednotlivé způsoby konzervace potravin – uvede nejrozšířenější nákazy z potravin	**1. Poživatiny:** Jakost potravin Metody zjišťování jakosti Jakostní znaky Skladování a konzervace potravin Nákazy z potravin	**4**
– popíše složení, rozdělení a význam ve výživě bílkovin, lipidů a sacharidů – uvede rozdělení a význam jednotlivých vitamínů – má základní představu o významu minerálních látek ve výživě člověka – je schopen uvést význam vody ve výživě člověka, její zdroje a způsoby vylučování – objasní význam vlákniny ve výživě člověka	**2. Složení potravin:** Bílkoviny Lipidy Sacharidy Ochranné látky Vitamíny Minerální látky Voda Vláknina.	**7**
– vysvětlí pojem energetická a biologická hodnota potravin, uvede jednotky – dovede vysvětlit vazbu na příslušné skupiny živin	**3. Energetická a biologická hodnota potravin**	**1**
– uvede složení, rozdělení a význam ovoce ve výživě – popíše různé způsoby konzervace ovoce – uvede složení, rozdělení a význam zeleniny ve výživě – vyjmenuje způsoby konzervace zeleniny	**4. Potraviny rostlinného původu.** Ovoce Složení, rozdělení, druhy, význam, konzervace a použití v kuchyni Zelenina	**8**

– objasní použití zeleniny v kuchyni – uvede složení, druhy a význam brambor ve výživě – uvede složení, druhy, použití a význam hub, luštěnin, obilovin, mlýnských a pekárenských výrobků a těstovin ve výživě	Složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni Brambory Houby Luštěniny Obiloviny Mlýnské výrobky Pekárenské výrobky Těstoviny	
– rozlišuje základní způsoby kypření a umí uvést rozdíly – uvede význam kypření – vyjmenuje vlastnosti, druhy a význam jednotlivých sladidel – popíše výrobu cukru	**5. Kypřicí prostředky** **Sladidla** Cukr řepný Med Syntetická sladidla	**2**
– uvede rozdělení pochutin a jejich význam ve výživě – charakterizuje vybrané druhy koření – uvede výrobu kávy a kakaa, druhy čaje	**6. Pochutiny** Koření Káva Kakao Čaj Ostatní pochutiny.	**3**
– uvede složení mléka – charakterizuje jednotlivé složky mléka – popíše jednotlivé způsoby zpracování a ošetřování mléka – uvede druhy mléka a význam mléka ve výživě – objasní princip výroby jednotlivých mléčných výrobků – popíše zrání sýrů a jeho význam – uvede základní rozdělení sýrů – roztřídí vybrané druhy sýrů do příslušných skupin	**7. Potraviny živočišného původu.** Mléko a mléčné výrobky Mléko Složení, zpracování a ošetřování, druhy a význam ve výživě Mléčné výrobky Smetana Tvaroh Sýry	**5**
– uvede stavbu a složení vajec, metody zjišťování jakosti, rozdělení a význam vajec – popíše vady vajec – objasní uchování a způsoby konzervace vajec – uvede složení a rozdělení tuků – dovede objasnit vztah mezi konzistencí tuků a jejich složením – popíše výrobu olejů – uvede rozdělení olejů a rostlinné tuky tuhé – objasní původ jednotlivých tuků živočišných; – objasní princip ztužování tuků;	**8. Vejce** Stavba a složení Jakost a její zjišťování Vady Nákazy z vajec Uchování a konzervace vajec **Tuky** Rostlinné tuky Živočišné tuky Margaríny Pokrmové ztužené tuky	**3**

2. ročník – Potraviny a výživa – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – vysvětlí pojem maso; – uvede rozdělení masa a význam masa ve výživě – orientuje se v pojmech – bourání masa, maso výsekové a pro výrobu – vyjmenuje látky, ze kterých je maso složeno – uvede jakostní znaky masa – uvede vlivy působící na kvalitu masa – vyjmenuje fáze zrání masa – charakterizuje způsoby konzervace masa a podmínky při skladování	**Maso** Složení, rozdělení a význam masa ve výživě Jakost masa Zrání masa Konzervace a skladování masa	**4**
– charakterizuje hovězí maso podle složení a barvy – roztřídí části hovězího masa do jakostních tříd – uvede části kýty a plece – rozliší hovězí maso zadní a přední – objasní rozdíl mezi hovězím a vepřovým v jatečné úpravě	**Hovězí maso** Charakteristika, rozdělení a jakostní třídy	**3**
– charakterizuje telecí maso podle složení a barvy – roztřídí části telecího masa do jakostních tříd	**Telecí maso.** Charakteristika, rozdělení a jakostní třídy	**2**
– roztřídí části vepřového masa do jakostních tříd – uvede části vepřového masa	**Vepřové maso** Charakteristika, rozdělení a jakostní třídy	**2**
– charakterizuje skopové maso podle složení a barvy, roztřídí části skopového masa do jakostních tříd	**Skopové maso** Charakteristika, rozdělení a jakostní třídy.	**1**
– uvede části a charakterizuje koňské a králičí maso	**Ostatní druhy mas** Maso koňské Maso králičí	**1**
– vyjmenuje používané vnitřnosti ve stravování, uvede jejich použití a význam ve výživě – uvede použití ostatních využitelných částí jatečných zvířat	Vnitřnosti, druhy, význam ve výživě, použití Ostatní využitelné části	**1**

