



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: ČÍŠNÍK, SERVÍRKA

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

ČÍŠNÍK, SERVÍRKA

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař - číšník



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Obsah

1. Struktura školního vzdělávacího programu.....	3
1.1 Úvodní identifikační údaje	3
1.2 Profil absolventa.....	4
1.3 Charakteristika školního vzdělávacího programu	6
1.4 Učební plán	14
1.5 Učební osnovy.....	17
Český jazyk a literatura	17
Anglický jazyk	30
Německý jazyk.....	41
Občanská nauka.....	51
Matematika.....	58
Základy přírodních věd	68
Tělesná výchova	84
Práce s počítačem	93
Ekonomika	100
Potraviny a výživa	109
Technologie	119
Gastronomické výpočty.....	130
Stolničení.....	132
Administrativa.....	142
Odborný výcvik.....	146
1.6 Materiální a personální zabezpečení výuky	162
1.7 Spolupráce se sociálními partnery.....	164
1.7.1. Odborný výcvik.....	164
1.7.2 Soutěže	164
1.7.3 Školy.....	164
1.7.4 Rodiče.....	165
1.7.5 Ostatní	165



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

1. Struktura školního vzdělávacího programu

1.1 Úvodní identifikační údaje

Název a adresa školy

Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Komenského 449, 353 01 Mariánské Lázně

Zřizovatel

Krajský úřad Karlovarského kraje, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary

Název školního vzdělávacího programu

Číšník, servírka

Kód a název oboru vzdělání

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3

Délka a forma studia:

3 roky, denní studium

Jméno ředitele:

Ing. Lucie Fričlová

Komenského 449, 353 01 Mariánské Lázně

Tel.: 354 622 605

E-mail: hotelova.skola@post.cz

<https://www.hotelovaskola.cz>

Platnost ŠVP:

od 1. 9. 2025



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

1.2 Profil absolventa

Instituce: Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Zřizovatel školy: Krajský úřad Karlovarského kraje, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary

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

Název ŠVP: Číšník, servírka

Forma studia: denní

Délka studia: 3 roky

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2025

Profesní uplatnění absolventa

Absolvent ŠVP oboru Číšník/servírka je pracovník se všeobecným i odborným vzděláním, t.j. disponuje požadovanými vědomostmi, dovednostmi a zaujímá postoje nutné pro výkon zvolené profese.

Absolvent se uplatní při výkonu povolání číšník/servírka v pozici zaměstnance ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven k soukromému podnikání v pohostinství.

Očekávané výsledky vzdělávání

a) obecné

Všeobecné vzdělávání vede k získání následujících kompetencí:

- mít všeobecný přehled o kultuře, historii a současnosti svého národa v kontextu evropském i světovém
- formulovat své názory a postoje ústně i písemně, zvládá základní odbornou komunikaci minimálně v jednom cizím jazyce
- vzdělávat se i pracovat efektivně a objektivně hodnotit své výsledky
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, pracovat v týmu a přijmout zodpovědnost za svěřené úkoly
- znát práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů, aktivně vyhledávat pracovní příležitosti
- jednat ekologicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- znát zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence.

b) odborné

Odborné vzdělávání umožňuje získat kvalifikaci pro výkon souboru pracovních činností v gastronomii. Na základě tohoto odborného vzdělání absolvent bude vykonávat činnosti, při nichž bude samostatně uplatňovat získané vědomosti, dovednosti a návyky, osobní zodpovědnost a samostatnost.

Vzdělání směřuje k získání následujících odborných kompetencí:

- znát způsoby podávání, skladování a ošetřování nápojů
- připravovat teplé a studené nápoje, míšené nápoje
- obsluhovat technická a technologická zařízení v provozu
- ovládat techniku obsluhy hostů, včetně slavnostních akcí
- připravit a zabezpečit slavnostní akci



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- komunikovat profesionálně s hosty
- provést vyúčtování s hostem, objednavatelem
- sestavovat jídelní lístek, nápojový a nabídkový lístek
- sestavovat slavnostní menu a menu pro různé příležitosti
- pečovat o inventář
- vést evidenci o pohybu zboží, připravovat kalkulace a ceny
- vyřizovat objednávky a provádět vyúčtování
- dodržovat hygienické předpisy

Klíčové kompetence absolventa

Důraz je kladen na osobnost absolventa, jeho životní adaptabilitu a připravenost na profesi.

Oblasti klíčových kompetencí:

- a) komunikativní – vyjadřovat se přiměřeně situaci v souladu s kulturou jazykového projevu, a to i v cizím jazyce
- b) personální a sociální – objektivně zhodnotit své pracovní možnosti a kvalitu své práce, schopnost pracovat v týmu a přijímat odpovědnost za práci vlastní i druhých, přizpůsobit zevnějšek zvolené profesi.

Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)

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

ÚPK vztahující se k danému oboru vzdělání:

Název ÚPK	Kód ÚPK	EQF
Číšník, servírka	65-99-H/02	3

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

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou, dokladem o získání středního vzdělání s výučním listem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Konání závěrečné zkoušky se řídí školským zákonem a příslušným prováděcím právním předpisem.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

1.3 Charakteristika školního vzdělávacího programu

Identifikační údaje

Instituce: Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Zřizovatel: Krajský úřad Karlovarského kraje, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary,

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

Název ŠVP: Číšník, servírka

Forma studia: denní

Délka studia: 3 roky

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2025

Podmínky přijetí ke studiu

Na učební obor žáci nekonají přijímací zkoušku, ale jsou přijímáni podle výsledků ze základní školy.

Prospěch, chování a úspěchy v soutěžích jsou podle vzorce převáděny na bodové hodnocení. Uchazeči jsou řazeni sestupně podle počtu získaných bodů a přijímáni do počtu povoleného KÚ.

Vzorec, podle kterého se výsledky převádějí na body, je vždy uveden na webových stránkách školy.

Zdravotní způsobilost uchazeče

Zdravotní způsobilost uchazeče potvrzuje lékař na přihlášce a řídí se Sbírkou zákonů ČR, předpis č. 211/2010 Sb.

Celkové pojetí vzdělání v daném programu

ŠVP obor Číšník/servírka se uskuteční dle Rámcového vzdělávacího programu.

Ve vzdělávacím procesu je kladen důraz na rozvoj komunikativních dovedností, schopnost řešit problémové situace, využívání odborných znalostí a dovedností.

Své odborné znalosti a dovednosti mohou žáci prohlubovat na různých kurzech, např. barmanském, someliérském, baristickém, kurzu vykrajování a kurzu studené kuchyně.

Své práce žáci každoročně prezentují na Dni otevřených dveří (listopad – budova školy, Poštovní 7, Mariánské Lázně) a Dni žákovských dovedností (březen – Společenský dům Casino, Mariánské Lázně).

Nejlepší žáci se pravidelně účastní regionálních i celostátních soutěží v oboru.

Metody a formy vzdělávání

Metody a formy vzdělávání si určuje každý pedagogický pracovník a jsou blíže konkretizovány na úrovni jednotlivých vyučovacích předmětů (kapitola Učební osnovy). Výuka se zaměřuje na využívání audiovizuálních metod, samostatnou a skupinovou práci.

Důležitou roli ve vzdělávacím procesu zaujímá diskuse, obhajoba postojů a veřejné prezentace práce žáků.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Od 1. 9. 2016 nabyt účinnosti upravený RVP pro SOV. Úpravy RVP SOV vycházejí ze zákona č. 82/2015 Sb., kterým se mění zákon č. 561/2005 Sb., o předškolním, základním, střední a vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) ve znění pozdějších předpisů. Stěžejní pro úpravu RVP ZV byla změna §16 (16a, 16b) školského zákona, jehož účinnost je od 1. 9. 2016. Tato úprava je legislativním ukotvením tzv. společného vzdělávání a zahájení nového způsobu podpory vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných a mimořádně nadaných.

Na základě této novely školského zákona byla vydána Vyhláška č. 27/2016 Sb., ze dne 21. ledna 2016 o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných, jejíž součástí je i přehled podpůrných opatření (dále jen PO).

Upravený RVP SOV je součástí Opatření ministryně školství mládeže a tělovýchovy, kterým se mění RVP SOV č. j. MSMT-21703/2016-1 ze dne 18. 8. 2016. Opatření nabývá účinnost dne 1. 9. 2016, upravený ŠVP SOV nabývá účinnost 1. 9. 2017.

Charakteristika podpory vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.

Hotelová škola je školou, která má mnohaletou zkušenost se vzděláváním žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Mezi priority školy patřilo vždy vzdělávání a zároveň i zabezpečení vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Legislativní vymezení vzdělávání těchto žáků vychází ze školského zákona a prováděcích vyhlášek v platném znění.

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami se rozumí žák, který k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění nebo užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními intaktními žáky školy potřebuje poskytnutí podpůrných opatření. Podpůrnými opatřeními se rozumí především nezbytné úpravy ve vzdělávacím procesu, které budou odpovídat žákovo potřebám, zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo i jiným životním podmínkám žáka, které mohou jeho vzdělávání ovlivnit.

