

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

Kuchař číšník - zkrácené studium 2022

1	Identifikační údaje.....	3
1.1	Předkladatel	3
1.2	Zřizovatel.....	3
1.3	Název ŠVP.....	3
1.4	Platnost dokumentu	3
2	Učební plán	4
2.1	Týdenní dotace - přehled	4
2.1.1	Poznámky k učebnímu plánu	4
2.2	Celkové dotace - přehled	5
2.3	Přehled využití týdnů	5
3	Učební osnovy.....	6
3.1	Ekonomika.....	6
3.2	Odborný výcvik stolničení nově	12
3.3	Odborný výcvik výroba pokrmů nově	22
3.4	Potraviny a výživa.....	36
3.5	Stolničení.....	45
3.6	Technologie.....	55
3.7	Psychologie	69
3.8	Odborný výcvik - komunikace	74

1 Identifikační údaje

1.1 Předkladatel

1.2 Zřizovatel

1.3 Název ŠVP

1.4 Platnost dokumentu

2 Učební plán

2.1 Týdenní dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium		Týdenní dotace(celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	
Povinné předměty				
Ekonomické vzdělávání	Ekonomika	0+0.5		0+0.5
Odborné vzdělávání	Odborný výcvik stolničení nově	0+13.5		0+13.5
	Odborný výcvik výroba pokrmů nově	0+13.5		0+13.5
	Potraviny a výživa	0+1		0+1
	Stolničení	0+3		0+3
	Technologie	0+2		0+2
	Psychologie	0+0.5		0+0.5
	Odborný výcvik - komunikace	0+1		0+1
Celkem hodin		35	0	0+35

2.1.1 Poznámky k učebnímu plánu

Žák bude klasifikován z předmětu Český jazyk a z předmětu Literatura jednou výslednou známkou. Na vysvědčení bude uveden předmět Český jazyk a literatura.

Žák od I. ročníku studuje jazyk ze dvou nabízených cizích jazyků v oblasti Cizí jazyk 1. Z vybraného cizího jazyka je po celou dobu studia klasifikován.

2.2 Celkové dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium		Celkové dotace(celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	
Povinné předměty				
Ekonomické vzdělávání	Ekonomika			
Odborné vzdělávání	Odborný výcvik stolničení nově			
	Odborný výcvik výroba pokrmů nově			
	Potraviny a výživa			
	Stolničení			
	Technologie			
	Psychologie	0+16		0+16
	Odborný výcvik - komunikace	32		32
Celkem hodin		48	0	32+16

2.3 Přehled využití týdnů

Ročník	1. ročník	2. ročník
Projektové dny	0	0
Výuka dle rozpisu učiva	0	0
Celkem týdnů	0	0

3 Učební osnovy

3.1 Ekonomika

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

Název předmětu	Ekonomika
Oblast	
Charakteristika předmětu	<p>Cíl předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> • poskytnout žákům odborné znalosti z oblasti ekonomiky • žáci si osvojí ekonomické pojmy a porozumí jim • žáci se orientují v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení • žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru <p>Charakteristika učiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • žáci získávají vědomosti a dovednosti dlouhodobější povahy • žáci mají pochopit nutnost dalšího vzdělávání <p>Pojetí výuky</p> <ul style="list-style-type: none"> • výuka předmětu probíhá klasickými metodami tj. výklad, vysvětlování, příklady z praxe • výuka je doplňována příklady ze současného ekonomického dění u nás i ve světě <p>Pomůcky</p> <ul style="list-style-type: none"> • odborná literatura, odborné časopisy, zákony, internet <p>Metody ověřování</p>

Název předmětu	Ekonomika
	<ul style="list-style-type: none"> • ústní zkoušení • písemné zkoušení a testy
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Ekonomické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k učení:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky • využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí • sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí • znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání <p>Kompetence k řešení problémů:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 zkušeností a vědomostí nabytých dříve • spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p>Komunikativní kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty • 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 pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru

Název předmětu	Ekonomika
	<p>příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)</p> <p>Personální a sociální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu • 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 <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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, svými předpoklady a dalšími možnostmi <p>Matematické kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) <p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Název předmětu	Ekonomika
	<ul style="list-style-type: none"> • pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením • učit se používat nové aplikace • 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 <p>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení • zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady • efektivně hospodařit se svými finančními prostředky • nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
Způsob hodnocení žáků	<p>Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému a procentuálního vyjádření. Učitelé sledují a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky. Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu (počet zkoušení, samostatné práce, projekty, splnění předepsaných praxí, průběh odborného výcviku, apod.), které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení.</p> <p>Vyučující zapisuje do studijních průkazů a do systému Bakalář, do něhož přes webové stránky školy mají přístup zákonní zástupci a žáci, známky z ústního zkoušení a známky z předepsaných písemných prací. V případě, že hrozí možnost, že bude žák klasifikován na pololetním nebo výročním vysvědčení známkou "nedostatečný", musí vyučující informovat třídního učitele, který prokazatelným způsobem informuje rodiče žáka. Stejným způsobem se postupuje i v případě, že se žák náhle a výrazně zhorší v prospěchu či chování. Výsledná klasifikace bude vycházet zejména ze známek z ústního zkoušení, z testů a z referátů.</p>

Ekonomika	1. ročník	
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje 	
Učivo	ŠVP výstupy	
Základní ekonomické pojmy - Hospodaření a hospodářský proces - Potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň, inflace - Výrobní faktory	správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy vysvětlí pojem životní úroveň objasní podstatu a fungování hospodářského procesu objasní pojmy pracovní a nepracovní proces orientuje se a objasní pojmy výrobní, finanční, fiktivní kapitál, přírodní zdroje objasní jednotlivé pojmy národního hospodářství vysvětlí pojem inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel vysvětlí její důsledky na finanční situaci obyvatel na příkladu vysvětlí, jak se bránit důsledkům inflace	
Základy tržní ekonomiky - Druhy trhů - Subjekty trhu - Nabídka, poptávka - Zboží, cena	rozezná mechanismus působení trhu posoudí vliv nabídky a poptávky na cenu zboží posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku	
Finanční vzdělávání - peníze, platební styk - úvěrové produkty - úroková míra, RPSN - banky - pojištění - domácí rozpočet - inflace	vysvětlí podstatu peněz orientuje se v platebním styku, v kurzovním lístku, provede směnu vysvětlí druhy platebních karet vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu charakterizuje druhy úvěrů a jejich zajištění orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a porovná pojišťovací produkty	

Ekonomika	1. ročník	
		sestaví domácí rozpočet, orientuje se v příjmech a výdajích domácnosti vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům
Hospodaření - náklady a výnosy - hospodářský výsledek, zisk, ztráta - zásady daňové evidence		stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období objasní pojmy náklady, výnosy a hospodářský výsledek objasní zásobování podniku rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů vypočítá výsledek hospodaření vysvětlí zásady daňové evidence
Podnikání - živnosti - obchodní korporace - podnikatelský záměr a rozpočet - povinnosti podnikatele		orientuje se v právních formách podnikání a dovede charakterizovat jejich základní znaky posoudí vhodné formy podnikání pro obor orientuje se v právních normách popíše základní povinnosti podnikatele vyhotoví jednoduchý podnikatelský záměr a rozpočet
Daně a daňová soustava - státní rozpočet - daňové doklady a výpočet daní - přiznání k dani		orientuje se v daňové soustavě, charakterizuje význam daní pro stát provede jednoduché výpočty daní vysvětlí úlohu státního rozpočtu v NH zná náležitosti daňového dokladu, vyhotoví daňový doklad
Pracovně právní vztahy - Mzdová soustava - Výpočet mzdy - zdravotní a sociální pojištění pojištění		vypočte sociální a zdravotní pojištění vyhledá informace o nabídkách zaměstnání a vzdělávání zná náležitosti pracovní smlouvy popíše jednotlivé složky mzdy vypočítá hrubou a čistou mzdu
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
<ul style="list-style-type: none"> - schopnost jednat hospodárně - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a prosazování trvale udržitelného rozvoje ve své pracovní činnosti - uplatňovat nejen ekonomickou efektivnost, ale i hledisko ekologické 		

Ekonomika	1. ročník
Občan v demokratické společnosti	
- orientace v masových médiích, jejich využití a kritické hodnocení - schopnost diskutovat o citlivých a kontroverzních otázkách a hledat kompromisní řešení	
Člověk a svět práce	
- znát práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů - schopnost práce s příslušnými právními předpisy	
Informační a komunikační technologie	
- naučit žáky pracovat s komunikačními prostředky, zejména s internetem	

3.2 Odborný výcvik stolničení nově

Počet vyučovacích hodin za týden		Celkem
1. ročník	2. ročník	
13.5	0	13.5
Povinný		

Název předmětu	Odborný výcvik stolničení nově
Oblast	
Charakteristika předmětu	<p>Cíle předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> • odborný výcvik je veden tak, aby připravil žáky v gastronomickém oboru, k uplatňování svých vědomostí v praxi • žáci se seznámí s příslušnými předpisy, chránícími jejich zdraví • jsou vedeni k dodržování zásad slušného chování • nedílnou součástí je vedení žáků, k dodržování technologických postupů • hospodárnosti se surovinami při přípravě pokrmů <p>Charakteristika učiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a

Název předmětu	Odborný výcvik stolničení nově
	<p>odborných dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> • plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyku gastronomických provozech • učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce hospodaření z potravinami a jejich zpracování • používání techniky pro potřeby gastronomických provozů • dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem • odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce <p>Pojetí výuky</p> <ul style="list-style-type: none"> • odborný výcvik je integrujícím předmětem • žáci jsou vedeni v odborných předmětech získaných vědomostí • učí žáky aplikovat praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti • návyky potřebné k vykonávání profesionálních činnosti gastronomickém a ubytovacím provozu <p>V rámci výuky se realizuje projekt Kulinářské umění. Jedná se o on-line video kurzy profesionálního vaření, ve kterých se žák naučí celou škálu kulinářských technik a postupů. Žák se od základů naučí správné krájení nožem, vývary, polévky a omáčky až po náročnější techniky (práce s masem a rybami, nakládání do solného nálevu, pečení, dušení, konfitování nebo vaření metodou sous-vide).</p> <p>Pomůcky</p> <ul style="list-style-type: none"> • cvičné kuchyně • uzavřené stravování <p>Metody ověřování</p> <ul style="list-style-type: none"> • důležitým faktorem hodnocení je praktická činnost • hodnotícím kritériem je aktivní přístup žáků k pracovním činnostem, hygieně práce a dodržování bezpečnostních a dalších předpisů • součástí hodnocení je i zkoušení
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Odbyt a obsluha • Číšník
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu,	<p>Kompetence k učení:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání

Název předmětu	Odborný výcvik stolničení nově
<p>jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky • využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí • sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí • znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání <p>Kompetence k řešení problémů:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 zkušeností a vědomostí nabytých dříve • spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p>Komunikativní kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně • 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 pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) <p>Personální a sociální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

Název předmětu	Odborný výcvik stolničení nově
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 plnit odpovědně 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 <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu • 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 <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle <p>Matematické kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • správně používat a převádět běžné jednotky • číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) • aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích <p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií • pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením • učit se používat nové aplikace • komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace • získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

Název předmětu	Odborný výcvik stolničení nově
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • znát způsoby skladování potravin a nápojů • sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek <p>Ovládat technologii přípravy pokrmů:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky • používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu <p>Ovládat techniku odbytu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládat druhy a techniku odbytu • volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář • společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky • dbát na estetiku při pracovních činnostech <p>Vykonávat obchodně – provozní aktivity:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sjednávat obyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování • připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu • kalkulovat cenu výrobků a služeb • využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívat prostředků podpory prodeje <p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</p> <ul style="list-style-type: none"> • chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem

Název předmětu	Odborný výcvik stolničení nově
	<ul style="list-style-type: none"> • znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopni zajistit odstranění závad a možných rizik • znát systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce) • být vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sami poskytnout <p>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:</p> <ul style="list-style-type: none"> • chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku • dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti • dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) <p>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
Způsob hodnocení žáků	<p>Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému a procentuálního vyjádření. Učitelé sledují a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky. Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria por výuku daného předmětu (počet zkoušení, samostatné práce, projekty, splnění předepsaných praxí, průběh odborného výcviku, apod.), které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení.</p> <p>Vyučující zapisuje do studijních průkazů a do systému Bakalář, do něhož přes webové stránky školy mají přístup zákonní zástupci a žáci, známky z ústního zkoušení a známky z předepsaných písemných prací. V případě, že hrozí možnost, že bude žák klasifikován na pololetním nebo výročním vysvědčení známkou "nedostatečný", musí vyučující informovat třídního učitele, který prokazatelným způsobem informuje</p>

Název předmětu	Odborný výcvik stolničení nově
	rodiče žáka. Stejným způsobem se postupuje i v případech, že se žák náhle a výrazně zhorší v prospěchu či chování. Výsledná klasifikace bude vycházet zejména ze známek z ústního zkoušení, z testů a z referátů.