– uvede druhy masných výrobků a konzerv – objasní příčiny vad konzerv	**Masné výrobky** Drobné uzenářské výrobky Měkké salámy Trvanlivé salámy Speciální uzeniny Uzená masa Vařené masné výrobky Pečené masné výrobky Masné konzervy, druhy, vady	**2**
– uvede vlastnosti rybího masa, jeho složení a význam ve výživě – vyjmenuje a popíše druhy – roztřídí výrobky z ryb do příslušných skupin – objasní zákonitosti při přípravě korýšů a měkkýšů	**Ryby**, charakteristika masa, druhy, význam ve výživě Výrobky z ryb Korýši a měkkýši	**3**
– uvede vlastnosti masa, jeho složení a význam ve výživě – roztřídí jednotlivé druhy	**Drůbež,** charakteristika masa, druhy, význam ve výživě **Zvěřina**, charakteristika masa, druhy, význam ve výživě	**3** **2**
– uvede kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů – vyjmenuje pokrmy zahraniční kuchyně	**Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů** – technologické postupy přípravy nápojů – pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly	**3**
– rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě; – rozlišuje a charakterizujte jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek; – uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů; – vysvětlí označení potravin a nápojů , alergeny v potravinách.	**Potraviny a nápoje** **rozdělení, charakteristika potravin a nápojů, význam ve výživě** – využití a zpracování potravin – skladování, ošetřování	**6**

3. ročník – Potraviny a výživa – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – popíše části trávicí trubice a vysvětlí jejich funkci – vyjmenuje trávicí šťávy a objasní jejich význam – uvede skupiny enzymů a jejich význam; – vysvětlí rozdíl mezi trávením živin a vstřebáváním živin – rozliší trávení, vstřebávání a přeměnu bílkovin, tuků a sacharidů – popíše stavbu, umístění a význam (funkce) jater – objasní úlohu žluče při zpracování potravy – charakterizuje slinivku břišní – charakterizuje jednotlivé soustavy a vysvětlí jejich význam při zpracování potravy – uvede význam vylučovací soustavy – vyjmenuje žlázy s vnitřní sekrecí – uvede význam vybraných hormonů	**1. Fyziologie výživy** Trávicí ústrojí a jeho části Trávicí šťávy Enzymy Trávení, vstřebávání a přeměna živin Trávení, vstřebávání a přeměna bílkovin Trávení, vstřebávání a přeměna tuků Trávení, vstřebávání a přeměna sacharidů Játra a žluč – význam při zpracování potravy Slinivka břišní – význam při zpracování potravy Krevní oběh a jeho význam při vstřebávání složek potravy Nervová soustava a její význam při trávení Vylučovací soustava Žlázy s vnitřní sekrecí Hormony	**13**
– vyjmenuje a charakterizuje látky potřebné pro lidské tělo – vysvětlí pojem racionální výživa – uvede zásady správné výživy a objasní jejich konkrétní význam	**2. Látky potřebné pro lidské tělo** Racionální výživa Zásady správné výživy	**3**
– vysvětlí pojem výživa a uvede některé směry výživy – vyjmenuje nesprávné stravovací návyky – vysvětlí pojem civilizační choroba a uvede příklad – charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě – uvede výhody a nevýhody syrové a tepelně upravené stravy – určí obsah alergenů	**3. Směry výživy** Nesprávné stravovací návyky a civilizační choroby Diferenciace ve výživě Strava smíšená, vegetariánská, syrová a tepelně upravená Alergeny	**3**