Při vzdělávání žáků se speciálním vzdělávacími potřebami je nezbytné uplatňovat principy individualizace a diferenciací vzdělávacího procesu. Nezbytná se je spolupráce a přístup jednotlivých vyučujících, kteří se rovněž snaží, aby bylo vzdělávání žáků efektivní a vedlo k požadovaným výstupům dle RVP. Vyučující využívají různé metody a formy výuky, spolupracují s výchovným poradcem a škola především úzce spolupracuje s Pedagogicko-psychologickou poradnou. Zcela zásadní je úzká a kvalitní spolupráce žáka i školy se školskými poradenskými zařízeními i se zákonnými zástupci nezletilých žáků.

Vzdělávání žáků probíhá na škole výhradně formou integrace do běžných tříd. Škola přistupuje k žákům se speciálními vzdělávacími potřebami individuálně. Výchovný poradce školy i učitelé sledují a vyhledávají žáky, kteří jeví výukové problémy a pracují s nimi. Na základě jejich individuálních potřeb se uzpůsobuje vzdělávání a vytváří se optimální podmínky. Výchovný poradce školy je v oblasti vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami proškolen formou přednášek, seminářů i workshopů.

Hlavním cílem podpůrných opatření je vyrovnávat podmínky ke vzdělávání a pomoci žákům efektivně zvládnout vzdělávání, které povede k požadovaným výstupům dle RVP.

Specifikace provádění podpůrných opatření pro úspěšné vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.

- individualizace vzdělávacího procesu – obsah, forma a metody vzdělávacího procesu a individuální hodnotící kritéria (PLPP, Doporučení ke vzdělávání, IVP)



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- pomoc při zajištění kompenzačních pomůcek v souladu s přílohou č.1 vyhlášky č.27/2016
- hodnocení žáků je zohledněno dle Školního řádu
- respektování odlišných stylů učení jednotlivých žáků
- metody a formy práce, které umožní častější kontrolu a poskytování zpětné vazby žákovi důraz na logickou provázanost vzdělávacího obsahu
- respektování pracovního tempa žáků
- střídání forem a činností během výuky
- možnost vložení krátké přestávky
- využívání skupinové výuky
- postupný přechod k systému kooperativní výuky
- možnost využití konzultačních hodin
- soustavná spolupráce s PPP
- realizace společných schůzek se zákonnými zástupci 2 krát za rok (třídní schůzky), dle potřeby je možnost domluvit individuální konzultace
- žákům se SVP je věnována vedením zvýšená péče
- zapůjčení učebnic zdarma
- technická podpora studia

Výchovný poradce školy spolupracuje s PPP, popř. SPC a pravidelně podává zprávu o stavu a potřebách v oblasti zabezpečení vzdělávání žáků se SVP na klasifikačních a pedagogických poradách.

Pravidla, tvorba, realizace a vyhodnocování PLPP žáka se speciálními vzdělávacími potřebami

Podpůrná opatření prvního stupně (PLPP) jsou poskytována žákovi, u kterého se projevuje potřeba úprav ve vzdělávání nebo školských službách a zapojení do kolektivu. Představují minimální úpravu metod, organizace a hodnocení vzdělávání. PLPP sestavuje v souladu s § 10 vyhlášky 27/2016 Sb. (o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných) výchovný poradce školy ve spolupráci s třídními učiteli a učiteli jednotlivých vyučovacích předmětů, se zákonnými zástupci žáka, není-li žák zletilý, případně se zletilým žákem. Před zpracováním PLPP je zásadní probrat a stanovit individuálně metody práce, způsob kontroly osvojených znalostí a dovedností.

Pokud by k naplnění vzdělávacích potřeb žáka podpůrná opatření prvního stupně nepostačovalo, doporučí škola žákovi využití poradenského školského poradenského zařízení za účelem posouzení jeho speciálních vzdělávacích potřeb.

Vyhodnocování PLPP žáka je prováděno výchovným poradcem školy společně s třídními učiteli a učiteli jednotlivých předmětů. Kontrola účinnosti opatření v PLPP jsou projednány na čtvrtletních pedagogických radách na základě pohovoru s pedagogy.

Pravidla, tvorba, realizace a vyhodnocování IVP žáka se speciálními vzdělávacími potřebami

Individuální vzdělávací plán (IVP) se zpracovává v souladu s § 3 a § 4 vyhlášky 27/2016 Sb. (o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných), na základě doporučení školského poradenského zařízení a žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka. Individuální vzdělávací plán je závazným dokumentem pro zajištění speciálních vzdělávacích potřeb žáka, přičemž vychází ze školního vzdělávacího programu a je součástí dokumentace žáka ve školní matrice. Individuální vzdělávací plán je zpracován bez



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

zbytečného odkladu, nejpozději však do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení a žádost zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Individuální vzdělávací plán může být doplňován a upravován v průběhu celého školního roku podle potřeb žáka.

Za zpracování a provádění individuálního vzdělávacího plánu zodpovídá ředitel školy. Individuální vzdělávací plán zpracovává výchovný poradce ve spolupráci s třídními učiteli a s učiteli jednotlivých vyučovacích předmětů, školským poradenským zařízením, zákonným zástupcem žáka, není-li žák zletilý, případně zletilým žákem. Poskytování vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu lze pouze na základě písemného informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Kontrolu účinnosti opatření přijatých IVP provádí čtvrtletně výchovný poradce školy společně s jednotlivými vyučujícími. Na základě pohovoru s pedagogy je prověřen účinek plnění a výsledky IVP na čtvrtletních pedagogických radách.

Výchovný poradce i učitelé respektují a realizují doporučení pedagogicko-psychologických poraden, poskytují podporu žákovi i jeho zákonným zástupcům a úzce spolupracují s jednotlivými vyučujícími, kteří se podílí na vzdělávání žáků.

Pravidla, tvorba, realizace a vyhodnocování PLPP a IVP žáka nadaného a mimořádně nadaného

Prioritou školy je takové žáky aktivně vyhledávat, podchytit a následně s nimi individuálně pracovat. Mimořádně nadaní žáci mohou mít i řadu obtíží při zvládnutí učiva i v sociálních vztazích z důvodů preferování vlastního tempa, podceňování opakování i nedostatečných návyků ke způsobu učení se a také prosazování vlastní výrazné osobnosti. Je zásadní a žádoucí zjistit konkrétní nadání žáka, ale i jeho nedostatky a problémy a tomu plně přizpůsobit práci s ním. Vzdělávání žáků mimořádně nadaných je žádoucí nejen vzhledem k žákům samotným, ale zároveň má zásadní význam pro společnost. Nemusí se přitom jednat pouze o žáky mimořádně nadané, ale i o ty žáky, kteří prokazují mimořádně vysokou úroveň výkonů ve všech, nebo pouze v určitých oblastech vzdělávání, jsou cílevědomí, kreativní, jsou vysoce motivováni a dosahují nadprůměrných výsledků. K výuce těchto žáků je využíváno náročnějších metod a postupů, samostudia, práce s informačními technologiemi a nezbytného problémového a projektového vyučování. Žáci jsou zároveň zapojováni do skupinové práce a týmové práce, která zcela určitě pozitivně rozvíjí jejich sociální komunikaci. Ředitel školy může takto mimořádně nadaného žáka, za podmínek daných školským zákonem, přeradit do vyššího ročníku na základě zkoušky před komisí, kterou ředitel školy za tímto účelem jmenuje.

Individuální vzdělávací plán (IVP) popř. plán pedagogické podpory (PLPP) se zpracovává v souladu s § 28 a § 29 vyhlášky 27/2016 Sb. Vychází ze školního vzdělávacího programu školy, závěrů psychologického a speciálně pedagogického vyšetření a žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

IVP a PLPP jsou závazné dokumenty pro zajištění vzdělávacích potřeb nadaného nebo mimořádně nadaného žáka a je součástí dokumentace žáka ve školní matrice. Za zpracování a provádění IVP a PLPP zodpovídá ředitel školy. Individuální vzdělávací plán zpracovává výchovný poradce ve spolupráci s třídními učiteli a s učiteli vyučovacích předmětů, ve kterých se projevuje mimořádné nadání žáka, školským poradenským zařízením, žákem a zákonným zástupcem žáka, není-li žák zletilý. IVP a PLPP je zpracován bez zbytečného odkladu, nejpozději však do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení a žádost zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. IVP a PLPP může být doplňován a upravován v průběhu celého školního roku podle potřeb žáka a může být vypracován i na dobu kratší než je školní rok.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Poskytování vzdělávání podle IVP a PLPP lze pouze na základě písemného informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

Kontrolu účinnosti opatření přijatých IVP provádí čtvrtletně výchovný poradce školy společně s jednotlivými vyučujícími. Na základě pohovoru s pedagogy je prověřen účinek plnění a výsledky IVP na čtvrtletních pedagogických radách.

Specifikace provádění podpůrných opatření pro vzdělávání žáků mimořádně nadaných

- rozšiřující učivo
- vytyčení cílů (příprava a účast na soutěžích, olympiádách)
- obohacení vzdělávacího obsahu – rozšíření a prohloubení o netradiční řešení problému
- přístup k informacím - využití PC v učebně
- využívání práce s interaktivní tabulí
- intranetové prostředí
- individuální studijní plán (IVP)
- zadávání specifických úkolů, projektů
- rozvíjení samostatnosti
- zpracování projektu

Zodpovědné osoby

Školní poradenské pracoviště na naší škole je tvořeno výchovným poradcem školy, vedením školy a metodikem prevence.

Výchovný poradce koordinuje veškerou činnost a spolupracuje se ŠPZ, třídními učiteli a vyučujícími jednotlivých předmětů.