Odborný výcvik stolničení nově	1. ročník	
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích • Ovládat technologii přípravy pokrmů • Ovládat techniku odbytu • Vykonávat obchodně – provozní aktivity • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje 	
Učivo		ŠVP výstupy
Úvod do studia		dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- Bezpečnost, ochrana zdraví		při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy
- Právní předpisy, požární ochrana		uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu
- Základní hygienické předpisy		uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci
- Osobní hygiena, osobnost, vzhled		uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti
- Principy, povinnosti, pomůcky - číšníka, barmana, someliéra, baristy		
- Hygiena pracoviště a pomůcek		
- Dodržování čistoty během provozu		

Odborný výcvik stolničení nově	1. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - Seznámení s organizačním uspořádáním pracovišť - Rozdělení provozoven dle poskytovaných služeb - Rozdělení provozovny na střediska - Seznámení s inventářem v obytném středisku - Společenské chování a profesní vystupování - Péče o doplňkové zboží - Typologie hostů 		uvede základní principy oboru barman, barista, someliér
		uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
		charakterizuje pravidla společenského vystupování při styku s hostem, nadřízeným a v kolektivu
		charakterizuje pomůcky číšníka
		dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků
		pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje
		respektuje společenská pravidla
<p>Příprava a údržba obytného střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava obytného střediska-základní pravidla obsluhy - Organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy - Technika jednoduché obsluhy - Rozdělení inventáře - Pravidla používání a údržba inventáře - Přípravné práce v obytného střediska - Prostírání, skladování ubrousků - Nošení talířů, dvoutalířový a třítalířový způsob - Nácvič zručnosti při nošení podnosů a táček - Podávání studených a teplých nápojů - Nošení polévkových talířů a šálků - Odnášení upotřebeného inventáře - Práce po skončení provozu 		rozlišuje malý a velký stolní inv
		vyžívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů
		provádí přípravné práce před zahájením provozu, provádí závěrečné práce po skončení provozu
		používá inventář, ovládá nošení talířů a podnosů
		ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů
		provádí doprostírání, objednávku a sklizení inventáře
		aplikuje potřebu komunikace v praxi
		připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení
<p>Podávání snídaní, přesnídávek, svačtin</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zásady obsluhy - Organizace práce a systém obsluhy při podávání snídaní - Používání inventáře - Servis nápojů - Příprava snídaňového stolu - Druhy snídaní - Evidence jídel a nápojů - Nacvič práce s PC a pokladnou 		provádí techniku obsluhy, přípravu pracoviště před zahájením provozu
		rozezná vhodný inventář k podávání jídel a nápojů
		ovládá práci na PC a pokladně, provádí evidenci a placení jídel a nápojů pomocí PC
		pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář
		podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy
		uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku
		ovládá podávání polévek a jednoduchého oběda

Odborný výcvik stolničení nově	1. ročník	
Podávání jednoduchého oběda a večeře - Organizace práce a systém obsluhy při podávání jednoduchého oběda a večeře - Servírování polévek – různými způsoby - Servírování hlavního chodu s přílohou, kompotem nebo salátem		pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář
		podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy
		uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku
Obsluha, obsluha skupin, slavnostní obsluha - Základní pravidla obsluhy - Základní pravidla obsluhy skupin - Organizace práce a systém obsluhy při obsluze skupin, slavnostní obsluze - Pravidla chování při nečekaném zvýšení provozu - Řešení běžných i neobvyklých situací - Slavnostní hostiny a společenská setkání - podávání pokrmů a nápojů - Práce po skončení slavnostní hostiny - Vyúčtování hostiny		přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky, ovládá způsoby vyúčtování s hostem
		provede jednoduchý servis pokrmů a nápojů
		sestaví jídelní a nápojový lístek podle gastronomických zásad a pravidel, posoudí souvztažnost mezi pokrmy a nápoji
		ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti
		pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář
		podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy
		uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku
		rozlišuje druhy slavnostních hostin
		řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta
		navrhne servis slavnostní hostiny
Gastronomická pravidla, stravovací zvyklosti cizinců - Gastronomická pravidla a jejich využití v praxi - Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků - Vypracování menu k různým příležitostem a stanovení způsobu obsluhy - Rozdíly ve stravování cizinců, rozdělení podle kontinentů		sestaví jídelní a nápojový lístek podle gastronomických zásad a pravidel, posoudí souvztažnost mezi pokrmy a nápoji
		je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců
		sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí
Složitá obsluha - Základní pravidla při složitě obsluze - Příprava místnosti, tvary tabulí, prostírání, výzdoba, inventář - Příprava a podávání složitějšího oběda - Technika podávání pokrmů, nápojů, ovoce, kávy - Práce po skončení		profesionálně jedná v souladu se společenským chováním
		sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy
		ovládá techniku jednoduché obsluhy a nižší formy složitější obsluhy
		ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy
		rozezná inventář a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje

Odborný výcvik stolničení nově	1. ročník	
		<p>pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář</p> <p>uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku</p> <p>zajistí přípravu a realizaci gastronomické</p>
<p>Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rozdělení, nabídka, obsluha - Pivo - obsluha a údržba pivního zařízení, moderní způsob čepování piva - Víno - Alkoholické nápoje - Nealkoholické nápoje - Míšené nápoje - pomůcky, suroviny, ozdoby - Podávání aperitivu a digestivu - význam, druhy, servis, nabídka 		<p>připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku</p> <p>rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy teplých nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek</p> <p>rozezná inventář a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje</p> <p>poskytuje odborný servis vína</p> <p>ovládá moderní způsoby čepování a servis piva</p> <p>ovládá techniku podávání, prezentaci a ošetřování nápojů vhodných jako aperitiv a vín</p> <p>pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář</p> <p>uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku</p> <p>ovládá techniku přípravy, podávání, prezentaci a ošetřování nápojů</p> <p>navrhne různé druhy nápojů vhodných jako digestiv</p> <p>připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin</p>
<p>Podávání kávy a teplých nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> - Druhy káv a jejich podávání - Servis ostatních teplých nápojů - Vhodnost k danému menu 		<p>rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy teplých nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek</p> <p>ovládá přípravu, podávání více druhů kávy a zároveň veškerých teplých nápojů</p> <p>pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář</p> <p>uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku</p> <p>ovládá techniku přípravy, podávání, prezentaci a ošetřování nápojů</p> <p>připraví pracoviště s využitím vhodného inventáře</p>
<p>Vyúčtování a prodej</p> <ul style="list-style-type: none"> - objednávka - vyúčtování s hostem, odvod tržeb 		<p>přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou</p> <p>použije vhodné nástroje na podporu prodeje</p>

Odborný výcvik stolničení nově	1. ročník	
- pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb - zásady aktivního prodeje a nabídky hostům		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- komunikace, řešení problémů - vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce při vyučování mezi žáky, žáky a učitelem, diskuse a hodnocení - morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace		
Člověk a životní prostředí		
- ekologické aspekty pracovní činnosti - ekologie člověka - životní prostředí, ochrana přírody, prostředí a krajiny		
Informační a komunikační technologie		
- práce se softwarem		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových hmot a moderních druhů ozdob - podílet se na profesním růstu ve svém oboru		

3.3 Odborný výcvik výroba pokrmů nově

Počet vyučovacích hodin za týden		Celkem
1. ročník	2. ročník	
13.5	0	13.5
Povinný		

Název předmětu	Odborný výcvik výroba pokrmů nově
Oblast	
Charakteristika předmětu	<p>Cíle předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> • odborný výcvik je veden tak, aby připravil žáky v gastronomickém oboru, k uplatňování svých vědomostí v praxi • žáci se seznámí s příslušnými předpisy, chránícími jejich zdraví • jsou vedeni k dodržování zásad slušného chování • nedílnou součástí je vedení žáků, k dodržování technologických postupů • hospodárnosti se surovinami při přípravě pokrmů <p>Charakteristika učiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných dovedností • plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyku gastronomických provozech • učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce hospodaření z potravinami a jejich zpracování • používání techniky pro potřeby gastronomických provozů • dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem • odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce <p>Pojetí výuky</p> <ul style="list-style-type: none"> • odborný výcvik je integrujícím předmětem • žáci jsou vedeni v odborných předmětech získaných vědomostí • učí žáky aplikovat praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti • návyky potřebné k vykonávání profesionálních činnosti gastronomickém a ubytovacím provozu <p>V rámci výuky se realizuje projekt Kulinářské umění. Jedná se o on-line video kurzy profesionálního vaření, ve kterých se žák naučí celou škálu kulinářských technik a postupů. Žák se od základů naučí správné krájení nožem, vývary, polévky a omáčky až po náročnější techniky (práce s masem a rybami, nakládání do solného nálevu, pečení, dušení, konfitování nebo vaření metodou sous-vide).</p> <p>Pomůcky</p> <ul style="list-style-type: none"> • cvičné kuchyně • uzavřené stravování <p>Metody ověřování</p> <ul style="list-style-type: none"> • důležitým faktorem hodnocení je praktická činnost

Název předmětu	Odborný výcvik výroba pokrmů nově
	<ul style="list-style-type: none"> • hodnotícím kritériem je aktivní přístup žáků k pracovním činnostem, hygieně práce a dodržování bezpečnostních a dalších předpisů • součástí hodnocení je i zkoušení
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Výroba pokrmů • Kuchař
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k učení:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky • využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí • sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí • znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání <p>Kompetence k řešení problémů:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 zkušeností a vědomostí nabytých dříve • spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p>Komunikativní kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně • 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

Název předmětu	Odborný výcvik výroba pokrmů nově
	<ul style="list-style-type: none"> • dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) <p>Personální a sociální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 závislosti • 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 plnit odpovědně 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 <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu • 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 <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle

Název předmětu	Odborný výcvik výroba pokrmů nově
	<p>Matematické kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • správně používat a převádět běžné jednotky • číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) • aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích <p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií • pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením • učit se používat nové aplikace • komunikovat elektronickou poštou 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 <p>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • znát způsoby skladování potravin a nápojů • sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek <p>Ovládat technologii přípravy pokrmů:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky • používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu <p>Ovládat techniku odbytu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládat druhy a techniku odbytu • volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář • společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky • dbát na estetiku při pracovních činnostech

Název předmětu	Odborný výcvik výroba pokrmů nově
	<p>Vykonávat obchodně – provozní aktivity:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování • připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu • kalkulovat cenu výrobků a služeb • využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívat prostředků podpory prodeje <p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</p> <ul style="list-style-type: none"> • chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem • znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopni zajistit odstranění závad a možných rizik • znát systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce) • být vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sami poskytnout <p>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:</p> <ul style="list-style-type: none"> • chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku • dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti • dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) <p>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Název předmětu	Odborný výcvik výroba pokrmů nově
Způsob hodnocení žáků	<p>Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému a procentuálního vyjádření. Učitelé sledují a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky. Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu (počet zkoušení, samostatné práce, projekty, splnění předepsaných praxí, průběh odborného výcviku, apod.), které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení.</p> <p>Vyučující zapisuje do studijních průkazů a do systému Bakalář, do něhož přes webové stránky školy mají přístup zákonní zástupci a žáci, známky z ústního zkoušení a známky z předepsaných písemných prací. V případě, že hrozí možnost, že bude žák klasifikován na pololetním nebo výročním vysvědčení známkou "nedostatečný", musí vyučující informovat třídního učitele, který prokazatelným způsobem informuje rodiče žáka. Stejným způsobem se postupuje i v případě, že se žák náhle a výrazně zhorší v prospěchu či chování. Výsledná klasifikace bude vycházet zejména ze známek z ústního zkoušení, z testů a z referátů.</p>