– charakterizuje diferencovanou stravu podle věku – uvede zvýšené nároky na výživu těhotných a kojících žen – charakterizuje výživu sportovců	**4. Diferencovaná strava podle věku** Výživa kojenců Výživa batolat Výživa dětí předškolního věku Výživa dětí školního věku Výživa dospívající mládeže Výživa starých lidí Výživa těhotných žen Výživa kojících žen Výživa sportovců	**5**
– popíše druhy diet – umí vyhledat alternativy dietních pokrmů na webových stránkách – vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet – charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých diet	**5. Léčebná výživa** Přehled diet v ČR Desatero přípravy dietní stravy	**3**
– vysvětlí energetickou, biologickou a výživovou hodnotu pokrmu a orientuje se ve výpočtu – objasní význam výživových norem	**6. Energetická,biologická a výživová hodnota pokrmu** Výživové normy	**3**
– uvede základní pravidla hygieny; – vyjmenuje některé nákazy a otravy z potravin – charakterizuje alimentární nákazy – orientuje se v hygieně zpracování potravin – vysvětlí pojmy dezinfekce, dezinsekce a deratizace	**7. Hygiena výživy** Nákazy a otravy z potravin Alimentární nákazy Ekologická výroba	**3**

Ubytovací provoz

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

Název ŠVP:
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti a znalosti o ubytovací části stravovacích zařízení vzhledem k tomu, že v praxi přicházejí na pracovištích se zvláštnostmi ubytovacího provozu neustále do kontaktu. Jako absolventi oboru se velmi často v malých či menších ubytovacích zařízeních setkají v zastoupení vedoucího s prací v úseku ubytování, ve velkých hotelech pak přímo jako pracovníci roomservice. Ubytovací provoz pak poskytuje znalosti pro snazší orientaci v práci v gastronomických provozech.

Charakteristika:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z Okruhu výběrové a volitelné předměty. Předmět je provázán s dalšími odbornými předměty – Odborný výcvik, Stolničení , Technologie.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
3.	Klasifikace,úkoly a činnosti UZ, organizační struktura Péče o hosta v UZ Recepční služby v hotelu, rezervace, registrace Kategorie hotelových pokojů Housekeeping, pokojská Reklamace, odpovědnost za služby Lázeňská zařízení a služby, welness Pojištění UZ, protipožární ochrana, ochrana osobních údajů, ochrana a bezpečnost hosta	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Pro kvalitní vztahy na pracovišti je nezbytně nutným předpokladem, aby žáci již v teoretické přípravě přemýšleli o důsledcích svého chování a pak je převáděli do praktického života.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

Výklad, frontální výuka, skupinová práce,komunikativní dialogické metody, práce s odbornou literaturou, vysvětlování a popis podle obrázků,tiskopisů používaných v UZ, promítání videa, diskuse k chování pracovníků v gastronomických provozech.

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany.
Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

komunikativní:
- vést žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní
- vést žáky k užívání odborné terminologie

sociální a personální:
- rozvíjet u žáků práci v týmu, schopnost spolupráce
- hodnotit a respektovat práci vlastní i druhých

pracovní (odborné):
v rámci možností a podmínek školy vést žáky k pozitivnímu vztahu k práci.

digitální:
- používat digitální nástroje (e-mail, chat, online formuláře) ke komunikaci s hosty
- vytvořit jednoduché propagační materiály pomocí online nástrojů

Průřezová témata:
Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Člověk a digitální svět.

Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: Péče o hosta v ubytovacích zařízení, recepční služby v hotelu, lázeňské zařízení a služby

Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence k učení, k řešení problémů, sociální a personální, komunikativní, matematické, digitální kompetence a pracovat s informacemi a odborné kompetence.

Mezipředmětové vztahy:
Předmět ubytovací provoz ve 3. ročníku velmi úzce souvisí s odbornými předměty oboru, a to zejména s Technologií, Stolničením, Potravinami a výživou, Odborným výcvikem a předmětem Práce s počítačem