Akce mimo školu

- s odborným zaměřením

Žáci mají možnost v průběhu vzdělávání navštívit

- ubytovací a stravovací zařízení
- výrobní a odbytové podniky, které souvisí s gastronomií (např. výroby potravin, polotovarů, pivovary, lihovary, ...)
- gastronomické výstavy a veletrhy i v zahraničí
- peněžní ústavy

- se všeobecným zaměřením

Žáci mohou během vzdělávání navštívit

- filmová a divadelní představení, výstavy atd.
- zařízení a akce, která podporují zájem o vzdělání jinými formami (např. Techmánie, IQ park, ...)
- zařízení a instituce, které prohlubují zájem o dění ve společnosti (např. městské, okresní, krajské a státní instituce, soudy různých stupňů,...)
- sportovní akce
- místa v tuzemsku i cizině, která souvisí s jazykovým vzděláváním, multikulturní výchovou a environmentální výchovou



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

V průběhu vzdělávání si žáci uvědomují nejen práva, ale hlavně povinnosti občana v demokratické společnosti. Jsou vedeni k tomu, aby dovedli jednat s lidmi, předcházet konfliktům, popřípadě je řešit. Toto průřezové téma je rozvíjeno především v následujících předmětech: občanská nauka a cizí jazyky.

Člověk a životní prostředí

Hlavním cílem je vést žáky k pochopení vztahu člověka a přírody a osvojení základních principů odpovědnému přístupu k životnímu prostředí. Toto průřezové téma je rozvíjeno zejména v následujících předmětech: základy přírodních věd (ekologie a chemie) a odborný výcvik.

Člověk a svět práce

Důraz je kladen na význam vzdělání a celoživotního učení, orientaci ve světě práce a posouzení vlastních možností a pracovních výsledků. Toto průřezové téma je rozvíjeno hlavně v následujících předmětech: ekonomika a odborný výcvik.

Informační a komunikační technologie

Smyslem je naučit žáky běžně používat informační a komunikační technologie a pracovat s informacemi. Toto průřezové téma je rozvíjeno zvláště v následujících předmětech: práce s počítačem a administrativa.

Rozvoj klíčových kompetencí

U oboru Číšník/servírka klademe důraz na následující kompetence:

- a) komunikativní – diskuse, formulace vlastních názorů a jejich obhajoba, prezentace vlastní práce, odborná konverzace v cizím jazyce atd.
- b) personální a sociální – skupinová práce, plnění zadaných úkolů, objektivní hodnocení vlastní i cizí práce atd.

Organizace výuky

Studium je organizováno jako tříleté denní. Je ukončeno závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Teoretická výuka probíhá v budově školy, odborný výcvik probíhá na smluvních pracovištích školy v Mariánských Lázních, Františkových Lázních, Chodové Plané, Teplé, Tachově, Stříbře. Výuka probíhá cyklicky. V každém ročníku žáci tráví střídavě týden ve škole a týden na pracovišti. Pracovní doba odborného výcviku je v prvním ročníku 6 hodin, ve druhém a třetím ročníku 7,5 hodiny.

Ukončení vzdělávání

Vzdělávání končí závěrečnou zkouškou, která má tři části

- a) písemnou
- b) praktickou
- c) ústní.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Závěrečná zkouška probíhá podle jednotného zadání pro daný školní rok, které vydává MŠMT (*Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, Weilova 1271/6, Praha 10*)

Písemná a ústní část prověřuje znalosti a vědomosti získané v odborných předmětech (stolničení, technologie, potraviny a výživa) a přehled o světě práce (ekonomika, občanská nauka).

Praktická zkouška prověřuje znalosti, vědomosti a dovednosti z odborného výcviku. Součástí je jednoduchá zkouška z cizího jazyka, který si žák může zvolit z dvou vyučovaných.

Hodnocení, klasifikace

Klasifikace se řídí kapitolou V. Hodnocení a klasifikace žáka Školního řádu, který je v celém znění uveden na webových stránkách školy.

Zásady klasifikace

Učitel hodnotí v průběhu vyučování znalosti a dovednosti žáka formou, kterou si zvolil. Formu a způsob hodnocení musí žákům oznámit vždy na začátku školního roku. Pro klasifikaci je nutné, aby žák napsal předepsané kontrolní práce.

Jestliže se žák nemohl zúčastnit vyučování a v průběhu klasifikačního období zameškal z jednoho předmětu více než 20% vyučovací doby, může vyučující, který nemá na konci klasifikačního období dostatek podkladů pro klasifikaci za svůj předmět, požadovat vykonání dodatečné zkoušky.

Stupně hodnocení a klasifikace

Výsledky vzdělávání žáka ve všeobecných a odborných předmětech se hodnotí stupni prospěchu:

- 1- výborný
- 2- chvalitebný
- 3- dobrý
- 4- dostatečný
- 5- nedostatečný

Celkové hodnocení žáka

Celkový prospěch žáka zahrnuje výsledky klasifikace všeobecných a odborných předmětů.

Stupeň celkového hodnocení se uvádí na vysvědčení:

- prospěl s vyznamenáním
- prospěl
- neprospěl

Hodnocení a klasifikace žáků s vývojovou poruchou učení

Je součástí klasifikačního řádu školy.

Hodnocení chování žáka

Hodnocení navrhuje třídní učitel a rozhoduje o něm ředitel školy po projednání v pedagogické radě. Užívá se třístupňová klasifikace:

- velmi dobré
- uspokojivé
- neuspokojivé.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

V procesu rozhodování je důsledně dodržován princip individuálního přístupu.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence

Se zásadami BOZP jsou žáci seznámeni na začátku školního roku, a to ve výuce i na pracovišti. Každý rok probíhá jednodenní branné cvičení. Žáci si zopakují zásady první pomoci, pravidla při evakuaci, seznámí se s fungováním IZS, manipulací s různými typy hasicích přístrojů a s jejich umístěním v budově školy.

Hodnocení dosažení cílů ŠVP

Každý pedagogický pracovník v pravidelných pololetních intervalech (vždy k termínu konce výuky v daném pololetí) vyhodnotí počet hodin, které ve vyučovaných předmětech v každé učební skupině odučil, uvede rozdíl proti plánovanému počtu a vyhodnotí soulad reálně probraného učiva s plánovaným cílem ve školním vzdělávacím programu, případně navrhne řešení tohoto nesouladu. Ředitel školy rozhodne o opatřeních, která povedou k nápravě.

Na konci prvního pololetí navrhnou předmětové komise případné úpravy školního vzdělávacího programu, které zpracuje koordinátor školního vzdělávacího programu a připraví jejich zapracování do dodatku, či nové verze školního vzdělávacího programu, tento návrh předloží vedení školy ke schválení a následnému schválení radou školy.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

1.4 Učební plán

Instituce: Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

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

Název ŠVP: Číšník, servírka

Forma studia: denní

Délka studia: 3 roky

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2025

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečná zkouška	0	0	2,5
Lyžařský výcvik	0	0	0
Časová rezerva	7	7	5,5
Celkem týdnů	40	40	38

Tento ŠVP je v souladu s RVP vydaným MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j. 12 698/2007-23.

		1. ročník	2. ročník	3. ročník	CELKEM
A. Všeobecně vzdělávací předměty					
Český jazyk a literatura	ČJ	1,5	1,5	2	5
1. cizí jazyk	AJ/NJ	2	2	2	6
2. cizí jazyk	AJ/NJ/RJ	2	1,5	1,5	5
Občanská nauka	ON	1	1	1	3
Matematika	M	1,5	1	1,5	4
Základy přírodních věd	ZPV	1	2	0	3
Tělesná výchova	TV	1	1	1	3
Práce s počítačem	PPo	0	1	2	3
B. Odborné předměty (povinné)					
Ekonomika	Ek	1	1	1	3
Potraviny a výživa	PV	1,5	1,5	1,5	4,5
Technologie	T	1,5	2	1,5	5
Stolničení	St	2	1,5	1,5	5
Gastronomické výpočty	GV	0	0,5	0	0,5
Administrativa	Ad	1	0	0	1
C E L K E M (teorie)		17	17,5	16,5	51
ODBORNÝ VÝCVIK	OV	15	17,5	17,5	50



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

ŠKOLA			Hotelová škola Mariánské Lázně, p. o., Komenského 449, 353 01 Mariánské Lázně				
KOD A NÁZEV RVP			65-51-H/01 Kuchař - číšník				
NÁZEV ŠVP			ČÍŠNÍK, SERVÍRKA				
RVP			ŠVP				
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Min. počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium			
	V týdnu	Celkový		Týdenních			Celkový
				1. roč.	2. roč.	3. roč.	
Jazykové vzdělávání	3	96	Český jazyk	1	1	1	3
	10	320	1. cizí jazyk	2	2	2	10+1
			2. cizí jazyk	2	1,5	1,5	
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	1	1	1	3
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Základy přírodních věd	1	2	0	3
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	1,5	1	1,5	3+1
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk (literatura)	0,5	0,5	1	2
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	1	1	1	3
Vzdělávání v informačních a	3	96	Práce s počítačem	0	1	2	3
Odbyt a obsluha	7	224	Stolničení	2	1,5	1,5	5+2*
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	1	1	1	3
Komunikace ve službách	2	64	Administrativa	1	0	0	1+1**
Výroba pokrmů	10	320	Technologie	1,5	2	1,5	10
			Potraviny a výživa	1,5	1,5	1,5	
			Gastronomické výpočty	0	0,5	0	
			Celkem v teoret. výuce	17	17,5	16,5	51
			Odborný výcvik (St)	0,5	0,5	1	2*
			Odborný výcvik	14,5	17	16,5	48
			Celkem v odb. výcviku	15	17,5	17,5	50
Disponibilní hodiny	44	1 408	C E L K E M	32	35	34	101
Celkem	96	3 072					