Odborný výcvik výroba pokrmů nově	1. ročník	
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích • Ovládat technologii přípravy pokrmů • Ovládat techniku odbytu • Vykonávat obchodně – provozní aktivity • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci 	

Odborný výcvik výroba pokrmů nově	1. ročník	
	<ul style="list-style-type: none"> • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje 	
Učivo		ŠVP výstupy
Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - požární prevence - osobní hygiena - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - povinnosti kuchaře, pomůcky		dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence orientuje se v provozovně a chápe význam jednotlivých pracovišť pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy uplatňuje základní předpisy týkající se bezpečnosti práce, požární ochrany a ochrany zdraví při práci uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti
Výrobní středisko, středisko rychlého občerstvení - vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - rozdělení na jednotlivé úseky - základní vybavení výrobního střediska - základní vybavení střediska rychlého občerstvení - příprava střediska na provoz - obsluha zákazníka, účtování - druhy skladů - seznámení s provozovnou a jejím zařízením - pracovní náčiní a ukládání, údržba, čištění, sanitace		při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy popisuje organizaci práce ve výrobním středisku využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, udržování, výdej, zchlazování a regenerace charakterizuje alimentární nákazy
Příprava a předběžná úprava surovin - čištění mokřým a suchým způsobem - předběžná příprava jatečného masa - předběžná příprava drůbeže a zvěřiny - předběžná příprava ryb - mechanické opracování surovin - Kořenění potravin		ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin
Základní tepelné úpravy - dušení - pečení - zapékání		správně používá základní tepelné úpravy vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít

Odborný výcvik výroba pokrmů nově	1. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - smažení - kulinářské techniky a postupy - nové trendy při přípravě pokrmů 		
<p>Výpočet spotřeby surovin, odborná literatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Receptury pokrmů - Normování - Kulinářské umění 	<p>dokáže provádět váhové jednotky a vypočítat normu na jednotlivé pokrmy</p> <p>pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou</p>	
<p>Příprava polévek</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, druhy polévek, způsob podávání, teplota a dávkování polévek. - vývary: příprava druhy vývarů. - zesilování a čištění vývarů - zavářky do polévek. - vločky do polévek: rozdělení, druhy a příklady: masové, těstovinové, litá těsta, odpalovaná těsta, pečené svítky, syrové, zeleninové a ostatní - bílé polévky: charakteristika přípravy, dělení podle způsobu zahuštění, zjemňování. - zahuštěné jíškou - ze zeleniny a luštěnin - krémové polévky - speciální a zvláštní polévky - přesnídávkové a zdravotní polévky - studené: ovocné polévky 	<p>orientuje se ve výběru surovin při přípravě polévek</p> <p>ovládá přípravu vývarů, vloček a zavářek</p> <p>technologicky zpracuje bílé, speciální a zvláštní polévky</p> <p>vhodně doplní pokrmy jednoduchými saláty</p>	
<p>Příprava omáček</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava základů - základní bílé - bešamel, veloute - základní hnědé omáčky - španělská, demiglace - tomatová - holandská - máslová (beurre blanc) - základní jíšky - ochucená másla - studené omáčky - majonéza 	<p>rozliší jednotlivé druhy omáček</p> <p>ovládá technologické postupy přípravy základních hnědých a bílých omáček</p> <p>rozezná bezmasé omáčky podle základu</p> <p>ovládá technologické postupy studených omáček, dresinků, zálivek a pochoutkových másel</p> <p>ovládá technologické postupy příloh a doplňků</p>	
<p>Příprava příloh a doplňků k pokrmům</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a základní členění příloh 	<p>vhodně doplní pokrmy jednoduchými saláty</p>	

Odborný výcvik výroba pokrmů nově	1. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - příprava a různé způsoby tepelného zpracování přílohy - z brambor - mouky a obilovin, luštěnin - rýže – způsoby úpravy, vaření, dušení, metoda rizoto, metoda pilaf - zeleniny - příprava jednoduchých salátů, dresinky, zálivky - jednotlivé gramáže příloh 		
<ul style="list-style-type: none"> Příprava bezmasých pokrmů - základní dělení dle použitých surovin - z brambor, zeleniny - z luštěnin, obilovin, rýže - z hub, těstovin - z vajec, sýrů - práce s vejci 		ovládá technologické postupy bezmasých pokrmů
<ul style="list-style-type: none"> Příprava pokrmů z hovězího masa - Charakteristika a dělení hovězího masa - Použití jednotlivých částí masa v kuchyni - Porcování masa - Základní tepelné úpravy masa a vnitřností 		využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob vhodně používá jednotlivé druhy masa ovládá technologické postupy pokrmů z hovězího masa ovládá rozdělení hovězího masa vhodně volí a používá jednotlivé druhy masa ovládá různé způsoby tepelné úpravy. dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti, ochrany zdraví při práci, požární prevence a hygieny v gastronomii
<ul style="list-style-type: none"> Příprava pokrmů z telecího masa - Charakteristika a dělení telecího masa - Použití jednotlivých částí masa v kuchyni - Porcování masa - Základní tepelné úpravy masa a vnitřností 		ovládá rozdělení telecího masa používá různé způsoby tepelné úpravy vhodně používá jednotlivé druhy masa
<ul style="list-style-type: none"> Příprava pokrmů z vepřového masa - Charakteristika a dělení vepřového masa - Použití jednotlivých částí masa v kuchyni - Porcování masa - Základní tepelné úpravy masa a vnitřností - Domácí zabijačka 		používá různé způsoby tepelné úpravy vhodně používá jednotlivé druhy masa ovládá rozdělení masa ovládá technologické postupy pokrmů z vepřového masa

Odborný výcvik výroba pokrmů nově	1. ročník	
Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa - Rozdělení masa podle kuchyňské úpravy a rozdělení jednotlivých částí - porcování masa - základní tepelné úpravy masa a vnitřností		používá různé způsoby tepelné úpravy vhodně používá jednotlivé druhy masa ovládá rozdělení masa ovládá technologické postupy pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa
Příprava pokrmů z drůbeže - Rozdělení jednotlivých druhů drůbeže - Formování, vykostování, porcování - Základní tepelné úpravy masa a vnitřností		používá různé způsoby tepelné úpravy vhodně používá jednotlivé druhy masa ovládá rozdělení masa porcuje jednotlivé druhy drůbeže ovládá technologické postupy pokrmů z drůbeže
Příprava pokrmů ze zvěřiny - Předběžná příprava jednotlivých druhů zvěřiny - Rozdělení, vhodné použití a charakteristika zvěřiny - Porcování - Základní tepelné úpravy masa a vnitřností - Způsoby macerování a nakládání		používá různé způsoby tepelné úpravy vhodně používá jednotlivé druhy masa ovládá rozdělení masa ovládá technologické postupy pokrmů ze zvěřiny
Příprava pokrmů z mletého masa - Příprava jednotlivých druhů mas na mletí a jejich směsi - Způsoby tvarování - Základní tepelné úpravy - Charakteristika mletých mas		používá různé způsoby tepelné úpravy vhodně používá jednotlivé druhy masa ovládá rozdělení masa ovládá technologické postupy pokrmů z mletých mas dle jednotlivých druhů jatečných zvířat zpracovává a tvaruje výrobky z mletého masa
Příprava pokrmů z ryb, měkkýšů, korýšů - Předběžná úprava sladkovodních a mořských ryb - Porcování, filetování ryb - Předběžná příprava korýšů a měkkýšů - Základní tepelné úpravy		používá různé způsoby tepelné úpravy dodržuje zásady při přípravě ryb, měkkýšů a korýšů provádí předběžnou přípravu sladkovodních, mořských ryb, měkkýšů a korýšů porcuje a filetuje ryby
Příprava pokrmů na objednávku - Výběr jednotlivých druhů mas vhodných na minutkovou úpravu - Tepelné úpravy a techniky při přípravě pokrmů na objednávku - Vhodnost jednotlivých příloh a doplňků		používá různé způsoby tepelné úpravy vhodně používá jednotlivé druhy masa rozezná jednotlivé části masa používané při přípravě jídel na objednávku dodržuje zásady při přípravě pokrmů na objednávku

Odborný výcvik výroba pokrmů nově	1. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - Příprava minutkových pokrmů z hovězího masa - Příprava minutkových pokrmů z telecího masa - Příprava minutkových pokrmů z vepřového masa - Příprava minutkových pokrmů z hrabavé drůbeže - Příprava minutkových pokrmů ze zvěřiny - Příprava minutkových pokrmů ze sladkovodních a mořských ryb - Příprava moučníků 		ovládá stanovenou délku úpravy minutkových pokrmů
<p>Příprava moučníků, nákypy, sladké omáčky, zmrzlina, ovocné saláty</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charakteristika a příprava jednotlivých druhů moučníků - litá těsta - kaše - bramborová těsta - tvarohová těsta - moučníky z těstovin - kynutá těsta - náplně - plundrová těsta - piškotová těsta - linecké těsto - listové těsto - odpalované těsto <p>Nákypy a pudinky. Příprava teplých a studených omáček Příprava zmrzlin a zmrzlinových pohárů Ovoce a ovocné saláty</p>		<p>dodržuje zásady při přípravě jednoduchých a složitých moučníků</p> <p>navrhne využití ovoce při přípravě moučníků</p> <p>rozdělí a používá jednotlivé tepelné úpravy moučníků</p>
<p>Příprava pokrmů studené kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava majonéz - Příprava salátů - Příprava koktejlů - Příprava masových pěn, paštik, galantin - Příprava obložených chlebíčků, chuťovek - Příprava pokrmů ze sýrů - Příprava předkrmů - Slané pečivo - Příprava studených mís 		<p>ovládá technologické postupy přípravy studené kuchyně</p> <p>navrhne a používá vhodné suroviny</p> <p>věnuje maximální pozornost hygieně při zpracování surovin</p>

Odborný výcvik výroba pokrmů nově	1. ročník	
Příprava teplých předkrmů - Vhodnost podávání teplých předkrmů a jejich gramáž - Z vajec a sýrů - Z masa - Z ryb - Zeleniny, rýže a těstovin		ovládá technologické postupy ovládá přípravu teplých předkrmů orientuje se v trendech moderní gastronomie
Progresivní příprava jídel - Způsoby používání a využití polotovarů v ZVS - Suché polotovary - Čerstvé polotovary (masa) - Zmrazené polotovary		ovládá používání a zpracovávání polotovarů a mražených výrobků při přípravě pokrmů
Příprava pokrmů v dietním stravování a méně obvyklé stravování - Dieta žaludeční šetřící - Dieta žlučnicková a jaterní - Dieta odlehčovací a redukční - Dieta diabetická - Dieta bezlepková a další - Příprava pokrmů – méně obvyklého stravování		rozlišuje jednotlivé druhy diet a jejich rozdílné přípravy ovládá přípravu dietních pokrmů podle druhů diet
Příprava pokrmů mezinárodních kuchyní , etnických skupin, trendy moderní gastronomie - Orientace v gastronomických zvyklostech cizích kuchyní - Orientace v gastronomických zvyklostech etnických skupin - Ovlivnění naší kuchyně cizí gastronomií - Trendy moderní gastronomie Příprava typických pokrmů: - Francouzská kuchyně - Anglická kuchyně - Italská kuchyně, a další		ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních p orientuje se v charakteristice zahraniční kuchyní ovládá specifická jídla a jejich technologické postupy rozeznává druhy surovin typických pro jednotlivé země
Příprava teplých a studených nápojů		připravuje teplé a studené nápoje
Výroba pokrmů - Bezpečnost, ochrana zdraví, požární prevence, hygiena - Příprava surovin - normování, výběr a příprava surovin, vážení a úprava surovin - Příprava pokrmů		dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy

Odborný výcvik výroba pokrmů nově	1. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - Základní úpravy, základní tepelné úpravy - Kulinářské techniky - Ochrana životního prostředí - surovinové zdroje, odpadové hospodářství 		využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob
		hospodárně nakládá při práci se surovinami
		ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin
		dohotovuje a expeduje pokrmy
		volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky
		pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy
		aplikuje kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů
		aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů
		pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou
		uplatňuje zásady zdravé výživy, hygienické předpis při přípravě pokrmů
		dodržuje gramáž pokrmů
		chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku
		ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů
		podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku
použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup		
pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku		
vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů		
uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
<ul style="list-style-type: none"> - komunikace, řešení problémů - vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce při vyučování mezi žáky, žáky a učitelem, diskuse a hodnocení - morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace 		
Člověk a životní prostředí		
<ul style="list-style-type: none"> - ekologické aspekty pracovní činnosti - ekologie člověka - životní prostředí, ochrana přírody, prostředí a krajiny 		
Informační a komunikační technologie		

Odborný výcvik výroba pokrmů nově	1. ročník
- práce se softwarem	
Člověk a svět práce	
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových hmot a moderních druhů ozdob - podílet se na profesním růstu ve svém oboru	

3.4 Potraviny a výživa

Počet vyučovacíh hodin za týden		Celkem
1. ročník	2. ročník	
1	0	1
Povinný		

Název předmětu	Potraviny a výživa
Oblast	
Charakteristika předmětu	<p>Cíl předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> • předmět Potraviny a výživa má žáky seznámit s potravinami, jejich dělením, složením, • správným skladováním a ošetřováním • vědomostmi o potravinách rostlinného a živočišného původu. Seznamují se s požadavky na jakost potravin, správné skladování a používání. se zásadami správné a zdravé výživy a vliv výživy na zdraví člověka. Poskytnout žákům dostatek vědomostí o potravinách a nápojích, jejich dělení, složení a další využití k přípravě pokrmů. <p>Charakteristika učiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • žáci se seznámí s potravinami, jejich složení, jakostí, dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě pokrmů • získají informace o využití vhodných potravin ve zdravé výživě

Název předmětu	Potraviny a výživa
	<ul style="list-style-type: none"> • je schopen rozpoznat jednotlivé duhy masa podle struktury a barvy • dokáže pracovat s výživovými normami a vhodně kombinovat potraviny tak, aby bylo zabezpečeno optimální složení stravy <p>Pojetí výuky</p> <ul style="list-style-type: none"> • při hodinách je zvolena výuka probíhá formou výkladu s návazností na znalost žáků • samostatné řešení úkolů, skupinová práce, kolektivní hodnocení samostatné práce, práce s aktuálními informacemi <p>Pomůcky</p> <ul style="list-style-type: none"> • dle možnosti jsou využívány názorné pomůcky • práce s odbornou literaturou • odborné časopisy Food service, Minutka • naučné video filmy • výživové tabulky <p>Metody ověřování</p> <ul style="list-style-type: none"> • ústní a písemné zkoušení • žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu • při hodnocení se sleduje odborná správnost a schopnost uvádět učivo do souvislostí • sleduje se týmová spolupráce, hodnotí se zpracování referátů • práce s informacemi z odborné literatury
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Výroba pokrmů
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k učení:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky • využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí • sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze

Název předmětu	Potraviny a výživa
	<p>strany jiných lidí</p> <ul style="list-style-type: none"> • znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání <p>Kompetence k řešení problémů:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 zkušeností a vědomostí nabytých dříve • spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p>Komunikativní kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně • 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 pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) <p>Personální a sociální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

Název předmětu	Potraviny a výživa
	<ul style="list-style-type: none"> • přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly • podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaújatě zvažovat návrhy druhých • přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu • 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 <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle <p>Matematické kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) <p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií • pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením • učit se používat nové aplikace • komunikovat elektronickou poštou 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 <p>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů

Název předmětu	Potraviny a výživa
	<p>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
Způsob hodnocení žáků	<p>Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému a procentuálního vyjádření. Učitelé sledují a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky. Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu (počet zkoušení, samostatné práce, projekty, splnění předepsaných praxí, průběh odborného výcviku, apod.), které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení.</p> <p>Vyučující zapisuje do studijních průkazů a do systému Bakalář, do něhož přes webové stránky školy mají přístup zákonní zástupci a žáci, známky z ústního zkoušení a známky z předepsaných písemných prací. V případě, že hrozí možnost, že bude žák klasifikován na pololetním nebo výročním vysvědčení známkou "nedostatečný", musí vyučující informovat třídního učitele, který prokazatelným způsobem informuje rodiče žáka. Stejným způsobem se postupuje i v případě, že se žák náhle a výrazně zhorší v prospěchu či chování. Výsledná klasifikace bude vycházet zejména ze známek z ústního zkoušení, z testů a z referátů.</p>

Potraviny a výživa	1. ročník	
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje 	
Učivo		ŠVP výstupy

Potraviny a výživa	1. ročník	
Úvod - Význam správné výživy pro organismus - Základní pojmy - Rozdělení potravin podle původu		objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě
Jakost potravin skladování a ošetření - Alimentární otravy způsobené potravinami - Energetická a biologická hodnota potravin - Alergeny v potravinách a nápojích		uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny a uvede vhodné příklady rozlíší potraviny s vysokou EH a BH orientuje se v alimentárních otravách, zná jejich příčiny a následky
Složení potravin - Živiny – význam, složení, zdroje - Bílkoviny, tuky, sacharidy - Vitaminy, nerostné látky - Voda		rozlíší a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě charakterizuje chemickém složení potravin zdůrazní důležitost živin v potravinách a nápojích
Potraviny rostlinného původu - Ovoce – význam ve výživě, složení, rozdělení - Domácí druhy ovoce – jádrové, peckovité, bobulovité, sběrné a skořápkové - Jižní druhy ovoce – citrusové, skořápkové, ostatní - Způsoby skladování a konzervace. - Zelenina – význam ve výživě, složení, rozdělení, druhy - Druhy zeleniny , příklady - Způsoby skladování a konzervace - Brambory – význam, složení, druhy, skladování a ošetření brambor - Houby – složení, druhy, význam ve výživě, použití - Luštěniny – složení, druhy, význam ve výživě, skladování - Obiloviny -složení obilovin, význam ve výživě - Druhy obilovin – pšenice, žito, oves, ječmen, rýže, kukuřice - Mlýnské výrobky – těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky		rozpozná jednotlivé druhy ovoce a zeleniny, dokáže je zařadit do skupin rozlíší druhy ovocných a zeleninových produktů uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce a zeleniny zdůvodní význam brambor ve výživě uvede správné skladování potravin rostlinného původu charakterizuje jednotlivé druhy luštěnin a zdůvodní jejich význam ve výživě charakterizuje jednotlivé druhy obilovin a zdůvodní jejich význam ve výživě objasní pojem vysoko a nízko vymletá mouka
Pochutiny - Pochutiny- rozdělení, význam ve výživě - Koření- druhy – rozdělení podle částí rostlin - Nejpoužívanější druhy koření, druhy, zpracování - Kávoviny – druhy kávovin		charakterizuje jednotlivé druhy koření a jejich použití objasní důležitost cukru ve výživě porovná mezi sebou používání medu, řepného cukru a umělých sladidel vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy kávy objasní vliv kávy, kávovin a čaje na lidský organismus

Potraviny a výživa	1. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - Čaj – druhy čaje - Ostatní pochutiny – ocet, kypřící prostředky, sůl - Sladidla- rozdělení sladidel – význam ve výživě - Cukr -tržní druhy cukru - Med – druhy medu - Syntetická sladidla 		<ul style="list-style-type: none"> uvede příklady zpracování, skladování a využití pochutin vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy čajů
<ul style="list-style-type: none"> Potraviny živočišného původu - Mléko – složení, druhy, význam ve výživě - Zpracování mléka, skladování a ošetřování - Mléčné výrobky, tržní druhy - Zakysané mléčné výrobky - Smetana, tvaroh, sýry – druhy - Vejce – složení, druhy, jakost, skladování, konzervace - Tuky- složení, druhy-podle původu: živočišné, rostlinné, margaríny 		<ul style="list-style-type: none"> objasní důležitost mléka a mléčných výrobků ve výživě vysvětlí ošetření mléka vyhledá názvy mléčných výrobků objasní fyzikální a chemické složení vajec porovná jednotlivé způsoby konzervace vajec objasní význam tuků z hlediska výživy
<ul style="list-style-type: none"> Maso a masné výrobky - Rozdělení živočichů a zástupci - Složení masa, význam masa ve výživě, zrání - Ošetřování, skladování a konzervace masa - Hovězí maso: význam ve výživě, charakteristika, rozdělení, tržní druhy, jakostní třídy - Telecí maso: význam ve výživě, charakteristika, rozdělení, tržní druhy, jakostní třídy - Vepřové maso: význam ve výživě, charakteristika, rozdělení, tržní druhy, jakostní třídy - Skopové maso: význam ve výživě, charakteristika, rozdělení, tržní druhy, jakostní třídy - Maso koňské, králičí, kozí, kůzlečí: význam ve výživě - Vnitřnosti: charakteristika, jednotlivé druhy, kosti, krev, střeva - Masné výrobky: charakteristika, rozdělení, druhy - Drůbež: význam ve výživě, charakteristika, rozdělení, zástupci - Zvěřina: význam ve výživě, charakteristika, rozdělení, zástupci 		<ul style="list-style-type: none"> objasní význam masa ve výživě popíše skladování a konzervaci masa uvede jednotlivé druhy jatečného masa, popíše jejich dělení a zařadí do jakostních tříd zhodnotí význam vznitřností ve výživě rozpozná jednotlivé druhy masných výrobků zhodnotí význam drůbežního masa ve výživě zhodnotí význam zvěřiny ve výživě
<ul style="list-style-type: none"> Studenokrevní živočichové - Ryby: význam ve výživě, charakteristika, druhy, zástupci 		<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje maso studenokrevních živočichů zhodnotí význam jednotlivých druhů živočichů ve výživě

Potraviny a výživa	1. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - Korýši, měkkýši, obojživelníci - Kaviár: charakteristika, druhy, použití 		
<p>Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Význam nápojů ve výživě, rozdělení, druhy, podávání z různých hledisek - Nealkoholické nápoje – druhy, skladování, ošetřování - Voda, sodová voda, minerální vody - Limonády, ovocné nápoje, mošty - Alkoholické nápoje - druhy - Pivo: charakteristika, suroviny na výrobu piva, výroba piva - Jakost, vady, skladování, ošetřování, tržní druhy - Víno: charakteristika, význam, pěstitelské oblasti - Výroba bílého a červeného vína - Jakost, hodnocení, druhy vína, skladování, ošetřování - Šumivé víno: výroba šumivého vína - Lihoviny: rozdělení, výroba lihovin, tržní druhy, vady, ošetřování, skladování - Míšené nápoje 		<ul style="list-style-type: none"> objasní význam nápojů pro život a správné životní funkce stanoví vhodné teploty nealkoholických nápojů při podávání vysvětlí výrobu sladu pro následnou výrobu piva určí vhodnost piva k jednotlivým pokrmům seznáme se s historií vinné révy a určí oblasti na pěstování vinné révy vysvětlí označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě rozliší jednotlivé druhy vín a stanoví správnou teplotu při podávání popíše výrobu lihu rozezná označení lihovin seznáme se s historií a vznikem míšených nápojů rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých nápojů
<p>Výživa, diferencované stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výživa a specifika stravování, trendy ve výživě - Druhy stravy - Výživa dětí a mládeže - Výživa těhotných a kojících žen - Výživa starých osob - Výživa v různých pracovních podmínkách - Výživa sportovců 		<ul style="list-style-type: none"> porovná jednotlivé druhy stravy pro vývojové období navrhne vhodné potraviny a nápoje pro jednotlivé skupiny vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými výživami v mimořádných životních podmínkách charakterizuje specifika stravování vybraných skupin podle nových trendů ve výživě rozpozná jednotlivé druhy stravy v rámci diference porovná stravu smíšenou se stravou vegetariánskou
<p>Výživa při dietním stravování, nové trendy ve výživě</p> <ul style="list-style-type: none"> - historie dietního stravování a vývoj diet - vhodné potraviny v dietním stravování - základní pravidla při sestavování dietních pokrmů - základní pravidla technologických postupů při dietních pokrmů - diety základní - žaludeční, šetřící, žlučnicková, jaterní, odlehčovací, redukční, diabetická, bezzbytková, poruchy vstřebávání, bezpurinová 		<ul style="list-style-type: none"> uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet navrhne vhodné potraviny pro dietní stravování charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů charakterizuje specifika stravování vybraných osob podle nových trendů ve výživě