3. ročník – Ubytovací provoz – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – rozlišuje druhy ubytovacích závodů, jejich úkoly, vyzná se v nové kategorizaci a klasifikaci UZ, jakož i v organizační struktuře závodu	**1. Úvod,význam předmětu**. Klasifikace,úkoly a činnosti UZ, organizační struktura Hlavní úkoly a činnosti UZ, umístění Kategorizace ubytovacích služeb a klasifikace UZ, organizační struktura UZ, základní pojmy	**6**
– zná organizaci, práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku v návaznosti na služby v ubytovacím úseku – umí vyhledat informace k jednotlivým tématům na webových stránkách	**2. Péče o hosta v ubytovacích závodech** Příjezd pobyt a odjezd hosta, placení účtu Služby placené a neplacené, ubytovací řád Jednání a chování pracovníků ubytovacích závodů.	**5**
– je seznámen s jednoduchou rezervací i registrací hosta v UZ i způsobem placení – náležitostmi účtu hosta	**3. Recepční služby v hotelu** rezervační a registrační systém, zúčtování s hostem	**3**
– charakterizuje různé druhy pokojů se zřetelem na zvláštnosti v ubytování zákazníků	**4. Kategorie hotelových pokojů** pokoje se zvláštním režimem	**2**
– rozlišuje práci direktrice a pokojské – zná hygienu skladování prádla hostů	**5. Housekeeping – direktrice** sklady prádla, činnost pokojských	**5**
– zná pojem reklamace služeb v gastronomii – zná odpovědnost za kvalitní a nekvalitní služby v UZ	**6. Reklamace** odpovědnost za služby	**2**
– rozlišuje služby lázeňské péče – chápe pojem wellness jako moderní službu současné gastronomie a UZ	**7. Lázeňská zařízení a služby** welness	**2**
– zná výhody pojištění UZ, pomůcky protipožární ochrany v UZ, význam ochrany osobních údajů hosta i jeho ochrany a bezpečnosti.	**8. Pojištění,protipožární ochrana,** ochrana osobních údajů,ochrana a bezpečnost hosta. Praktické využití poznatků – návštěvy UZ, exkurze, výstavy	**8**

Zařízení provozoven

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

Název ŠVP:
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout žákům informace o zařízeních pro zpracování, expedici i obsluhu surovin, potravin a nápojů. Technická vybavenost provozoven je nedílnou součástí technologických příprav, a proto bude v návaznosti na předmět Technologie v 1. ročníku zařazována k jednotlivým technologickým postupům.
Po absolvování předmětu má žák základní vědomosti o využití strojního zařízení při výrobě jídel, základní vědomosti o vybavení odbytových středisek a základní vědomosti o charakteristice UZ.

Charakteristika:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z okruhu Technologie, předmět je provázán s dalšími předměty Stolničení, Technologie, Potraviny a výživa, Odborný výcvik, Práce s počítačem.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Zařízení a vybavení výrobních a odbytových středisek, Ubytovací zařízení	**1**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:
Snaží se vést k poctivosti k práci, spolehlivosti, odbornosti, k práci v kolektivu.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

efektivní výklad (frontální výuka)
skupinová práce
práce s odbornou literaturou
práce s obrazovými materiály na PC
videoprojekce
ústní a písemné opakování (komunikační a dialogické metody)

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany.
Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

komunikativní:
vést žáka k otevřené všestranné a účinné komunikaci

sociální a personální:
rozvíjet u žáků schopnost spolupracovat, pracovat v týmu, respektovat a hodnotit práci vlastní i druhých

odborné (pracovní):
vést žáka k pozitivnímu vztahu k práci, k využívání moderních technologií
rozvíjet informační a komunikační dovednosti získáváním informací z nejrůznějších zdrojů, z literatury, s využitím PC

digitální:

Průřezová témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Člověk a digitální svět.

Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: **Základní požadavky na vybavení gastronomického provozu, Odbytové středisko , Ubytovací středisko**

Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence k učení, k řešení problémů, sociální a personální, komunikativní, matematické, digitální kompetence a pracovat s informacemi a odborné kompetence.

Mezipředmětové vztahy:
Předmět zařízení provozoven v I.ročníku navazuje a velmi úzce souvisí zejména s předměty Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, Odborný výcvik a Práce s počítačem.

1. ročník – Zařízení provozoven – Kuchař - číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – získá základní přehled o umístění provozovny a základním technickém vybavení – umí vyhledat informace k jednotlivým tématům na webových stránkách	**1. Základní požadavky na vybavení gastronomického provozu** Umístění, velikost, nákres provozovny Interiér, stěny, stropy, podlahy a osvětlení Elektrické a plynové vedení, větrání a klimatizace	**4**
– rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce – popíše organizaci práce ve výrobním středisku	**2. Výrobní středisko** Rozdělení na jednotlivé úseky základní vybavení výrobního střediska druhy	**2**
– zná požadavky na hygienu v gastronomii – zná účel kritických bodů – jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany	**3. Hygiena a bezpečnost práce** Hygienické předpisy v gastronomii Hygiena osobní Hygiena na pracovišti – sanitace Kritické body HACCP, předpisy a zákony Bezpečnost při práci, požární ochrana	**4**
– rozlišuje druhy skladů v ZVS – chápe základní požadavky na vybavení kuchyně	**4. Kuchyň a sklady** Základní rozměry ,vybavení a zařízení Náčiní a nádobí, váhy, vozíky Zařízení na mechanické zpracování potravin Podmínky skladování, druhy skladů	**4**
– rozlišuje jednotlivá zařízení s ohledem na jejich účel a využitelnost	**5. Zařízením na tepelnou úpravu potravin,zařízení pro uchování tepla během výdeje, automaty** Sporáky, grily, pece, trouby, lázně, vany, vitríny, MW, atd. Vozíky a termosy, termonádoby	**8**
– rozlišuje nutnost chlazení a mražení potravin v souvislosti s využitím šokovacích zařízení	**6. Chladící a mrazící zařízení** Princip chlazení a mražení Chladící a mrazící zařízení v ZVS Šokování potravin	**3**