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Poznámky:

- 1) 2 hodiny z okruhu Odbyt a obsluha* jsou zahrnuty do Odborného výcviku
- 2) 1. cizí jazyk si žák volí jako pokračovací ze ZŠ, 2. cizí jazyk určí škola
- 3) Základy přírodních věd – 1. ročník – fyzika, 2. ročník – chemie a ekologie
- 4) Okruh Komunikace ve službách** je zahrnut v předmětech Administrativa, Ekonomika (marketing ve 2. ročníku), Cizí jazyky (odborná slovní zásoba, komunikace s hostem v cizím jazyce), Stolničení (společenská výchova v 1. ročníku), Odborný výcvik (komunikace s hostem, společenská výchova), společenská výchova je samozřejmou součástí celého dne v hodinách i o přestávkách
- 5) Odborný výcvik vychází z kurikulárních rámců: Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace ve službách. V praxi žáci využívají i znalosti ze všeobecně vzdělávacích předmětů.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

1.5 Učební osnovy Český jazyk a literatura

POJETÍ PŘEDMĚTU

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1,5	1,5	2	5

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je dokonalejší ovládnutí spisovného jazyka a rozvíjení mluveného i psaného vyjadřování. Vyučování svým obsahem a zaměřením přispívá k vytváření osobního vztahu žáků k jazyku jako důležité složce národní kultury a k poznávání rozvoje současného jazyka a jeho spojení s dějinami národa. Cílem je i osvojení schopnosti řešit základní životní a pracovní situace v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami, vyjadřovat své myšlenky, zážitky, názory a postoje, s využitím digitálních technologií vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, používat je a předávat.

Jazykové, slohové a literární vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle,
- chápali funkci spisovného mateřského jazyka a rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním,
- rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti,
- rozvíjeli své čtenářské dovednosti,
- uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznatých uměleckých děl,
- porozuměli odbornému textu a interpretovali jej,
- chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění,
- získali přehled o kulturním dění,
- naučili se samostatně pracovat,
- dokázali být tolerantní k názoru, vkusu a zájmu druhých.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z obsahových okruhů Jazykové vzdělávání a Estetické vzdělávání a rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků. Je rozvrženo do oblastí, které se vzájemně prolínají a rozvíjejí.

Jazyk a sloh rozvíjejí v jednotlivých ročnících komunikativní dovednosti žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. Prohlubují a upevňují znalosti žáků o českém hláskosloví, tvarosloví a větné skladbě, rozvíjejí jejich slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti, aby vymezili rozdíl mezi spisovným a nespisovným jazykem. Žáci se zdokonalují v kultuře osobního projevu, jsou vedeni ke správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování v běžných životních i pracovních situacích s ohledem na zvolený obor vzdělání. Literatura je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů i na základě četby, upevňování znalostí o významných dílech naší i světové literatury. Učivo je dle možností vhodně propojeno s učivem v dalších předmětech (občanská nauka, cizí jazyky a odborné předměty).

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Jazyk a řeč. Zvuková a grafická stránka jazyka. Slovo a slovní zásoba. Tvarosloví Teorie slohu. Prostě sdělovací styl a jeho útvary. Vypravování. Teorie literatury. Literární vývoj od nejstarších dob až po 19. století	1,5
2.	Tvarosloví 2. Tvoření slov. Procvičování pravopisu. Slovo a jeho význam Projev mluvený a psaný. Administrativní funkční styl. Popisný postup Realismus v české a světové literatuře. Česká literatura 19. st.- počátek 20. st.	1,5
3.	Věta a větná stavba. Stavba věta jednoduché a souvětí. Interpunkce Životopis. Odborný funkční styl. Slohová cvičení Česká a světová literatura a divadlo od meziválečné doby až do současnosti.	2

Pojetí výuky

Výuka navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí je. Užívá frontální i skupinové výuky, didaktických metod, vede ke komunikativním a tvořivým aktivitám. Základními metodami jsou metody slovní se zvýšeným důrazem na práci s textem, zejména na čtení s porozuměním, a metody komplexní (frontální výuka, samostatná práce žáků).

Žáci používají pomůcky podle pokynů učitele.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem HŠ, který vychází v základní podobě z pětistupňové klasifikace. Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení a individuální přístup k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami, k žákům slabším nebo naopak k žákům nadaným, kteří se připravují na nástavbové studium. Žáci jsou prověřováni ústní i písemnou formou (kontrolní slohová práce, diktáty, testy, písemné práce), podle potřeby učitel zadává domácí úkoly. V konečném hodnocení se promítá i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho připravenost na výuku, plnění zadaných úkolů, aktivní práce v hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Vzdělávání v předmětu český jazyk a literatura směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili zejména tyto kompetence:

K učení: absolventi by měli uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný; s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj), pořizovat si poznámky

K řešení problémů: absolventi by měli: porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky; volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit; spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi

Komunikativní: absolventi by měli: vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných; vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování; své myšlenky a názory formulovat srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně; dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii, zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)

Personální a sociální: absolventi by měli: reagovat adekvátně hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku; přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

Občanské a kulturní povědomí: absolventi by měli jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu i ve veřejném zájmu; podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim pozitivní vztah;

Využívat prostředky digitálních technologií a pracovat s informacemi: absolventi by měli získávat informace z otevřených zdrojů, uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Do předmětu český jazyk a literatura jsou začleněna průřezová témata:



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Občan v demokratické společnosti - Výuka průběžně směřuje k vytváření kladného přístupu žáka k sobě, k ostatním lidem i kulturním hodnotám.

Člověk a svět práce – se zaměřením zejména na verbální a písemnou formu sebe prezentace při vstupu na trh práce.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

1. ročník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně - objasní vztah řeči a jazyka, - orientují se v soustavě jazyků, popíší celkovou charakteristiku češtiny, rozliší základní rozdíly mezi spisovnou a nespisovnou češtinou, - poznají činitele komunikačního procesu, jeho typy a funkce, - užívají adekvátních prostředků paralingválních a neverbálních v komunikaci, - znají zásadní jazykovědné pojmy, - pracují s normativními příručkami, orientuje se v nich, - aplikují zásady správné výslovnosti, - uplatňují znalosti českého pravopisu v písemném projevu, prohlubují si je a zdokonalují, - vyhledají potřebné informace v PČP,	50	1. Jazykové vědomosti a dovednosti Jazyk a řeč - vztah řeči a jazyka - čeština a její rozvrstvení - druhy komunikace - paralingvální a neverbální vyjadřování Jazyková kultura - jazyková kultura a péče o ni - jazykové příručky, zásady práce s nimi Zvuková stránka jazyka - zvuková stránka slova, věty, projevu Hlavní principy českého pravopisu - i/y - u/ů/ú a -n-/-nn- - skupin bě, pě, vě/bje, vje - mě/mně - předpony s-, z-, vz-, předložky s(e) a z(e) - psaní velkých písmen



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- ujasní si vztah pojmenování a slova, rozvíjejí vlastní slovní zásobu, - rozliší na ukázkách spisovný jazyk, obecnou češtinu a nářečí, - ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - nahradí běžné slovo cizí slovo českým ekvivalentem a naopak - zopakují si učivo o slovních druzích a mluvnických kategoriích, navazují na znalosti nabyté na základní škole, - rozpoznávají slovní druhy, určuje mluvnické kategorie, - charakterizují dané slovní druhy, - vysvětlí rozdíl mezi ohebným a neohebným slovem, - objasní funkci jednotlivých slovních druhů ve větě.		Slovo a slovní zásoba - vztah pojmenování a slova, význam slov - slovní zásoba a její rozvrstvení - obohacování slovní zásoby Tvarosloví – systém slovních druhů - slovní druhy a jejich klasifikace - mluvnické kategorie jmen a sloves - podstatná jména - přídavná jména - zájmena - číslovky
Žáci/žákyně - vysvětlí funkci slohových činitelů, - rozliší funkční styl a v typických případech i slohový útvar, - zdokonalují kulturu osobního projevu, - objasní rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným - vysvětlí, kdy je (ne)vhodné daného vyjadřování (ne)užít, - vhodně se prezentují, formulují otázky a odpovědi, - věcně správně, jasně a srozumitelně se vyjadřují, - argumentují a obhajují svá stanoviska adekvátně komunikační situaci, - zjišťují potřebné informace z dostupných zdrojů, orientují se v nich, přistupují k nim kriticky, sami formulují krátké informační útvary.		2. Komunikační a slohová výchova Sloh jazykových projevů - sloh, slohotvorní činitelé - funkční styly Projevy prostě sdělovací - vyjadřování při běžném společenském styku, projev mluvený a psaný - vypravování v běžné komunikaci a v umělecké literatuře - základní znaky vypravování - jazyk vypravování Krátké informační útvary - zpráva, oznámení, pozvánka
		3. Literární výchova