Potraviny a výživa	1. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - doplňující diety při onemocnění - mentální anorexie, bulimie, bezlepková - nové trendy ve výživě 		vyživá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů
		popíše tepelné úpravy
		charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování
<p>Fyziologie výživy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vstřebávání živných látek a ostatních složek <p>Orgány duté</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trávicí trakt a jeho části, popis, funkce - Dutina ústní - Zuby, jazyk, slinné žlázy - Žaludek a jeho funkce - Tenké střevo a jeho funkce - Tlusté střevo a jeho funkce <p>Orgány žlázové</p> <ul style="list-style-type: none"> - Játra a slinivka břišní 		popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy
		vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin
		objasní princip přeměny látek a energií v organismu
<p>Konvence</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charakteristika a rozdělení - Význam konvence - Polotovary z čerstvých potravin - Sušené polotovary - Mražené polotovary - Konzervy 		posoudí význam polotovarů ve výrobě z hlediska úspory času, energie a fyzické námahy při práci
		rozezná jednotlivé druhy polotovarů a zařadí je do skupiny
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
<ul style="list-style-type: none"> - komunikace, řešení problémů - vytvoření demokratického prostředí ve třídě - spolupráce při vyučování mezi žáky, žáky a učitelem - morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace, 		
Člověk a svět práce		
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových hmot a moderních druhů ozdob - podílet se na profesním růstu ve svém oboru 		

Potraviny a výživa	1. ročník
Člověk a životní prostředí	
- ekologické aspekty pracovní činnosti - ekologie člověka - životní prostředí, ochrana přírody, prostředí a krajiny	

3.5 Stolníčení

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

Název předmětu	Stolníčení
Oblast	
Charakteristika předmětu	<p>Cíl předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> • cílem předmětu je poskytnout studentům základní vědomosti z oblasti společenské výchovy • hygieny a estetiky • seznámit studenty s pracovním inventářem na úseku obsluhy • přípravou na provozu • systémy a způsoby obsluhy včetně organizace práce <p>Charakteristika učiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • učivo se zaměřuje na tématické celky, které vyměřují jednotlivé funkce provozu odbytových středisek <p>Pojetí výuky</p> <ul style="list-style-type: none"> • výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků • řízený rozhovor • samostatné řešení úkolů • skupinová práce

Název předmětu	Stolničení
	<p>Pomůcky</p> <ul style="list-style-type: none"> • odborné učebnice • vybavené cvičné učebny stolování • odborné časopisy • pracovní listy <p>Metody ověřování</p> <ul style="list-style-type: none"> • ústní a písemné zkoušení • kolektivní hodnocení samostatné práce a sebehodnocení • hodnocení dle školního klasifikačního řádu známkou
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Odbyt a obsluha
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k učení:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky • využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí • sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí • znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání <p>Kompetence k řešení problémů:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 zkušeností a vědomostí nabytých dříve • spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Název předmětu	Stolničení
	<p>Komunikativní kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně • 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 pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) <p>Personální a sociální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 plnit odpovědně 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 <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu • 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

Název předmětu	Stolničení
	<p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle <p>Matematické kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • správně používat a převádět běžné jednotky • číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) <p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií • pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením • učit se používat nové aplikace • komunikovat elektronickou poštou 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 <p>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • znát způsoby skladování potravin a nápojů • sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek <p>Ovládat technologii přípravy pokrmů:</p> <p>Ovládat techniku odbytu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládat druhy a techniku odbytu • volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář • společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky • dbát na estetiku při pracovních činnostech

Název předmětu	Stolničení
	<p>Vykonávat obchodně – provozní aktivity:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování • připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu • kalkulovat cenu výrobků a služeb • sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií <p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</p> <ul style="list-style-type: none"> • být vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sami poskytnout <p>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
Způsob hodnocení žáků	<p>Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému a procentuálního vyjádření. Učitelé sledují a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky. Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria por výuku daného předmětu (počet zkoušení, samostatné práce, projekty, splnění předepsaných praxí, průběh odborného výcviku, apod.), které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení.</p> <p>Vyučující zapisuje do studijních průkazů a do systému Bakalář, do něhož přes webové stránky školy mají přístup zákonní zástupci a žáci, známky z ústního zkoušení a známky z předepsaných písemných prací. V případě, že hrozí možnost, že bude žák klasifikován na pololetním nebo výročním vysvědčení známkou "nedostatečný", musí vyučující informovat třídního učitele, který prokazatelným způsobem informuje rodiče žáka. Stejným způsobem se postupuje i v případě, že se žák náhle a výrazně zhorší v prospěchu či chování. Výsledná klasifikace bude vycházet zejména ze známek z ústního zkoušení, z testů a z referátů.</p>

Stolničení	1. ročník	
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence 	

Stolníčení	1. ročník	
	<ul style="list-style-type: none"> • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích • Ovládat technologii přípravy pokrmů • Ovládat techniku odbytu • Vykonávat obchodně – provozní aktivity • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje 	
Učivo	ŠVP výstupy	
<p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stručná historie pohostinství - Požadavky na osobnost, profesní znalosti a dovednosti - Pracovní oblečení a pomůcky obsluhy - Hygiena osobní, pomůcek, pracoviště - Bezpečnost práce – zásady a ochrany zdraví - První pomoc 	<p>je seznámen se stručnou historií pohostinství</p> <p>má upevněno správné vnímání hygieny, sanitace a bezpečnosti a ochrany zdraví při práci</p>	
<p>Společenská výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní společenská a profesní pravidla - Pravidla chování při obsluze a v kuchyni - Chování ve vztahu k hostovi - Chování při stolování 	<p>řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta</p>	
<p>Inventář na úseku obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní rozdělení inventáře - Stolový inventář - Nabídkové vozíky - Malý stolní inventář - Velký stolní inventář - Pomocný inventář - Skladování, údržba, evidence 	<p>rozlišuje malý a velký stolní inventář</p> <p>rozezná jednotlivé druhy inventáře, umí ho vhodně používat, udržovat a ošetřovat</p> <p>vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob</p>	

Stolníčení	1. ročník	
<p>Základní pravidla a technika obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hlavní zásady obsluhy - Evidence pokrmů a nápojů - Příprava a údržba pracoviště - Podávání pokrmů a nápojů 		<p>popíše přejímku, evidenci a vyřízení hostovy objednávky</p> <p>popíše přípravu pracoviště před zahájením provozu, údržbu pořádku během provozu a úklid po jeho ukončení</p> <p>vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku</p> <p>vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů</p>
<p>Systém a způsoby obsluhy</p> <p>Systémy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obvodový systém obsluhy - Systém vrchního číšníka - Francouzský systém obsluhy - Další systémy obsluhy <p>Způsoby obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurační způsob obsluhy - Kavárenský způsob obsluhy - Slavnostní způsob obsluhy - Formy prodeje a způsoby nabídky - Zásady aktivního prodeje - Produkt - Podpora prodeje - Sezónní nabídky - Práce s lokálními surovinami 		<p>rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení</p> <p>vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku</p> <p>navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb</p> <p>vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb</p> <p>rozlišuje různé formy prodeje</p> <p>charakterizuje způsoby a systémy obsluhy</p> <p>sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy</p> <p>vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt</p> <p>navrhne vhodné nástroje na podporu prodeje</p> <p>vysvětlí pojem lokální suroviny</p>
<p>Gastronomická pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jídelní lístek, náležitosti, druhy - Nápojový lístek, náležitosti, druhy. - Restaurační menu, hlavní zásady pro sestavování, náležitosti, druhy - Samostatná práce-sestavování jídelního lístku, nápojového lístku a menu 		<p>uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti</p>
<p>Jednoduchá obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podávání snídaní - Podávání přesnídavek a svačin - Podávání obědů - Podávání večeří - Podávání jednotlivých druhů pokrmů a nápojů - Vyúčtování s hostem, vyúčtování tržeb, pokladní systémy 		<p>popíše techniku jednoduché obsluhy</p> <p>sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, ovládá techniku podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze</p> <p>uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem</p> <p>vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt</p>

Stolníčení	1. ročník	
Složitá obsluha - Podávání složitých snídaní - Podávání složitých obědů - Podávání složitých večeří - Servis pokrmů a nápojů - Práce po zakončení provozu		popíše techniku složité obsluhy
		určí inventář podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje
		popíše údržbu, ošetření inventáře a úklid pracoviště
Složitě menu - Základní pravidla pro sestavování - Sled a kombinace pokrmů a nápojů - Druhy složitých menu - Sestavování menu s ohledem na požadavky strážníků		vyjmenuje gastronomická pravidla
		je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je
		sestaví složité menu, sestaví degustační menu
		sestaví menu podle požadavků strážníků
Složitá obsluha - vyšší forma - Hlavní zásady přípravy pokrmů u stolu hosta - Příprava, dochucování, dranžírování, flambování pokrmů - Příprava specialit – fondue - Příprava teplých nápojů u stolu hosta - Samostatná práce- jedno téma složité obsluhy- vyšší forma		charakterizuje různé způsoby obsluhy
		popíše techniku přípravy pokrmů a nápojů u stolu hosta
		popíše používání zařízení a inventáře určeného pro vyšší formu složité obsluhy
		popíše techniku servisu při složité obsluze
Pivní zařízení, ošetřování nápojů - Pivní sklep - Pivní zařízení a jeho údržba - Narážení, čepování a ošetřování piva - Skladování a ošetřování nápojů - Sklepní hospodářství		popíše techniku podávání a ošetřování nápojů
		popíše výčepní zařízení a charakterizuje sklepní hospodářství
Kavárna a kavárenská herna - Druhy a zařízení kaváren - Obsluha v kavárně - Kavárenský jídelní lístek a nápojový lístek - Druhy káv – příprava a podávání - Kavárenská herna		vede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb
		popíše odbyt výrobků a služeb
		rozlišuje jednotlivé druhy zábavných středisek
		rozezná odlišnosti při tvorbě jídelního lístku a nápojového lístku
		popíše techniku jednoduché obsluhy a její formy při podávání pokrmů a nápojů
Vinárna a vinný sklep - Druhy a zařízení vináren - Vinárenský jídelní lístek a nápojový lístek - Nabídka a servis vína		sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska
		popíše podávání nápojů a jejich ošetřování