– rozlišuje principy provozu prodejních automatů, jejich význam v ZVS	**7. Prodejní a zábavní automaty v ZVS** Druhy prodejních automatů Druhy zábavních automatů Rizika výherních automatů	**2**
– rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení; – vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob; – rozlišuje malý a velký stolní inventář; – vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	**8. Odbytové středisko** Význam, úkoly odbytu Členění odbytových středisek Vybavení a zařízení na úseku obsluhy	**3**
– rozlišuje klasifikaci UZ, základní provozní vybavení	**9. Ubytovací středisko** Základní pojmy, druhy a klasifikace Vybavení a zařízení, elektronika Exkurze v ZVS a UZ	**3**

Odborný výcvik

Název a adresa školy:
Střední odborné učiliště, Sedlčany, Petra Bezruče 364
Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany

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

Název ŠVP:
Kuchař - číšník

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2025**

Obecné cíle předmětu:

Odborný výcvik vede k seznámení s potravinami, jejich druhy a využitelnosti pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost, skladování, k samostatné přípravě pokrmů a obsluze hostů. Vštěpuje pravidla správné výživy, zdravého životního stylu a prevence onemocnění. Vede k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování nových trendů v gastronomii. Žáci získají důležité znalosti a návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu stravování. Uvědomují si, že odpovědná a poctivá práce je základem řádné přípravy na povolání. Projevují zájem o vše nové a pokrokové, o soustavné zvyšování odborné kvalifikace. Naučí se správnou techniku při přípravě a výdeji pokrmů. Seznámí se s právními normami a bezpečnostními předpisy. Naučí se správnému chování a vystupování na veřejnosti i v soukromí, kultivovaně se vyjadřovat. Naučí se sestavovat jídelní lístek a menu podle gastronomických pravidel, znají zásady správné výživy.

Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z okruhu Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Počet hodin
1.	Hygienické požadavky na provoz Základy technologie přípravy pokrmů Odbyt – odbytové středisko	**18** **318** **159**
2.	Hygienické požadavky na provoz Základy technologie přípravy pokrmů Odbytová střediska	**14** **359** **188**
3.	Hygienické požadavky na provoz Základy technologie přípravy pokrmů Odbytová střediska	**14** **347** **200**

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Vést žáky ke slušnosti, poctivé práci, dochvilnosti, samostatnosti, zdárnému plnění povinností.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):

Metody a formy:

autodidaktické: problémové učení, týmová práce, kooperace
metoda činnostně zaměřeného vyučování: pozorování, poznávání
důraz na motivační činitele: soutěže, řešení konfliktů, prezentace práce žáků
výklad, demonstrace s výkladem, problémová situace
frontální vyučování, skupinové vyučování, individuální vyučování
lineární výuka, cyklická výuka
praktický nácvik
laboratorní cvičení
modely

Pomůcky:

odborná literatura, učebnice, odborný tisk
technické zařízení
sada nožů, receptury teplých pokrmů, receptury studených pokrmů (studenti si zajistí sami)
předepsané pracovní oblečení, jehož rozsah je určen a aktualizován pokynem ředitele školy

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu se Školním řádem SOU Sedlčany.
Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům s podpůrnými opatřeními se přistupuje individuálně).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

z hlediska klíčových kompetencí jsou žáci vedeni především:

ke komunikativním dovednostem

- zejména umět se vyjadřovat přiměřeně situaci, společenskému postavení

k sociálním a personálním dovednostem

- zejména umět se začlenit do kolektivu lidí, spolupracovat s druhými lidmi na základě tolerance
- uznávat autoritu nadřízeného
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobních konfliktů a k odstraňování diskriminace

řešit problémové situace

- zejména umět rozpoznat problém, zvažovat možnosti řešení problému, atd.
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly

matematické dovednosti

- využívat různé aritmetické postupy, konkrétně použitelné v oboru (kalkulace a normování)

digitální kompetence

- žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby se dokázali prakticky orientovat ve svém oboru (vyhledávání receptur na internetu)
- dokáží používat základní digitální technologie v praxi, například pro evidenci surovin, plánování jídelníčku, komunikaci se zákazníky (rezervace, objednávky), nebo při práci s pokladním systémem a restauračním softwarem

Průřezová témata jsou začleněna do výuky průběžně ve spolupráci s teoretickým vyučováním.