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Žáci/žákyně

- zopakují a aktivizují své estetické dovednosti a znalosti ze základní školy,
- vyjádří vlastní prožitky z recepce přečtených uměleckých děl,
- vysvětlí charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi,
- klasifikují konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů,
- orientují se v nabídce kulturních institucí,
- vysvětlí výhody knihoven a jejich služeb,
- zjišťují potřebné informace z dostupných zdrojů, orientují se v nich,
- vysvětlí pojem mýtus,
- na základě charakteristických znaků rozliší tento žánr od ostatních textů,
- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl,
- definují charakteristické znaky románské a gotické architektury,
- vyjmenují významné památky v Čechách a na Moravě,
- utřídí si základní poznatky v období české středověké literatury,
- vyjmenují charakteristické znaky různých literárních textů,
- definují pojem renesance a uvede charakteristické rysy renesančního umění,
- specifikují významné představitele renesance v Evropě,
- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl,

Úvod do učiva literatury

- plán učiva, zjištění čtenářských zájmů
- kulturní život žáků, individuální četba
- podstata a funkce literatury
- literární druhy a žánry
- základní literární pojmy
- Kulturní instituce v ČR a v regionu
- divadla
- knihovny
- muzea, periodika

Nejstarší světové literatury

- nejstarší literární památky (Egypt, Mezopotámie)
- výběr z antické literatury, řecká mytologie
- význam Bible, biblické příběhy

Výběr z české středověké literatury

- doklady románského a gotického umění
- literární památky doby raného a vrcholného středověku, počátky českého písemnictví (Kosmova kronika, legendy, Dalimilova kronika, Alexandreis, satiry)
- osobnost Jana Husa, literatura období husitských válek

Evropské renesanční literatury

- renesance - nový umělecký a životní styl
- výběr z děl významných renesančních



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- charakterizují období renesance v českých zemích,
- vysvětlí význam činnosti jednoty bratrské pro českou literaturu,
- uvedou typické znaky renesančního umění a vyjmenují základní památky u nás,
- charakterizují období po r. 1620 se zřetelem na kulturní vývoj,
- vysvětlí pokrokovost a aktuálnost pedagogických názorů J. A. Komenského,
- objasní význam ústní lidové slovesnosti,
- reprodukují umělecký text,
- uvedou typické znaky barokního umění a vyjmenují základní památky u nás,
- objasní souvislost mezi společensko-historickou situací a vznikem NO,
- vysvětlí význam práce národních buditelů,
- objasní společenskou funkci divadla,
- vyjádří vlastními slovy zážitky z daných uměleckých děl,
- reprodukují umělecký text,
- vymezí pojem romantismus a uvedou charakteristické znaky romantismu,
- uvedou významné představitele romantismu u nás i v Evropě,
- interpretují umělecký text.

autorů (Shakespeare, Dante, Boccaccio, Cervantes, Villon)

Renesance a humanismus v českých zemích

- rozkvět česky psané literatury
- význam jednoty bratrské, Bible kralická
- renesanční umění v Čechách a na Moravě

Literatura doby pobělohorské

- J. A. Komenský
- význam ústní lidové slovesnosti v 17. a 18. století
- baroko ve výtvarném umění, architektuře a hudbě

České národní obrození

- charakteristika období
- klasicistní a osvícenské myšlenky
- význam práce jazykovědců a historiků
- úloha českého divadla
- ústní lidová slovesnost – inspirační zdroj

Romantismus ve světové a české literatuře

- romantismus, charakteristické rysy
- významní představitelé romantismu (Mácha, Erben, Puškin, Scott, Hugo, Dumas)



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

2.ročník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně - aplikují znalosti z 1. ročníku, - ověří si stav svých znalostí, - zopakují si učivo o slovních druzích a mluvnických kategoriích, - rozpoznávají slovní druhy, určují mluvnické kategorie, - identifikují neohebné slovní druhy v textu, - objasní funkci jednotlivých slovních druhů ve větě, - zopakují si základní pojmy týkající se stavby slova, - vyjmenují a rozeznají základní způsoby tvoření slov, - interpretují praktické využití synonymie, homonymie, antonymie, - správně používají tvary podstatných a přídavných jmen, - objasní na příkladech vztah mezi koncovkou sloves v minulém čase a podmětem, - uplatňují znalosti českého pravopisu v písemném projevu, - aplikují pravidla psaní velkých písmen v písemném projevu, - orientují se v PČP, - orientují ve výstavbě věty, - vyjmenují a charakterizují jednotlivé druhy vět.	50	1. Jazykové vědomosti a dovednosti Úvod do učiva 2. ročníku - úvodní opakování Slovní druhy - slovní druhy a jejich klasifikace - mluvnické kategorie jmen a sloves - slovesa - neohebné slovní druhy Tvoření slov - tvoření slov odvozováním - tvoření slov skládáním, sousloví - zkratky a značky Slovo a jeho význam - opakování a doplnění učiva 1. ročníku Procvičování pravopisu - pravopis koncovek podstatných jmen - pravopis přídavných jmen - pravopis slov přejatých - psaní velkých písmen Větná stavba - úvod, věta jednoduchá a souvětí
Žáci/žákyně		2. Komunikační a slohová výchova



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- volí účelně jazykové prostředky, - prokážou schopnost užít nabytých poznatků a komunikačních dovedností, - popíší vhodné společenské chování v dané situaci, - charakterizují běžně užívané administrativní písemnosti, - vyjadřují se výstižně a pravopisně korektně, - volí účelně jazykové prostředky, - interpretují nabyté poznatky a komunikační dovednosti, - objasní funkci popisu, - uvedou charakteristické znaky popisu, - používají odbornou terminologii.		Projev mluvený a psaný v běžné komunikaci - telefonování, e-mail, - blahopřání, pozdrav, kondolence Funkční styl administrativní - rysy a druhy administrativních písemností - úřední dopis ve srovnání s osobním - žádost, plná moc Slohový postup popisný - popis, charakteristické znaky, druhy popisu - odborný popis - popis pracovního postupu
Žáci/žákyně - opakují si základní učivo z 1. ročníku - literární pojmy, směry, významné osobnosti, - vysvětlí pojem a uvede charakteristické rysy, - jmenují hlavní představitele realismu ve světové a české literatuře, - objasní základní znaky realismu, - prokážou znalost rysů realismu na základě literárních textů, - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl, - uvedou hlavní literární generace a jejich představitele ve 2. polovině 19. století,		3. Literární výchova Úvod do literárního učiva 2. ročníku - plán učiva - opakování učiva 1. ročníku Realismus v české a světové literatuře - realismus - pojem, charakteristické rysy - realismus ve světové literatuře - představitelé (Dickens, Balzac, Gogol) - realismus v české literatuře (venkovská próza, historická próza, realistické drama) Česká literatura 2. poloviny 19. století - májovci, ruchovci, lumírovci –



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů, - reprodukuje umělecký text, - charakterizují jednotlivé umělecké směry, - rozpoznají základní rysy moderních uměleckých směrů v ukázkách, - uvedou hlavní literární směry a jejich významné představitele, - vyjádří vlastními slovy prožitky z daných uměleckých děl, - rozpoznají charakteristické rysy uměleckých směrů v dílech vybraných autorů, - reprodukuje umělecký text, - uvedou významné osobnosti českého výtvarného umění a jejich stěžejní díla, - samostatně získávají informace z dostupných zdrojů.	- charakteristické rysy - významní představitelé - Neruda, Světlá, Sládek, Vrchlický - Kultura a literatura přelomu 19. a 20. století - moderní umělecké směry - symbolismus, impresionismus, dekadence, moderna - generace buřičů - Situace a proudy české poezie a prózy v 1. třetině 20. století - hlavní směry a proudy - proletářské umění, poetismus, surrealismus - významní představitelé - Wolker, Nezval, Seifert - Umělecké směry 1. poloviny 20. století - secese, kubismus - architektura
---	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

3. ročník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně - vyjmenují a charakterizuje jednotlivé druhy vět, - dokážou rozeznat jednotlivé druhy vět na základě využití správné intonace, - definují si různé možnosti vyjádření konatele děje nebo nositele děje či vlastnosti a různé druhy přísudku, - prohlubují si znalosti pravopisu, - charakterizují jednotlivé větné členy, - provádí větný rozbor, - odhalují a odstraňují jazykové a stylizační nedostatky v textu, - uplatňují prakticky své znalosti syntaktické a tvaroslovné, - vysvětlí pravopisná pravidla psaní čárek ve větě jednoduché a v souvětí, - aplikují znalosti těchto pravidel v textu, - odhalují a odstraňují jazykové a stylizační nedostatky v textu, - uplatňují zásady českého pravopisu v písemném projevu, - rozlišují spisovný jazyk, obecnou češtinu a dialekty, - ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci.	60	1. Jazykové vědomosti a dovednosti Věta, větná stavba - věta jednoduchá, souvětí a jeho druhy - druhy vět z komunikačního hlediska - větné ekvivalenty Větné členy a způsoby jejich vyjadřování - podmět a přísudek - shoda podmětu s přísudkem - rozvíjející větné členy Věty hlavní, věty vedlejší - věta řídící, věta závislá - druhy vedlejších vět Všestranný jazykový rozbor Interpunkční znaménka a jejich užívání - čárka ve větě jednoduché - čárka v souvětí Procvičování základních znalostí - hlavní zásady českého pravopisu - jazyková kultura
Žáci/žákyně		2. Komunikační a slohová výchova