Stolníčení	1. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - Obsluha ve vinárně - Vinný sklep 		
<ul style="list-style-type: none"> Společenská a zábavní střediska - Druhy středisek a jejich zařízení - Zásady obsluhy v těchto střediscích - Zážitková gastronomie - Catering 		<ul style="list-style-type: none"> popíše techniku jednoduché obsluhy uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb popíše techniku jednoduché obsluhy a její formy při podávání pokrmů a nápojů definuje pojem zážitková gastronomie a uvede příklady charakterizuje catering, uvede příklady možné nabídky
<ul style="list-style-type: none"> Restaurace - Charakteristika restaurace - Druhy restaurací - Zařízení a vybavení restaurace - Jednotlivé úseky restaurace 		<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje restauraci jako odbytové středisko, uvede rozdíly v jednotlivých typech restaurací popíše základní vybavení restaurace a jednotlivé úseky restaurace
<ul style="list-style-type: none"> Míšené nápoje - Význam a základní rozdělení míšené nápojů - Barový pult a jeho vybavení. - Povinnosti barmana, pomůcky. - Pravidla přípravy, zdobení, podávání - Suroviny k výrobě míšené nápojů - Jednotlivé druhy míšené nápojů - Vypracování samostatné práce na dané téma 		<ul style="list-style-type: none"> popíše techniku podávání a ošetřování nápojů a surovin na přípravu míšených nápojů charakterizuje pomůcky barmana popíše servis míšených nápojů
<ul style="list-style-type: none"> Slavnostní hostiny - Význam a druhy hostin - Organizační zajištění hostin - Banketní obsluha - Vyúčtování slavnostní hostiny 		<ul style="list-style-type: none"> popíše zajištění, přípravu a realizaci gastronomické akce rozlišuje druhy slavnostních hostin popíše profesionální jednání v souladu se společenským chováním popíše zajištění, přípravu a realizaci společenských hostin uvede veškeré potřebné podklady pro zajištění hostiny popíše způsoby podávání pokrmů a nápojů při různých slavnostních hostinách a příležitostech rozlišuje formy a pravidla obsluhy při různých společenských příležitostech a nápojů při banketu uvede veškeré potřebné podklady pro zajištění jednotlivých akcí popíše způsoby podávání pokrmů a nápojů gastronomické akce

Stolníčení	1. ročník	
Hostiny s nabídkovým stolem - Charakteristika těchto hostin, význam - Organizační zajištění - Způsob obsluhy - Rozpočet hostiny - Vyúčtování a práce po skončení hostiny		uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb popíše zajištění, přípravu a realizaci gastronomické akce popíše profesionální jednání v souladu se společenským chováním uvede základní znaky hostin s nabídkovým stolem charakterizuje další společenské akce uvede veškeré potřebné podklady pro zajištění jednotlivých akcí popíše způsoby podávání pokrmů a nápojů gastronomické akce
Společenská setkání - Druhy společenských akcí - Příprava akcí a způsob obsluhy - Velké společenské akce dlouhodobé - Krátkodobé společenské akce slavnostního charakteru		uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb popíše zajištění, přípravu a realizaci gastronomické akce uvede veškeré potřebné podklady pro zajištění jednotlivých akcí popíše způsoby podávání pokrmů a nápojů gastronomické akce
Obsluha v dopravních zařízeních - Zásady práce v dopravních prostředcích - Obsluha v jídelních vozech, v letadle, na lodích a v autobusech		charakterizuje organizaci práce v různých formách obsluhy uvede hlavní znaky obsluhy v dopravních prostředcích
Obsluha v ubytovacích zařízeních - Obsluha v hotelové hale a open baru - Etážová služba - Vybavení přípravný - Hotelový lístek pro etážovou službu		uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb sestaví hotelový jídelní lístek popíše odbytová střediska v ubytovacích zařízeních, jejich vybavení, způsoby a systémy obsluhy
Hotelový a restaurační management - Online komunikace se zákazníkem - Propagace – reklama, konkurence - Organizace práce v ubytovacím zařízení - Základní hotelová evidence - Hotelové služby - Organizace práce v odbytovém středisku - Organizace gastronomických akcí		navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb rozliší druhy hotelové evidence charakterizuje hotelové služby uvede členění pracovních činností na úseku obsluhy seznámí se s formami online komunikace se zákazníkem, s rezervačními systémy, online nabídkami – cateringu, jednorázových akcí, nabídkou silvestrovského menu apod. charakterizuje formy propagace, reklamy vytvoří reklamní leták charakterizuje konkurenci jako součást podnikatelského prostředí
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		

Stolníčení	1. ročník	
Informační a komunikační technologie		
<ul style="list-style-type: none"> - získávání informací z otevřených zdrojů, zejména z internetu - pracovat s informacemi především s využitím prostředků informačních a komunikace se softwarem 		
Občan v demokratické společnosti		
<ul style="list-style-type: none"> - komunikace, řešení problémů - vytvoření demokratického prostředí ve třídě - spolupráce při vyučování mezi žáky, žáky a učitelem - morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace 		
Člověk a svět práce		
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci - podílet se na profesním růstu ve svém oboru 		
Člověk a životní prostředí		
<ul style="list-style-type: none"> - ekologické aspekty pracovní činnosti - ekologie člověka - životní prostředí, ochrana přírody, prostředí a krajiny 		

3.6 Technologie

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

Název předmětu	Technologie
Oblast	

Název předmětu	Technologie
<p>Charakteristika předmětu</p>	<p>Cíl předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> • je poskytnout žákům ucelené vědomosti o předběžné přípravě a zpracování surovin, které jsou vhodné k přípravě pokrmů a nápojů • žáci se obeznámí se správnými technologickými postupy, klasickou i moderní technologií a s využitím zásad racionální výživy při přípravě pokrmů i nápojů <p>Charakteristika učiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • seznamuje žáky s předběžnými úpravami surovin, zásadami při tepelných úpravách, dělením a přípravou polévek, omáček a příloh a příkrmů • je zaměřeno na přípravu bezmasých a moučných pokrmů rozdělených do skupin, na přípravu pokrmů z masa jatečných zvířat, z vnitřností, drůbeže, z ryb, korýšů, obojživelníků a měkkýšů, ze zvěřiny a pokrmů z mletých mas • je zdůrazňováno dodržování zásad při přípravě pokrmů, technologických postupů a norem • rozšiřuje znalosti o dalším využití masa, zejména při přípravě minutkových pokrmů a specialit rozdělených dle druhu masa a tepelných úpravy • zabývá se výběrem vhodných příloh k minutkovým pokrmům, dohotovováním šťávy a zdobení a doplnění pokrmů vhodnými přílohami • další náplní jsou výrobky studené kuchyně a studené předkrmy, teplé předkrmy, a příprava moučníků a úprava studených a teplých nápojů • Žáci jsou vedeni k: <ul style="list-style-type: none"> - dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů při práci - práci v kolektivu pod vedením UOV - používání předepsaného oblečení a pomůcek - orientaci v normách studené a teplé kuchyně - správnému provádění normování a kalkulace pokrmů - zvládnutí technologických postupů a dohotovování pokrmů <p>Pojetí výuky</p> <ul style="list-style-type: none"> • výuka je vedena formou výkladu s následným diktovaným slovem a tvorbou vlastních poznámek • v návaznosti na znalosti žáků získaných na OVY <p>V rámci výuky se realizuje projekt Kulinářské umění. Jedná se o on-line video kurzy profesionálního vaření, ve kterých se žák naučí celou škálu kulinářských technik a postupů. Žák se od základů naučí správné krájení nožem, vývary, polévky a omáčky až po náročnější techniky (práce s masem a rybami, nakládání do solného nálevu, pečení, dušení, konfitování nebo vaření metodou sous-vide).</p>

Název předmětu	Technologie
	<p>Pomůcky</p> <ul style="list-style-type: none"> • učebnice technologie • receptury teplých pokrmů, receptury studených pokrmů • videokazety s odbornou tematikou • odborná literatura • odborné časopisy <p>Metody ověřování</p> <ul style="list-style-type: none"> • žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu • frontální opakování učiva • při hodnocení se sleduje odborná správnost a schopnost uvádět učivo do souvislostí • sleduje se týmová spolupráce, hodnotí se zpracování referátů • práce s informacemi z odborné literatury
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Výroba pokrmů
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k učení:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky • využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí • sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí • znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání <p>Kompetence k řešení problémů:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

Název předmětu	Technologie
	<ul style="list-style-type: none"> • volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve • spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p>Komunikativní kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně • 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 pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) <p>Personální a sociální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 plnit odpovědně 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 <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu

Název předmětu	Technologie
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle <p>Matematické kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) <p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií • pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením • učit se používat nové aplikace • komunikovat elektronickou poštou 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 získaných informacím, být mediálně gramotní <p>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • znát způsoby skladování potravin a nápojů • sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek <p>Ovládat technologii přípravy pokrmů:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky <p>Ovládat techniku odbytu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dbát na estetiku při pracovních činnostech

Název předmětu	Technologie
	<p>Vykonávat obchodně – provozní aktivity:</p> <ul style="list-style-type: none"> • připravovat podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu • kalkulovat cenu výrobků a služeb <p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</p> <ul style="list-style-type: none"> • znát systém péče státu 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) <p>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
Způsob hodnocení žáků	<p>Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému a procentuálního vyjádření. Učitelé sledují a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky. Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria por výuku daného předmětu (počet zkoušení, samostatné práce, projekty, splnění předepsaných praxí, průběh odborného výcviku, apod.), které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení.</p> <p>Vyučující zapisuje do studijních průkazů a do systému Bakalář, do něhož přes webové stránky školy mají přístup zákonní zástupci a žáci, známky z ústního zkoušení a známky z předepsaných písemných prací. V případě, že hrozí možnost, že bude žák klasifikován na pololetním nebo výročním vysvědčení známkou "nedostatečný", musí vyučující informovat třídního učitele, který prokazatelným způsobem informuje rodiče žáka. Stejným způsobem se postupuje i v případě, že se žák náhle a výrazně zhorší v prospěchu či chování. Výsledná klasifikace bude vycházet zejména ze známek z ústního zkoušení, z testů a z referátů.</p>

Technologie	1. ročník
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí

Technologie	1. ročník	
	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích • Ovládat technologii přípravy pokrmů • Ovládat techniku odbytu • Vykonávat obchodně – provozní aktivity • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje 	
Učivo	ŠVP výstupy	
Bezpečnost, hygienické požadavky, výrobní středisko, - historie kuchařského umění - bezpečnost a ochrana zdraví při práci - hygienické předpisy v gastronomii, osobní hygiena - kritické body HACCP - výrobní středisko - vybavení z hlediska funkce, rozdělení na úseky, druhy skladů	uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci je seznámen s významem technologie při přípravě pokrmů a historií kuchařského umění vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, udržování, výdej, zchlazování a regenerace charakterizuje alimentární nákazy popíše požadavky na hygienu v gastronomii popíše organizaci práce ve výrobním středisku popíše zařízení skladů potravin, evidenci pohybu zásob rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů	
Předběžná úprava surovin - Čištění suchým a mokřím způsobem - Předběžná příprava masa jatečného - Předběžná příprava drůbeže a zvěřiny - Předběžná příprava ryb - Mechanické opracování surovin - Kořenění potravin	popíše hospodárné nakládání se surovinami a zachování hodnot potravin rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy potravin popíše předběžnou úpravu a přípravu surovin vysvětlí rozdíly předběžné přípravy u jednotlivých druhů mas využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů	

Technologie	1. ročník	
Technologie základních tepelných úprav - Blanšírování a vaření – způsoby - Vaření masa, ryb, zeleniny, brambor, luštěnin, těstovin - Dušení: masa, drůbeže, zeleniny, brambor, obilovin - Pečení masa - způsoby - Opékání - Smažení - způsoby, druhy obalů na smažení - Smažení masa, drůbeže, ryb, zeleniny, brambor, ovoce a hub - Gratinování, grilování		vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů navrhuje vhodné použití tepelných úprav vysvětlí použití tepelných úprav v souvislosti se zachováním hodnoty potravin využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů
Výpočet spotřeby surovin, odborná literatura - Receptury teplých pokrmů - Receptury studených pokrmů - Normování - Kalkulace pokrmů		převádí váhové a objemové jednotky pracuje s normami, hygienickými předpisy, pracovními postupy a odbornou literaturou normuje na zadaný počet
Úprava polévek - Význam, druhy polévek, způsob podávání, teplota a dávkování polévek. - Vývary: příprava druhy vývarů. - Zesilování a čištění vývarů - Zavářky do polévek. - Vložky do polévek: rozdělení, druhy a příklady: masové, těstovinové, litá těsta, odpalovaná těsta, pečené svítky, syrové, zeleninové a ostatní - Rozdělení polévek dle zahuštění, charakteristika přípravy, Legírování polévek - Speciální a zvláštní polévky - Přesnídkové a zdravotní polévky - Studené polévky		určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů rozdělí polévky do jednotlivých skupin rozlišuje pojmy vložky a zavářky, uvede příklady vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin v návaznosti surovin při přípravě pokrmů využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů
Úprava omáček - Charakteristika a rozdělení omáček - Bezmasé omáčky: charakteristika příprava jednotlivých druhů - Základní bílé, základní hnědé omáčky - Složitě bílé, hnědé omáčky - Jemné omáčky - Rosol - aspik, Krycí omáčky - Studené omáčky - majonéza		určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů popíše technologické postupy přípravy jednotlivých druhů omáček popíše výrobu majonézy a objasní její využití v teplé i studené kuchyni a dokáže je vhodně použít i pokrmům popíše techniku přípravy dresinků, zálivek a pochoutkových másel vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin v návaznosti surovin při přípravě pokrmů