- průřezové téma Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce prolíná zejména takovými tematickými celky, které se zabývají technologickými postupy a komunikativními dovednostmi (např. 1. ročník – společenská výchova, základní povinnosti,...). Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali uplatňovat teoretické znalosti z výuky v praktických dovednostech (např. komunikace v kuchyni)
- průřezové téma Člověk a životní prostředí se objevuje v tématech, která se zabývají přípravou surovin k dalšímu zpracování (např. nakládání s odpadem)

Mezipředmětové vztahy:

Předmět odborný výcvik využívá znalostí odborných předmětů zejména Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, Zařízení provozoven a Odborný výcvik, dále předmětů jako Chemie, Matematika a Ekologie.

1. ročník – Odborný výcvik – Kuchař – číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin: 495**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – jedná v souladu s bezpečnostními předpisy, vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi – seznámí se s povinnostmi kuchaře a jeho pomůckami, zná způsob jejich používání a ošetřování – dodržuje pravidla společenského chování, estetiky a osobní hygieny	Hygienické požadavky na provoz společného stravování **I. Úvod – prostupuje všemi tematickými celky** Seznámení žáků s tematickými celky uči s provozovnou a jejím zařízením, proškolení BOZP, PO, hygien předpisy, kritické body /HCCP/ Povinnosti kuchaře, jeho pomůcky – ošetření, použití Společenská výchova-chování a vystupo obsluhujícího, jeho oblečení a pomůcky	**18**
– připraví pracoviště na provoz, zná a umí používat inventář	Základy technologie přípravy pokrmů **II. Výrobní středisko** Příprava výrobního střediska – seznámení s inventářem a jeho používáním.	**12**
– osvojuje si techniku při přípravě surovin	Předběžná úprava surovin na přípravu pokrmů.	**30**
– rozeznává základní suroviny a umí je používat	Seznámení se základními druhy surovin	**30**
– vysvětlí rozdíl mezi tepelnými úpravami a je schopen je využít	Základní tepelné úpravy	**48**
– umí se orientovat v recepturách teplých pokrmů a dovede nanormovat suroviny na daný počet	Základy normování	**30**
– ovládá způsob přípravy vývarů, polévek, vložek a zavářek, jejich uchování a expedici	Příprava polévek	**48**
– zná přípravu základních omáček k vařenému masu, ale i přípravu studených omáček	Příprava omáček	**60**
– zná přípravu příloh a jednoduchých salátů	Příprava příloh a salátů	**30**
– ovládá technologické postupy bezmasých pokrmů a zná zásady racionální výživy	Příprava bezmasých jídel	**30**

– rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení, zná malý a velký stolní inventář. – Dovede připravit odbytové středisko na provoz	**III. Odbytové středisko** Nácvik pracovních činností, spojených s přípravou odbytového středi	**12**
– osvojuje si základní povinnosti, ovládá je a umí je použít v praxi – dodržuje společenské vystupování	Základní povinnosti obsluhujícího a jeho pomůcky – použití	**24**
- ovládá techniku jednoduché obsluhy, nošení talířů a jejich sklízení,podávání teplých a studených nápojů z plat a táců	Technika jednoduché obsluhy	**60**
– osvojuje si a zvládá zakládání inventáře	Podávání snídaní, přesnídávek, svačin, obědů a večeří	**12**
	Obsluha skupin	**6**
– dovede využít technické vybavení při objednávce hosta	Nácvik práce s pokladnou	**6**
– osvojí si úklid pracoviště a inventáře po skončení provozu	Práce při skončení provozu	**6**
– ví, co jsou to gastronomická pravidla a umí sestavit jídelní a nápojový lístek	Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků podle gastronomických pravidel	**33**

2. ročník – Odborný výcvik – Kuchař-číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin: 561**

Výsledky vzdělávání	**Rozpis učiva**	**Počet hodin**
Žák: – jedná v souladu s bezpečnostními před-pisy – vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi	Hygienické požadavky na provoz společného stravování **I. Úvod** Seznámení žáků s pracovištěm, pro-školení BOZP, PO, hygienické před-pisy, kritické body HCCP, praktické procvičování získaných dovedností z prvního ročníku	**14**
– zná technologické postupy přípravy tra-dičních pokrmů z masa jatečních zvířat – charakterizuje vlastnosti masa jatečních zvířat včetně vnitřností	**II. Výrobní středisko** Hovězí maso – Rozdělení do jednotlivých částí, krájení, příprava základů, příprava vařením, dušením, pečením Hovězí vnitřnosti	**60**