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- zpracují vlastní strukturovaný životopis, - dodržují grafickou a formální úpravu písemnosti, - vystihnou základní informace o svém životě potřebné k případnému vstupnímu pohovoru, - vyjadřují se jasně, věcně, srozumitelně, - používají adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie, - orientují se v odborných textech a pořizují z nich výpisky, - vyjádří vlastními slovy hlavní myšlenky, - v samostatném projevu argumentují a obhajují svá stanoviska, - kladou otázky a vhodně formulují odpovědi, - samostatně získávají informace.		Životopis a úřední jednání - strukturovaný životopis - žádost o zaměstnání - odpověď na inzerát - úřední jednání – ústní, písemné (objednávka, reklamace) - formuláře, tiskopisy Funkční styl odborný - výklad - techniky a druhy čtení - orientace v textu Jazyková stylizační cvičení - druhy řečnických projevů - zpětná reprodukce textu - úvaha
Žáci/žákyně - opakuji si základní učivo z 2. ročníku - literární pojmy, směry, významné osobnosti, - uvedou hlavní literární směry a jejich významné představitele, - charakterizují vývoj české meziválečné literatury, - uvedou hlavní osobnosti a orientují se v jejich tvorbě, - charakterizují literární tvorbu s válečnou tematikou a vysvětlí rozdíl mezi díly vztahujícími se k 1. a 2. světové válce,		3. Literární výchova Úvod do literárního učiva 3. ročníku - plán učiva - opakování učiva 2. ročníku Česká poezie a próza mezi světovými válkami - opakování – směry a představitelé (proletářské umění, poetismus, surrealismus, proudy v próze - demokratický, psychologický) Válka v české literatuře 20. století - 1. světová válka (legionářská literatura,



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- uvedou hlavní témata válečné literatury a přiřadí k nim jednotlivé autory a díla, - vyjádří vlastními slovy prožitky z textů, popř. ze zhlédnutých filmových zpracování, - objasní vztah mezi společensko-politickou situací a zobrazením dané tematiky v literárních dílech, - uvedou charakteristické rysy literárních děl s válečnou tematikou, - vyjmenují hlavní představitele válečné literatury a přiřadí je k jednotlivým národním literaturám, - charakterizují vybrané texty z hlediska formy a žánru, - uvedou významné divadelní scény a hlavní osobnosti českého divadla 20. st., - samostatně vyhledávají informace a orientuje se v nabídce divadelních představení, - charakterizují vývoj české poezie po roce 1945 se zřetelem na společensko-politický vývoj, - uvedou významné osobnosti české poezie, - vyjádří vlastními slovy prožitky z četby básnických textů, - orientují se v české poválečné próze v kontextu doby, - reprodukují umělecký text.	- Hašek) - česká literatura v době okupace (charakteristické rysy prózy a poezie, Orten) - 2. světová válka (hlavní tematické okruhy, Drda, Lustig, Fuks, Otčenášek) - vězeňská tematika v české próze (politické procesy 50. let, normalizace) - Válka ve světové literatuře 20. století - obecné rysy - odraz 1. světové války (Rolland, Hemingway, Remarque) - odraz 2. světové války v německé, ruské a americké literatuře - Divadelní tvorba 20. století - tradiční divadelní scény - studiová divadla, divadla malých forem - Česká poezie 2. poloviny 20. století – až do současnosti - Seifert, Skácel, Hrubín; básníci-písničkáři - Česká próza 2. poloviny 20. století – až do současnosti, vývojové proudy, osobnosti-
--	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Anglický jazyk

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ANGLICKÝ JAZYK			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	2	2	2	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Učební osnova je určena pro výuku prvního cizího jazyka s návazností na předchozí studium tohoto jazyka. Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, běžných životních situací a v jednoduchých pracovních situacích, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky;
- uplatňovat vhodně společenské normy kontaktu se zákazníky, aktivně používat slovní obraty zvoleného obratu, porozumět pracovním postupům;
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, zpracovat přiměřeně náročné informace ze zahraniční literatury týkající se oboru vzdělání a využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí;
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky využívat ke komunikaci;
- pracovat se slovníky, jazykovými příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
- efektivně se učit cizí jazyk, využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 z obsahového okruhu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce.

Obsah učiva v anglickém jazyce je strukturován do tří základních složek:

- a) jazykové prostředky
- b) běžná konverzační témata
- c) odborná konverzační témata a odborná slovní zásoba

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Všeobecná konverzační témata	2
	Odborná témata	
	Jazykové prostředky	
2.	Všeobecná konverzační témata	1,5
	Odborná témata	
	Jazykové prostředky	
3.	Všeobecná konverzační témata	1,5
	Odborná témata	
	Jazykové prostředky	

Běžná konverzační témata obsahují tematické okruhy, jako například: osobní údaje a životopis, bydlení, rodina, volný čas, každodenní život, jídlo a nápoje, nakupování, cestování, péče o zdraví, vzdělání, práce a zaměstnání, Česká republika, země dané jazykové oblasti, obraty k zahájení a ukončení komunikace, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu či odmítnutí.

Jazykové prostředky jsou chápány jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí v oblasti receptivní i produktivní. Zahrnují v sobě zvukovou stránku jazyka a jeho grafickou podobu včetně pravopisu, obecnou slovní zásobu a gramatické prostředky ze systému studovaného jazyka.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Odborná konverzační témata vycházejí z obsahu odborných předmětů a požadavků odborného výcviku. Důraz je kladen především na komunikaci s hostem a odbornou terminologií.

Součástí výuky anglického jazyka je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale i aplikovat je na pracovišti v České republice i v zahraničí. Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i k jiným kulturám. Žáci jsou vedeni k toleranci, otevřenosti a schopnosti komunikovat s příslušníky jiných kultur.

Pojetí výuky

V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Ve výuce anglického jazyka je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. Je též důležité dbát na spolupráci mezi učitelem a žákem a mezi žáky navzájem. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky, audio-, videonahrávky) i multimediální výukové programy a internet. Častěji by měl být zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Při něm i při četbě textu by se mělo vycházet z kontextu přiměřenému znalostem a dovednostem, věku a potřebám žáků. Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků zařazením her, soutěží, simulačních a situačních metod. Podle podmínek navazovat kontakty mezi školami v zahraničí, organizovat výměnné zájezdy jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti.

Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná terminologie tvoří více než 50% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem školy. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována krátkými písemnými testy a na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně). Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět anglickému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka. Při hodnocení je důraz kladen na schopnost samostatné aplikace získaných poznatků v praxi, zejména v oblasti efektivní komunikace v cizím jazyce. Uzavření pololetní klasifikace je podmíněno mj. napsáním pololetní práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Vzdělávání v anglickém jazyce je založeno na humanistických přístupech k žákovi a kognitivně komunikativním způsobu výuky včetně využívání didaktických interkulturních aspektů. Je významnou součástí přípravy žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života, připravuje je k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě, učí je nejen obstat v osobním životě, ale uplatnit se i v rámci evropského trhu práce. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence, schopnost a vůli učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti srovnávat svou vlastní s ostatními a užívat způsoby dorozumění s představiteli jiných kultur. Ve spolupráci s ostatními předměty směřuje výuka anglického jazyka k všestrannému rozvoji osobnosti žáka. Podporuje rozvoj a upevnění všech kompetencí, zvláště pak kompetencí komunikačních, které jsou pro porozumění a aktivní použití jazyka nezbytné. Neopomíjí však ani další kompetence jako například k učení, řešení problémů při samostatně zpracovávaných úkolech a ke spolupráci. Žáci využívají nejrozličnější dostupné zdroje informací, čímž je nenásilně rozvíjena kompetence k práci s informačními technologiemi. Je jim umožněna práce s výukovými a jazykovými programy a internetem. Získávají takto základní informace o anglicky mluvících zemích, probírají některé tematické okruhy, procvičují a zdokonalují se v jazyce. Žák je v rámci výuky anglického jazyka veden k praktickému využívání poznatků získaných v ostatních předmětech. Předmětem prolínají všechna průřezová témata a zobrazují se v jednotlivých tematických celcích a čerpají znalosti a dovednosti z ostatních předmětů (jako např. stolničení, potraviny a výživa, odborný výcvik, občanská nauka). Součástí výuky anglického jazyka jsou i témata, která se týkají způsobu života v demokratické společnosti (kultura, volný čas, tradice a zvyklosti, realie České republiky a anglicky mluvících zemí).