Technologie	1. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - Speciální omáčky - Průmyslově vyrobené omáčky - Dresinky a zálivky - Pochoutková másla 		využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů
<ul style="list-style-type: none"> Úprava příloh a doplňků - Přílohy z brambor vařených - Přílohy z brambor syrových - Přílohy z mouky a obilovin - Přílohy z luštěnin a rýže - Přílohy ze zeleniny - Jednoduché saláty - Gramáž příloh a doplňků 		vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů navrhne vhodné jednoduché saláty k hlavním jídlům popíše přípravu jednoduchých salátů vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin v návaznosti surovin při přípravě pokrmů využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů navrhne vhodné přílohy, doplňky a estetickou úpravu pokrmů
<ul style="list-style-type: none"> Bezmasé pokrmy - Význam ve výživě - Základní dělení dle použitých surovin - Technologické postupy - pokrmů z brambor, zeleniny - pokrmů z luštěnin, rýže - pokrmů z hub, těstovin - pokrmů z vajec, sýrů 		vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin v návaznosti surovin při přípravě pokrmů popíše technologické postupy přípravy jednotlivých druhů bezmasých pokrmů využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů navrhne vhodný jednoduchý salát nebo doplněk k bezmasým pokrmům
<ul style="list-style-type: none"> Pokrmy z hovězího masa - Charakteristika a dělení hovězího masa - Použití jednotlivých částí masa v kuchyni - Úprava hovězího masa vařením a jeho další použití - Úprava hovězího masa dušením v celku – pečeně - Úprava hovězích rolád, závitků, file - Porcovaná masa: kostky - Úprava hovězích vnitřností 		určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů vyjmenuje jednotlivé části masa dle jakosti navrhne vhodné tepelné úpravy popíše předpřípravu a navrhuje způsob vhodného krájení rozlišuje jednotlivé základy, typické suroviny a technologické postupy při úpravě pokrmů navrhne vhodné přílohy a doplňky k pokrmům z vybraného masa zhodnotí význam a využití masa ve výživě využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů

Technologie	1. ročník	
<p>Pokrmů z telecího masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charakteristika a dělení telecího masa - Použití jednotlivých částí masa v kuchyni - Úprava telecího masa vařením a jeho další použití - Úprava masa zaděláváním - Úprava telecího masa dušením - Úprava masa pečením, úprava šťávy - Úprava nádivek - Úprava telecích vnitřností 		<p>určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy</p> <p>vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů</p> <p>vyjmenuje jednotlivé části masa dle jakosti</p> <p>navrhne vhodné tepelné úpravy</p> <p>popíše předpřípravu a navrhuje způsob vhodného krájení</p> <p>rozlišuje jednotlivé základy, typické suroviny a technologické postupy při úpravě pokrmů</p> <p>navrhne vhodné přílohy a doplňky k pokrmům z vybraného masa</p> <p>zhodnotí význam a využití masa ve výživě</p> <p>využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů</p>
<p>Pokrmů z vepřového masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charakteristika a dělení vepřového masa - Použití jednotlivých částí masa v kuchyni - Úprava masa vařením: ovary - Úprava masa dušením - Úprava masa pečením a úprava šťávy - Úprava uzeného masa, šunky a slaniny - Úprava vepřových vnitřností 		<p>určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy</p> <p>vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů</p> <p>vyjmenuje jednotlivé části masa dle jakosti</p> <p>rozlišuje jednotlivé základy, typické suroviny a technologické postupy při úpravě pokrmů</p> <p>navrhne vhodné přílohy a doplňky k pokrmům z vybraného masa</p> <p>zdůvodní energetickou hodnotu vepřového masa</p> <p>zhodnotí význam a využití masa ve výživě</p> <p>využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů</p>
<p>Pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skopové maso: charakteristika, dělení a použití - Úprava SM vařením a zaděláváním - Úprava SM dušením - Úprava skopového masa pečením - Úprava skopových vnitřností - Jehněčí a kůzlečí maso: charakteristika 		<p>určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy</p> <p>vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů</p> <p>navrhne vhodné tepelné úpravy</p> <p>popíše předpřípravu a navrhuje způsob vhodného krájení</p> <p>rozlišuje jednotlivé základy, typické suroviny a technologické postupy při úpravě pokrmů</p> <p>navrhne vhodné přílohy a doplňky k pokrmům z vybraného masa</p> <p>objasní význam skopového masa z hlediska výživové hodnoty stravování, dietního stravování a z hlediska obsahu minerálních látek</p>

Technologie	1. ročník	
		vysvětlí důležitost podávání skopového masa v horkém stavu využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů
Pokrmy z drůbeže - Rozdělení a charakteristika drůbeže - Úprava drůbeže vařením a zaděláváním - Úprava drůbeže dušením - Úprava hrabavé drůbeže pečením - Úprava vodní drůbeže pečením - Formování, nadívání a příprava šťávy - Dělení a porcování drůbeže - Úprava drůbežích vnitřností		určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů popíše předpřípravu a navrhuje způsob vhodného krájení rozlišuje jednotlivé základy, typické suroviny a technologické postupy při úpravě pokrmů navrhne vhodné přílohy a doplňky k pokrmům z vybraného masa zhodnotí význam a využití masa ve výživě rozpozná části masa co se týče barvy a porovná délku tepelné úpravy v porovnání s masem jatečním využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů
Pokrmy ze zvěřiny - Rozdělení, charakteristika a zrání zvěřiny - Macerování, kořenění a doplňování masa v předpřípravě - Úprava vysoké zvěřiny - Úprava nízké zvěřiny - Úprava černé zvěřiny - Úprava pernaté zvěřiny - Úprava zvláštní druhu zvěřiny		určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů rozlišuje jednotlivé základy, typické suroviny a technologické postupy při úpravě pokrmů navrhne vhodné přílohy a doplňky k pokrmům z vybraného masa zhodnotí význam a využití masa ve výživě uvede rozdělení zvěřiny do skupin objasní důležitost zrání a macerování masa porovná druhy základů využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů
Pokrmy z mletého masa - Charakteristika mletých mas, příprava mletého masa - Úprava mletého masa vařením a dušením - Úprava mletého masa pečením a smažením - Úprava masových míšenin: ragú, salmi, salpikony a krokety		určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů navrhne vhodné tepelné úpravy navrhne vhodné přílohy a doplňky k pokrmům z vybraného masa objasní význam mletého masa ve výživě

Technologie	1. ročník	
		vybere části masa vhodné na mletí popíše zásady při mletí masa využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů
Pokrmy na objednávku - Základní rozdělení masa pro minutkovou úpravu - Technika přípravy - Příprava obložených a příloh - Úprava pokrmů z hovězího masa - Úprava pokrmů z telecího masa - Úprava pokrmů z vepřového masa - Úprava pokrmů z drůbeže - Úprava pokrmů ze zvěřiny		zvládá techniku přípravy pokrmů na objednávku dle tepelné úpravy a druhů masa rozezná jednotlivé části masa používané při přípravě jídel na objednávku rozliší jednotlivé tepelné úpravy - anglickým způsobem a stanoví délku úpravy jednotlivých druhů mas navrhne vhodné přílohy a doplňky
Příprava moučníků Charakteristika a rozdělení moučníků. Jednoduché moučníky: - litá těsta - kaše - bramborová těsta - tvarohová těsta - moučníky z těstovin - Složité moučníky: - kynutá těsta - náplně - plundrové těsto - piškotová těsta - linecké těsto - listové těsto - odpalované těsto Nákypy a pudinky. Příprava teplých a studených omáček Příprava zmrzlin a zmrzlinových pohárů. Korpusy, krémy, polevy. - Ovoce a ovocné saláty.		zdůvodní snižování energetické hodnoty při přípravě moučníků navrhne využití ovoce při přípravě moučníků rozliší jednotlivé tepelné úpravy moučníků uvede zásady při přípravě tepelných a studených nápojů nealkoholických a alkoholických

Technologie	1. ročník	
- Příprava teplých nealkoholických nápojů. - Příprava teplých alkoholických nápojů		
Výrobky studené kuchyně - Pochoutková másla, pomazánky, pěny - Majonézy a majonézové omáčky - Příprava složitých salátů - Koktejly - Masové pěny, paštiky, galantiny - Obložené chlebíčky, chuťovky, bagety, sendviče - Pokrmy ze sýrů - Předkrmy z ryb, plněné zeleniny, ovoce, vajec - Slané pečivo - Příprava nárezových studených mís - Kalkulace pokrmů studené kuchyně		orientuje se v přípravě specialit studené kuchyně vysvětlí význam podávání studených předkrmů popíše přípravu studených omáček, majonéz a jejich následné použití uvede vhodné použití zeleniny a ovoce v přípravě předkrmů popíše technologické postupy přípravy studených pokrmů navrhne vhodné suroviny uvede hygienické zásady využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů
Teplé předkrmy - Vhodnost podávání teplých předkrmů a jejich dávkování - Předkrmy z vajec a sýrů - Předkrmy z masa a vnitřností jatečných zvířat - Předkrmy ze zeleniny a ovoce - Předkrmy z rýže a těstovin		navrhne vhodné suroviny uvede hygienické zásady připravuje teplé pokrmy pro různé příležitosti popíše technologické postupy přípravy teplých předkrmů využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů
Progresivní příprava pokrmů - Průmyslově opracované suroviny a polotovary a jejich význam - Zmražené výrobky - Sušené polotovary konzervy		orientuje se v technologických postupech přípravy polotovarů charakterizuje polotovary, jejich význam při přípravě pokrmů popíše přípravu zmražených výrobků a konzerv, správné skladování orientuje se v záručních lhůtách
Česká, regionální kuchyně, tradiční a zahraniční kuchyně - příprava typických regionálních pokrmů (česká, moravská kuchyně) - gastronomické zvyklosti cizích zemí - podmínky, na kterých jsou kuchyně jednotlivých států závislé - ovlivňování naší kuchyně jinými státy - zahraniční kuchyně - Francouzská, Anglická, Italská, Maďarská, Ruská, Ukrajinská, Skandinávské		charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů charakterizuje technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí popíše tepelné úpravy orientuje se v kuchyních cizích zemí charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování popíše zvláštnosti cizích kuchyní v porovnání s českou kuchyní

Technologie	1. ročník	
Pokrmy z ryb, korýšů, měkkýšů, obojživelníků Technologické postupy pokrmů podle jednotlivých druhů: - vaření, dušení - pečení, smažení - příprava vnitřností z ryb - příprava sekaného rybího masa - úprava pokrmů z měkkýšů, korýšů, hlavonožců, obojživelníků - podávání kaviáru		sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů navrhne vhodné přílohy a doplňky k pokrmům z vybraného masa zhodnotí význam a využití masa ve výživě využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů
Pokrmy z králičího masa - Charakteristika králičího masa - Úprava králičího mas - Tepelné úpravy, použití		určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů rozlišuje jednotlivé základy, typické suroviny a technologické postupy při úpravě pokrmů navrhne vhodné přílohy a doplňky k pokrmům z vybraného masa zhodnotí význam a využití masa ve výživě využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pokrmů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
- práce se softwarem		
Občan v demokratické společnosti		
- komunikace, řešení problémů - vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce při vyučování mezi žáky, žáky a učitelem, diskuse a hodnocení - morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace		
Člověk a svět práce		
- rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci v oblasti přípravy nových hmot a moderních druhů ozdob - podílet se na profesním růstu ve svém oboru		
Člověk a životní prostředí		