– ovládá rozdělení masa na jednotlivé části, jeho vykostění, rozdělení, porcování	Telecí maso – rozdělení, použití, porcování, příprava vařením, zadělováním, dušením, pečením, smažením. Telecí vnitřnosti	**20**
– používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů – pracuje s normami, recepturami a odbor-nou literaturou	Vepřové maso – rozdělení, použití, porcování, příprava vařením, dušením, pečením, smažením Uzené vepřové maso a slanina, vepřové vnitřnosti a speciální výrobky – vepřové hody	**70**
– ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně – kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy	Skopové, jehněčí, kůzlečí a králičí maso Rozdělení, použití, porcování, příprava vařením, dušením, pečením, smažením Vnitřnosti	**33**
– používá technická a technologická zařízení v gastronomii a dbá na jejich správnou údržbu	Ryby – předběžná úprava, příprava vařením, dušením, pečením, smažením Vnitřnosti Korýši, měkkýši, obojživelníci	**21**
	Drůbež – předběžná úprava, vykošťování, porcování,příprava vařením, dušením, pečením, smažením Nádivky Vnitřnosti.	**35**
	Zvěřina – předběžná úprava, příprava zvěřiny vysoké, nízké, černé, pernaté. Vnitřnosti.	**35**
	Mletá masa. Druhy mletých mas. Použití, tepelné úpravy.	**35**
	Souborné a prověřovací práce. I. a II. pololetí	**50**
– ovládá vnitřní dělbu práce mezi číšníky při obsluze – charakterizuje rozdíl mezi jednoduchou a složitou formou obsluhy – ovládá vhodné formy obsluhy a podle charakteru střediska používá způsob obsluhy a vhodný inventář	**III. Odbytové středisko** Systémy obsluhy a formy prodeje. Systém vrchního číšníka, obvodový (rajonový)systém, francouzský systém, způsob obsluhy Table d´hote.	**70**

	Prodej jídel v automatu, bufetu, samoobsluze, doplňkový prodej při hromadných akcích.	
– zvládá podávání jednotlivých chodů u složité obsluhy	Složitá obsluha Podávání aperitivů. Podávání studených předkrmů. Podávání polévek. Podávání teplých předkrmů. Podávání ryb. Podávání hlavních jídel. Podávání dezertů. Podávání kávy. Podávání digestivu.	**70**
– zná dokončování pokrmů u stolu hosta	Dokončování pokrmů u stolu hosta – Ukázkově (ochucování, zjemňování, porcování, flambování, příprava dresinků a míchání salátů.)	**14**
– ovládá obsluhu a údržbu pivního zařízení včetně čepování moderním způsobem	Obsluha a údržba pivního zařízení Moderní způsob čepování piva	**14**
– charakterizuje kavárnu, vinárnu, bar a ostatní společensko – zábavní střediska	Obsluha – v kavárně ve vinárně v baru v ostatních společensko – zábavních střediscích	**20**

3. ročník – Odborný výcvik – Kuchař-číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva **Počet hodin: 561**

Výsledky vzdělávání	**Rozpis učiva**	**Počet hodin**
Žák: – jedná v souladu s bezpečnostními předpisy a jejich fungování v praxi	**I. Výrobní středisko** Proškolení k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, osobní hygieně, hygieně pracoviště a pomůcek	**14**
– dovede určit druhy mas na přípravu pokrmů na objednávku – ovládá technologické postupy pokrmů na objednávku – používá moderní trendy na úpravu příloh a obloh a šťáv – zná speciální tepelné úpravy pokrmů na objednávku – ovládá způsob dohotovování pokrmů před hostem	**Nácvik přípravy pokrmů na objednávku** – vhodnost jednotlivých druhů mas – minutky z masa hovězího, telecího, vepřového, skopového, z ryb, drůbeže, zvěřiny, z mletých mas a vnitřností – příprava šťávy – úprava příloh a obloh	**98**