Jsou tedy rozvíjeny následující klíčové kompetence:

a) Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky k učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, 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 od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

b) Kompetence k řešení problémů



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;

- 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).

c) Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;

- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;

- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata;

- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;

- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí;

- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě v cizím jazyce);

- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.

d) Personální a sociální kompetence

- 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;

- pracovat v týmu, 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.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

- 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;
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelských aktivitám

- 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.

g) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- 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.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

1. ročník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně: - hláskují své jméno a psaná slova; - zaznamenávají krátká, zřetelně hláskovaná sdělení; - při práci se slovníkem zohledňují rozdíly v české a anglické abecedě; - při tvorbě věty respektují pravidla pevného slovosledu anglické věty; - ovládají a správně používají tvary slovesa být v přítomném čase, v jednotném i množném čísle, v otázce i záporu; - rozlišují skutečnou otázku od vyjádření zdvořilého zájmu podle intonace; - vhodně přiřazují členy ve známých spojeních; - podle základních pravidel většinou správně použijí člen i v nových spojeních; - vyjádří i zapíše číslovky do 1000; - respektují pravidla pro tvoření množného čísla; - dokáží používat oba tvary slovesa mít (<i>have, have got</i>) včetně tvoření záporu a otázek - ovládají přivlastňovací zájmena nesamostatná; - znají použití přivlastňovacího pádu jak v písemném, tak ústním projevu; - časují slovesa v přítomném čase, umí utvořit a použít tvar slovesa pro 3. osobu jednotného čísla; - při tvorbě otázek a záporů aplikují pravidla o použití pomocného slovesa; - ovládají předmětné tvary osobních zájmen; - dokáží utvořit kladný a záporný rozkaz ve 2. osobě j. i mn. čísla.	66	1. Jazykové prostředky: Základní pravidla výslovnosti Anglická abeceda Slovosled v anglické větě Sloveso <i>to be</i> – časování v přítomné čase prostém, tvoření otázky a záporu Užití určitého a neurčitého členu Číslovky do 1000 Množné číslo Sloveso <i>have X have got</i> Přivlastňovací zájmena nesamostatná Přivlastňovací pád Přítomný čas prostý významových sloves Tvoření otázek a záporů v přítomném čase prostém Otázky s tázacími zájmeny Předmětné tvary osobních zájmen Rozkazovací způsob ve 2. os.
Žáci/žákyně - použijí podle situace vhodný pozdrav, při jeho výběru zohlední čas a míru formálnosti; - představí sebe i druhou osobu;		2. Běžná konverzační témata: Pozdravy při setkání a



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- dokáží zformulovat základní otázky na jméno, věk, bydliště a povolání a odpovídat na ně; - hovoří o své rodině - používají slovní zásobu označující členy nejužší rodiny, reprodukuje stručný popis osob, povolání, koníčky, hovoří o tom, co mají ve svém vlastnictví; - pojmenují základní barvy; - souvisle hovoří o svém denním režimu a některých činnostech, které vykonávají v rámci svého povolání a svého volného času; - popíší, jak pečují o své zdraví.		loučení, představování, uvedení do společnosti, osobní údaje, základní společenské fráze Rodina Barvy Denní režim, volný čas Práce Péče o zdraví Dny v týdnu
Žáci/žákyně - pojmenují druhy pokrmů na jídelním lístku; - znají v písemné i ústní formě výrazy pro ovoce a zeleninu - znají výrazy pro běžné dochucovací prostředky, koření a bylinky; - znají v písemné i ústní formě základní druhy mas včetně běžných druhů drůbeže, zvěřiny a ryb.		3. Odborná konverzační témata: Jídelní lístek Ovoce Zelenina Koření a dochucovací prostředky Druhy mas
		Rezerva

2. ročník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně - ovládají dny v týdnu, měsíce, roční období a umí je použít s odpovídající předložkou; - zdvořile se zeptají na čas a zformulují na tuto otázku odpověď; - dokáží použít násobnou číslovku před časovou jednotkou v j. i mn. čísle; - ovládají frekvenční příslovce a jejich základní postavení ve větě; - ve spojení s příslovcem <i>never</i> dokáží aplikovat pravidlo jednoho záporu ve větě;	50	1. Jazykové prostředky: Časové předložky Určování času Číslovky násobné Frekvenční příslovce <i>Never</i> a pravidlo jednoho záporu ve větě Infinitiv významových sloves



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- respektují infinitivní vyjádření po některých slovesech (<i>want, need</i>); - tvoří slovem i písmem <i>-ingový tvar</i> významových sloves, dokáží ho použít ve formě podmětu a respektují jeho použití po vybraných slovesech (<i>like, love...</i>); - používají při popisu místa vazbu <i>there is/are</i> a potřebné předložky; - chápou rozdíl mezi počítatelnými a nepočítatelnými podstatnými jmény a správně používají výrazu <i>kolik, hodně, málo</i>; - respektují pravidla odlišné počitatelnosti; - rozlišují mezi zájmeny <i>some, any</i> a <i>no</i>, přičemž respektují pravidlo jednoho záporu ve větě; - umí správně utvořit a použít přítomný čas průběhový pro vyjádření přítomnosti i budoucnosti, při tvorbě otázek a záporů aplikují pravidla o použití pomocného slovesa <i>být</i>; - utvoří kladnou a zápornou otázku na podmět; - rozlišují otázku na podmět a na předmět; - respektují postavení předložky v doplňovacích otázkách; - správně používají ukazovací zájmena <i>this/that – these/those</i> a zástupné <i>one/ones</i>.		-<i>ingový</i> tvar významových sloves - Vazba <i>there is/are</i> - Prostorové předložky - Počítatelná a nepočítatelná podst. jména - Vyjádření množství (<i>how many/how much, a lot of / lots of, many, much, few, little</i>) <i>Some, any, no</i> - Přítomný čas průběhový - Podmětné a předmětné otázky - Otázky s předložkami - Ukazovací zájmena - Zástupné <i>one/ ones</i>
Žáci/žákyně - pojmenují školní předměty; hovoří o svém dnu ve škole a o školních i některých mimoškolních aktivitách; - ovládají předat vzkaz a popřát; - popíší jednoduchý byt, ve kterém bydlí, a zařízení jednotlivých místností; - dokáží sestavit jednoduchý popis obrázku; - znají základní fráze z oblasti nakupování a prodávání zboží; - jsou schopni udat cenu a množství; - ovládají fráze vhodné k nakupování občerstvení, orientují se v jídelním lístku; - jsou schopni popsat své oblečení, co rádi nosí; - jsou schopni domluvit si schůzku.		2. Běžná konverzační témata: - Školní den, vzdělání - Vzkaz, blahopřání - Bydlení - Popis - Služby (nakupování, restaurace) - Oblékání - Sjednání schůzky



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Žáci/žákyně - znají v písemné i ústní formě příklady studených a teplých předkrmů a polévek, výrazy pro kvalitu, části masa a vnitřnosti; - pojmenují běžné tepelné úpravy; - znají v písemné i ústní formě příklady hlavních jídel z hovězího a vepřového masa, drůbeže, zvěřiny, ryb, příklady běžně podávaných bezmasých jídel a běžné přílohy; - pojmenují denní jídla a nejčastěji podávané pokrmy v ČR a Velké Británii.		3. Odborná konverzační témata: Studené a teplé předkrmy Polévky Části mas a vnitřnosti Tepelné úpravy Hlavní jídla (masová) Bezmasá jídla Přílohy
		Rezerva

3. ročník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně - správně pracují se způsobovými slovesy <i>can</i> , <i>may</i> a <i>must</i> a jeho opisem <i>have to</i> ; - vyjádří budoucí čas pomocí přítomného času průběhového, vazby <i>be going to</i> a budoucího prostého času; - umí vytvořit složeniny se <i>some-</i> , <i>any-</i> a <i>no-</i> , přičemž respektují pravidlo jednoho záporu ve větě; - dokáží použít zápornou zjišťovací otázku pro vyjádření překvapení, nesouhlas, rozčilení; - správně tvoří podmínovací způsob a dokáží pomocí něj vyjádřit přání, nabídky a žádosti; - ovládají a správně aplikují pravidla pro tvoření druhého a třetího stupně jedno-, dvou- i víceslabičných přídavných jmen; - rozlišují pravidelné a nepravidelné stupňování; - dokáží pomocí komparativu a superlativu srovnávat; - rozeznají minulý čas; - v závislosti na osobě správně používají tvary minulého času slovesa <i>to be</i> ; - ilustrují rozdíl v tvoření minulého času u pravidelných a nepravidelných sloves;	45	1. Jazykové prostředky: Způsobová slovesa <i>can</i> , <i>may</i> a <i>must</i> Opisný tvar <i>have to</i> Vyjádření budoucnosti vazbou <i>be going to</i> Budoucí prostý čas Složeniny se <i>some-</i> , <i>any-</i> , <i>no-</i> Záporné zjišťovací otázky Podmínovací způsob <i>would</i> , <i>would like</i> , <i>should</i> , <i>could</i> Stupňování přídavných jmen Minulý čas prostý Sloveso <i>to be</i> v minulosti Nepravidelná slovesa Otázka a zápor (<i>did</i> , <i>didn't</i>) Rozkazovací způsob 1. os.mn.č. Řadové číslovky, datum



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- ovládají běžná nepravidelná slovesa ve všech tvarech; - správně vyslovují minulý čas pravidelných sloves končících na <i>t</i> a <i>d</i>; - aplikují pravidla o použití pomocného slovesa <i>do</i> na tvorbu otázky a záporu v minulém čase; - umí utvořit kladný i záporný rozkaz pro 1.os.mn.č.; - správně utvoří řadové číslovky a dokáže zapsat i přečíst datum; - správně používají předložky <i>in</i>, <i>at</i>, <i>on</i> v časových i místních určeních.		Předložky <i>in</i> , <i>at</i> , <i>on</i> – shrnutí (v určeních času i místa)
Žáci/žákyně - hovoří o výletech i jejich plánování, znají různé druhy dopravních prostředků, dokáží si zakoupit jízdenky či vstupenky, položit dotaz na ulici; - s pomocí písemných podkladů a map podají základní informace o České republice a Velké Británii, znají nejznámější města a památky uvedených oblastí, znají vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru daných zemí; - dokáží napsat soukromý dopis, znají jeho náležitosti; - dokáží vyprávět jednoduché příběhy, zážitky, popsat, jak např. strávili den, prázdniny.		2. Běžná konverzační témata: Výlety a cestování Nakupování Česká republika Velká Británie Soukromý dopis Vyprávění
Žáci/žákyně - uvedou příklady běžně podávaných salátů a moučníků; - znají výrazy pro studené, teplé, alkoholické a nealkoholické nápoje; - znají v písemné i ústní formě výrazy pro kuchyňské vybavení a základní stolní inventář; - se slovníkem umí zapsat jednoduchý recept;; - stručně dokáže popsat technologický postup přípravy pokrmu (potřebné ingredience, přípravu a úpravu surovin; - jsou schopni popsat náplň své praktické závěrečné zkoušky (téma, menu, technologický postup, atd.).		3. Odborná konverzační témata: Saláty Moučníky Nápoje Základní stolní inventář Vybavení kuchyně Recept, základní příprava a úprava surovin Popis přípravy praktické závěrečné zkoušky
		Rezerva



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Německý jazyk

NÁZEV PŘEDMĚTU:	NĚMECKÝ JAZYK			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	2	1,5	1,5	5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Učební osnova je určena pro výuku prvního cizího jazyka s návazností na předchozí studium tohoto jazyka. Předpokládá tedy mírně pokročilou nebo pokročilou vstupní úroveň znalostí jazyka. Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A2+ Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

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



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 z obsahového okruhu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce.