Technologie	1. ročník
- ekologické aspekty pracovní činnosti - ekologie člověka - životní prostředí, ochrana přírody, prostředí a krajiny	

3.7 Psychologie

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

Název předmětu	Psychologie
Oblast	
Charakteristika předmětu	<p>Cíl předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> • poskytnout žákům základní poznatky z psychologie, především ve vztahu k praxi • pomocí psychologie vést žáky k dovednostem v jednání s lidmi v různých oblastech pracovní činnosti i v soukromém životě • aplikovat získané teoretické poznatky při odborném výcviku • vést k pochopení důležitosti správného chování člověka nejen při pracovní činnosti, ale rovněž v osobním životě • vytvořit schopnost poznávat svou vlastní osobnost <p>Charakteristika učiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Společenskovědní vzdělávání, Komunikace ve službách • výuka se nezaměřuje pouze na osvojení základních poznatků z psychologie, ale hlavně na praktické dovednosti <p>– osvojení základů společenského chování a kultury osobnosti, rozvíjení komunikačních dovedností</p>

Název předmětu	Psychologie
	<ul style="list-style-type: none"> • obsahem učiva jsou základní poznatky z psychologie osobnosti, sociální psychologie a psychologie práce • náplň předmětu je propojena s odborným výcvikem a s odbornými předměty <p>Pojetí výuky</p> <ul style="list-style-type: none"> • využívá základní výkladové metody, diskusi, práci s učebnicí a odbornými texty • k praktickým dovednostem žáky vede skupinová práce, simulace prodejních situací, rozbor možných situací • žáci zpracovávají referát a samostatné práce <p>Pomůcky</p> <ul style="list-style-type: none"> • učebnice – podle aktuální nabídky • odborné články • testy, tištěné modelové situace <p>Metody ověřování</p> <ul style="list-style-type: none"> • písemné práce, testová cvičení • ústní zkoušení • hodnocení skupinové práce • hodnocení schopnosti aplikovat učivo – úroveň vyjadřování, vystupování
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikace ve službách
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k učení:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání • ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky • sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí <p>Kompetence k řešení problémů:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

Název předmětu	Psychologie
	<p>Komunikativní kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjadřovat se přiměřeně k 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 <p>Personální a sociální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci • 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 <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií • pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením • komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace • pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

Název předmětu	Psychologie
Způsob hodnocení žáků	<p>Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému a procentuálního vyjádření. Učitelé sledují a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období, předpokladem ke zkoušení je dostatečné procvičení látky. Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení.</p> <p>Vyučující zapisuje do systému Bakalář, do něhož přes webové stránky školy mají přístup zákonní zástupci a žáci, známky z ústního zkoušení a známky z předepsaných písemných prací.</p> <p>V případě, že hrozí možnost, že bude žák klasifikován na pololetním nebo výročním vysvědčení známkou "nedostatečný", musí vyučující informovat třídního učitele, který prokazatelným způsobem informuje rodiče žáka. Stejným způsobem se postupuje i v případě, že se žák náhle a výrazně zhorší v prospěchu či chování.</p> <p>Výsledná klasifikace bude vycházet zejména ze známek z ústního zkoušení, z testů a z referátů.</p>

Psychologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
Učivo	ŠVP výstupy	
Úvod do studia psychologie	začlenění psychologii do soustavy společenských věd	
- Pojem psychologie	vysvětlí zaměření psychologie, její význam a rozdíl v zaměření psychologie a psychiatrie	
- Rozdělení psychologických disciplín	objasní souvislost lidského chování s biologickými procesy člověka	
- Význam psychologie pro současného člověka		
- Biologická a sociální determinace psychiky		
Psychologie osobnosti	rozpozná typy zákazníků a dokáže reagovat na projevy jejich chování	
- Vymezení osobnosti	snaží se předcházet konfliktům a případně je adekvátně řešit	

Psychologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
<ul style="list-style-type: none"> - Aktivačně-motivační vlastnosti - Vztahově-postojové vlastnosti - Výkonové vlastnosti - Seberegulační vlastnosti - Dynamické vlastnosti - Sociální styk: percepce 		<ul style="list-style-type: none"> vhodně uplatňuje prostředky verbální i neverbální komunikace vysvětlí různorodost lidských vlastností, zařadí je do skupin objasní význam hodnocení a poznávání lidí v osobním i profesním životě
<p>Sociální psychologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Předmět a význam sociální psychologie - Socializace, vliv společnosti na psychiku - Sociální interakce - Společenské normy - Sociální skupiny - Sociální pozice a role - Komunikace - Sociální konflikty 		<ul style="list-style-type: none"> vhodně uplatňuje prostředky verbální i neverbální komunikace objasní význam dodržování společenských pravidel zdůvodní význam rodiny jako primární sociální skupiny vysvětlí vliv sociální skupiny při vývoji člověka přijímá odlišnosti v jednání a chování lidí zdůvodní nutnost tolerance v sociálním kontaktu dbá o kultivovaný projev objasní, které sociální pozice sám zaujímá
<p>Společenská výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zásady společenského chování - Pozdrav, představení, podání ruky, neverbální komunikace, zásady a význam konverzace, společenský takt - Zásady chování v rodině, na pracovišti 		<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů dodržuje profesní etiku zdržuje se xenofobních projevů komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev aplikuje zásady slušného chování a klidného řešení konfliktů využívá znalostí ze základů psychologie využívá telekomunikačních prostředků v souladu se společenskými normami
<p>Psychologie práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osobnost zákazníka - Profesionální profil kuchaře - číšníka - Typy zákazníků podle temperamentu - Skupiny zákazníků podle věku - Reklama a její vliv na zákazníka 		<ul style="list-style-type: none"> rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí chápe zásadní význam informací a komunikace pro podnikání ve službách

Psychologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
- Ovlivňování zákazníka prostředím provozovny - Psychologické účinky barev - Řešení náročných situací – reklamace, krádeže - Pracovní vztahy		řeší různé komunikativní situace s ohledem na věk a typ zákazníka a různé formy nabídky
		využívá znalosti psychologie trhu při ovlivňování kupního chování zákazníků
		objasní význam reklamy, orientuje se v nabídce a kriticky reklamu přijímá a hodnotí
		použije nástroje na podporu prodeje
		vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt
		dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků

3.8 Odborný výcvik - komunikace

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

Název předmětu	Odborný výcvik - komunikace
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Cíl předmětu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky • dbali na estetiku při pracovních činnostech, dodržování zásad bezpečnosti a hygieny práce • dovedli hodnotit požadavky klienta či zákazníka <p>Charakteristika učiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládali zásady profesního chování v různých typech obytových středisek • dodržovali bezpečnostní a hygienická pravidla • dbali na estetiku pracoviště a práce a ochranu prostředí • ovládali přípravu pracoviště na provoz

Název předmětu	Odborný výcvik - komunikace
	<p>Metody a formy výuky:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout • praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi • byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. • žáci jsou vedeni k zodpovědnosti za plnění úkolu a kvalitu vykonání práce jednotlivce i kolektivu • používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické citění, upevňování pracovních návyků • metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy. které jsou příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků <p>Pomůcky:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cvičná učebna stolničení • pracoviště a provozovny zajištěny smlouvou o zajištění odborného výcviku <p>Metody ověřování:</p> <ul style="list-style-type: none"> • důležitým faktorem hodnocení je praktická činnost • hodnotícím kritériem je aktivní přístup žáků k pracovním činnostem, hygieně práce a dodržování bezpečnostních a dalších předpisů. • součástí hodnocení je i zkoušení
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikace ve službách
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k učení:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky • využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí • sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení

Název předmětu	Odborný výcvik - komunikace
	<p>strany jiných lidí</p> <ul style="list-style-type: none"> • znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání <p>Kompetence k řešení problémů:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 zkušeností a vědomostí nabytých dříve • spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p>Komunikativní kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně • 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 pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) <p>Personální a sociální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 závislosti • 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

Název předmětu	Odborný výcvik - komunikace
	<ul style="list-style-type: none"> • pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností • přijímat a plnit odpovědně 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 <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu • 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 <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle <p>Matematické kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • správně používat a převádět běžné jednotky • číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) • aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích <p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií • pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením • učit se používat nové aplikace • komunikovat elektronickou poštou 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

Název předmětu	Odborný výcvik - komunikace
	<ul style="list-style-type: none"> • uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní <p>Ovládat techniku odbytu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládali druhy a techniku odbytu • volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář • společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky • dbali na estetiku při pracovních činnostech <p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</p> <ul style="list-style-type: none"> • chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem • znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • si osvojili zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik • znali systém péče státu 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 <p>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:</p> <ul style="list-style-type: none"> • chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku • dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti • dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

Název předmětu	Odborný výcvik - komunikace
	<p>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
Způsob hodnocení žáků	<p>Při hodnocení žáků je kladen důraz zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňován individuální přístup k žákům. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému a procentuálního vyjádření. Učitelé sledují a hodnotí žáka rovnoměrně po celé klasifikační období. Učitel stanoví na začátku pololetí podmínky a kritéria pro výuku daného předmětu, které musí žák splnit, aby mohl být hodnocen na vysvědčení. Vyučující zapisuje do systému Bakalář, do něhož přes webové stránky školy mají přístup zákonní zástupci a žáci, známky z ústního zkoušení a známky z předepsaných písemných prací.</p> <p>V případě, že hrozí možnost, že bude žák klasifikován na pololetním nebo výročním vysvědčení známkou "nedostatečný", musí vyučující informovat třídního učitele, který prokazatelným způsobem informuje rodiče žáka. Stejným způsobem se postupuje i v případě, že se žák náhle a výrazně zhorší v prospěchu či chování.</p> <p>Výsledná klasifikace bude vycházet zejména ze známek z ústního zkoušení a z praktických cvičení.</p>

Odborný výcvik - komunikace	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi • Ovládat techniku odbytu • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje 	
Učivo		ŠVP výstupy

Odborný výcvik - komunikace	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Provoz společného stravování - hygienické předpisy v gastronomii - platné normy v oblasti hygieny a bezpečnosti práce - kritické body HACCP - příprava a údržba pracoviště - organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy - inventář, použití, údržba - obchodní písemnosti		vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi
		dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků
		vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností
Profesní kodex - osobnost a vzhled - společenské chování, profesní pravidla a vystupování - zásady chování na pracovišti - společenské události - profesní etika - duševní hygiena		profesionálně jedná v souladu se společenským chováním
		pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev
		uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů
Profesní komunikace - osobnost zákazníka - typologie hostů - ženy a muži jako zákazníci - zákazníci se zdravotním postižením - skupiny zákazníků podle věku - národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii, způsob komunikace - individuální zvláštnosti hosta - řešení náročných situací, konfliktů - práce s připomínkami hostů - komunikace se zákazníkem, - online komunikace		profesionálně jedná v souladu se společenským chováním
		rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům
		komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou
		komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti
		respektuje národní mentalitu a zvyklosti
		řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta
		uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů
		vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách
Marketing - produkt - podpora prodeje, osobní prodej - marketingové nástroje - propagace a reklama - konkurence		uvede základní portfolio marketinkových nástrojů a jejich využití
		volí a po užívá základní marketingové nástroje
		vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt
		navrhne estetiku provozovny
		dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků
		uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí

Odborný výcvik - komunikace	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<ul style="list-style-type: none"> - sezonní nabídky - vzhled provozovny, estetika 		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
<ul style="list-style-type: none"> - ekologické aspekty pracovní činnosti - ekologie člověka - životní prostředí, ochrana přírody, prostředí a krajiny 		
Občan v demokratické společnosti		
<ul style="list-style-type: none"> - komunikace, vyjadřování, řešení konfliktů - společnost- různí její členové a společenské skupiny, kultura, náboženství - vytvoření demokratického prostředí ve třídě, spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak i mezi žáky a učitelem, diskuze k hodnocení - morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů 		
Člověk a svět práce		
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjení dovedností při týmové práci - dovednost získávat a využívat nové informace v praxi, formou kurzů a seminářů - zvyšovat svoji kvalifikaci - podílet se na profesním růstu ve svém oboru 		