	– anglický způsob, v papilotě, v alobalu, v grilovacích kleštích, speciální úpravy – dokončování pokrmů před hostem	
– připravuje studené pokrmy a předkrmy zařazené v jídelním lístku – ovládá přípravu speciálních výrobků studené kuchyně a jejich aranžování na mísy – zakládání mís na slavnostní tabuli	**Nácvik přípravy pokrmů studené kuchyně** – studené předkrmy a pokrmy – majonézy, aspiky , rosoly, marinády, ochucená másla – obložené chlebíčky, chuťovky, výrobky ze sýrů a vajec – plněná zelenina, složité saláty – jídla rybí a podávání kaviáru – masové pěny , galantiny, paštiky a huspeniny – složité majonézy a koktejly, příprava nářezů a studených mís – speciality studené kuchyně, rautové výrobky – kurz	**70**
– zná technologii přípravy teplých předkrmů a jejich odlišnosti	**Nácvik přípravy teplých předkrmů** – předkrmy z vajec a sýrů – předkrmy z mas a vnitřností jatečných zvířat, drůbeže a ryb – předkrmy ze zeleniny a ovoce – speciální úpravy teplých předkrmů	**35**
– orientuje se v kuchyních cizích zemí	**Seznámení s přípravou pokrmů zahraničních kuchyní** – například francouzská, anglická, italská, balkán, asijská, ruská, židovská	**35**
– zná technologické postupy krajových specialit – je schopen vytvořit vlastní kalkulaci pokrmu	**Krajové speciality a vlastní kalkulace**	**14**
– ovládá technologické postupy moučníků, nápojů i jejich dohotovení a expedici – zná způsoby úpravy korpusů, náplní a polev	**Nácvik přípravy moučníků a nápojů** – druhy těst a jejich příprava – korpusy,náplně a polevy – příprava teplých i studených nápojů	**35**
– zná technologické postupy přípravy dietních pokrmů, pracuje s recepturami diet – zná dietní systém v ČR	**Dietní jídla** – makrobiotika, vegetariánská strava, – dietní systém v ČR	**30**
– je schopen vykonat soutěž odborných dovedností ve stolničení a technologii PP	**Soutěž odborných dovedností**	**30**

– uplatňuje znalosti z barmanského kurzu	**II. Odbytové středisko** – Míšené nápoje-barmanský kurz – seznámení se základními druhy surovin, inventářem a výrobními postupy, zbožíznalství, výrobní postupy	**35**
– zná a je schopen popsat UZ a poskytnout služby v tomto zařízení	**Ubytovací zařízení - kategorizace**	**14**
– umí přijmout objednávku a sestavit menu – zajistit přípravu gastronomické akce, vyúčtování její ukončení i úklid	**Slavnostní hostiny** – příprava místnosti, tvary tabulí, – písemnosti, příprava tabule, zasedací pořádek, couvert, vyúčtování a práce po skončení hostiny – slavnostní obsluha –podávání jídel a nápojů	**102**
– zúčastňuje se akcí s nabídkovým stolem a získává zde odborné zkušenosti	**Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem** – recepce, společenská setkání – příprava studeného a teplého stolu, sortiment jídel – příprava nápojového stolu, sortiment nápojů – způsob obsluhy a práce po skončení hostiny	**35**
– je schopen vykonat praktické závěrečné zkoušky obhajobou slavnostní tabule a následnou obsluhou, rovněž přípravou zadaného menu a jeho obhájením	Vykonání praktických závěrečných zkoušek	**14**

1.6 PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Personální zajištění výuky je řešeno v souladu se zákonem č.536/2005 Sb. O pedagogických pracovnících a dalšími souvisejícími předpisy. Vzdělávání ve školním vzdělávacím programu 65-51-H/01 Kuchař - číšník je zajišťováno plně kvalifikovanými pedagogy. Výuku zajišťuje tým zkušených pedagogů. Složení pedagogického sboru je dlouhodobě stabilní.

SOU je umístěno v samostatném areálu v Bezručově ulici v Sedlčanech. V historické budově školy je 13 učeben, z toho jsou 4 specializované, dvě učebny vybavené PC, jedna učebna je vybavena pro výuku cizích jazyků (pracoviště vybavené sluchátky) a další pro výuku odborných předmětů potravinářsky zaměřených oborů.
Žáci mají možnost využít školní jídelnu umístěnou přímo v budově školy, která nabízí volbu ze 2 druhů hlavních jídel. V areálu SOU je i domov mládeže a vlastní tělocvična. Žákům ubytovaným na DM nabízí i celodenní stravování.

Materiální zabezpečení oboru kuchař - číšník je poměrně dobré. Pro zajištění odborného výcviku slouží 3 kuchařská pracoviště - v cvičné kuchyňce, ve školní restauraci a ve školní kuchyni. Další odborný výcvik může probíhat na řádně vybavených smluvních pracovištích. V oblasti teoretického vyučování jsou všechny učebny vybaveny televizory pro videoprojekci výukových programů a datovými projektory. Pro výuku jsou k dispozici výukové programy a didaktické pomůcky.