Obsah učiva v německém jazyce je strukturován do čtyř základních složek:

a) Jazykové prostředky

b) Běžná konverzační témata

c) Odborná konverzační témata + odborná slovní zásoba

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Všeobecná konverzační témata Odborná témata Jazykové prostředky	2
2.	Všeobecná konverzační témata Odborná témata Jazykové prostředky	1,5
3.	Všeobecná konverzační témata Odborná témata Jazykové prostředky	1,5

Jazykové prostředky jsou chápány jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí v oblasti receptivní i produktivní. Zahrnují v sobě zvukovou stránku jazyka a jeho grafickou podobu včetně pravopisu, obecnou slovní zásobu a gramatické prostředky ze systému studovaného jazyka.

Běžná konverzační témata obsahují tematické okruhy jako například: osobní údaje, volný čas a zábava, cestování, každodenní život, nakupování; práce a zaměstnání, získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní, občerstvení, objednávka v restauraci, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost,



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, faktické znalosti především o základních kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka, základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice.

Odborná konverzační témata vycházejí z obsahu odborných předmětů a požadavků odborného výcviku a ve výsledcích vzdělávání by se měla objevit podrobnější znalost daných témat než u němčiny jako druhého jazyka.

Projekt vede k praktické aplikaci získaných poznatků a dovedností. Je velmi silným motivačním prvkem výuky. Umožní-li to možnosti a kontakty jednotlivých škol a úroveň žáků studujících němčinu jako první jazyk, je žádoucí je do něj zapojit. Žák při práci na projektu využije německý jazyk prakticky, především při komunikaci s ostatními žáky (ať již se spolužáky, nebo spoluúčastníky na projektu v jiných zemích). Úroveň jazyka se odvíjí od již dosažené jazykové úrovně žáků, ale předpokládá se, že bude během práce na projektu zvýšena.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, preferencí a hodnot

Dalšími cíli ve výuce německého jazyka jsou afektivní cíle. Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám. Žáci jsou vedeni k toleranci, otevřenosti a schopnosti komunikovat s příslušníky jiných kultur.

Pojetí výuky

V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Ve výuce německého jazyka je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat mapy, slovníky, internet, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu.

Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří více než 50 % slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem školy. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována průběžnými písemnými testy, na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně). Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět německému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu německého jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Vzdělávání v německém jazyce je založeno na humanistických přístupech k žákovi a kognitivně komunikativním způsobu výuky včetně využívání didaktických interkulturních aspektů. Je významnou součástí přípravy žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života, připravuje je k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě, učí je nejen obstát v osobním životě, ale uplatnit se i v rámci evropského trhu práce. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a potřeby se dále vzdělávat. Učí je vnímavosti a toleranci k jiným kulturám a národům. Rozvíjí schopnosti srovnávat svou vlastní kulturu s ostatními a užívat způsoby dorozumění s představiteli jiných kultur. V žácích je také rozvíjen zájem o dění ve světě kolem nás. Ve spolupráci s ostatními předměty směřuje výuka německého jazyka k všestrannému rozvoji osobnosti žáka. Podporuje rozvoj a upevnění všech kompetencí, zvláště pak kompetencí komunikativních, které jsou pro porozumění a aktivní použití jazyka nezbytné. Neopomíjí však ani další kompetence, jako např. k učení, k řešení problémů při samostatně zpracovávaných úkolech, k formulování, prezentování a obhajobě vlastního názoru v cizím jazyce a schopnosti argumentace na úrovni, ke spolupráci či k pracovnímu uplatnění v hodinách, při společné přípravě a realizaci projektu. Další klíčovou kompetencí v německém jazyce je vybudování základů odborné terminologie a potřeby užívat ji, proto jsou do německého jazyka zakomponovány poznatky z jiných předmětů (jako např. stolničení, potraviny a výživa, atd.).

Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení

- 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, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- 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 od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

b) Kompetence k řešení problémů

- 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;
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi;

c) Komunikativní kompetence

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- dodržovat odbornou terminologii;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení

d) Personální kompetence

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- 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;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí;
- při sdílení informací v digitálním prostředí jednat eticky, s ohleduplností a respektem k druhým;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

f) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- 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, získávat a sdílet data v digitálním prostředí, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník Žák - vytváří věty se správným slovosledem; - zaznamená krátká sdělení, pomalu a zřetelně hláskovaná, i delší mluvené slovo; - tvoří jednoduché otázky s w-slovy - správně časuje a užívá slovesa být, mít a v přítomném čase, v jednotném i množném čísle - používá správné tvary sloves ve větách - ve větách správně užívá člen určitý a neurčitý; - užívá podstatná jména ve správné formě - zapíše číslovky do 1000 - dokáže vyjádřit zápornou odpověď - používá správné tvary osobních zájmen - používá jednoduché známé zdvořilostní fráze (pozdrav atd.); - požádá partnera o zopakování pronesené výpovědi; - představí sebe, či druhou osobu; - hovoří souvisle o své rodině a svých zálibách, používá slovní zásobu označující členy nejužší rodiny; - v neznámém prostředí se zeptá na cestu a stejně tak i podá podrobné informace o cestě jiným osobám;	66	1. Jazykové prostředky Slovosled ve větě oznamovací, tázací a rozkazovací Otázka doplňovací a zjišťovací Tázací zájmena Časování sloves sein, haben Časování slabých a silných sloves v přítomném čase Užití členu určitého a neurčitého Skloňování podstatných jmen Rozkazovací způsob sloves Číslovky Zápor Přivlastňovací zájmena Skloňování osobních zájmen 2. Běžná konverzační témata Pozdravy při setkání a loučení Dny v týdnu, měsíce v roce, roční období Rodina, rodinné vztahy, koníčky Dotazy na ulici v neznámém městě, popis cesty V obchodě, nakupování Oblečení



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- požádá o zboží v obchodě - popíše oddělení v supermarketu - popíše oblečení a jeho barvy a účel - objedná si jídlo - řekne co jí a nejlí rád/a - ovládá názvy stolního inventáře - nabídne s pomocí tištěného německého menu jídla a nápoje a přijme objednávku - zná v německém jazyce základní suroviny, názvy ovoce a zeleniny - doporučí přílohu		Restaurace nebo Fast-Food 3. Odborná konverzační témata: Základní vybavení kuchyně Podávání jídel a nápojů-slovní zásoba a potřebné fráze Základní suroviny pro přípravu pokrmů Přílohy Procvičování a opakování Rezerva
2. ročník Žák - zná všechny významy a překlady neurčitěho podmětu man a užije ho ve větách; - tvoří množné číslo podstatných jmen; - skloňuje přivlastňovací zájmena; - bezchybně užívá slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami; - správně používá podstatná jména ve výrazech množství, míry a hmotnosti; - v časových údajích užije správnou předložku; - skloňuje přídavná jména bez členu, po členu určitém a neurčitém; - utvoří perfektum; - rozpozná a vytvoří budoucí čas - zapíše všechny číslovky; - vyjmenuje je a správně použije s podstatnými jmény; - bezchybně používá všechna modální slovesa;	50	1. Jazykové prostředky: Neurčitý podmět man Podstatná jména v množném čísle Přivlastňovací zájmena Slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami Podstatná jména ve výrazech množství, míry a hmotnosti Předložky v časových údajích Skloňování přídavných jmen bez členu, po členu Imperativ



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- se zeptá se i odpoví na časový údaj - popíše svůj den i týden - pojmenuje dny v týdnu - zjistí a řekne, jaké bude počasí - řekne, jak se cítí - pojmenuje část těla - popíše příznaky nemoci - zeptá se lékaře na radu - orientuje se v dopravních prostředcích - zjistí potřebné spojení vlaku či autobusu - používá jízdní řády a koupí si jízdenku - umí sdělit kde by/al a nebyl/a - mluvit o městech, která ho/ji zajímají - pojmenuje druhy masa (vepřové, hovězí atd.); - vybaví si názvy při odborném výcviku nejčastěji podávaných jídel, popíše chuť (kyselé, slané, sladké a hořké a kombinace); - pojmenuje jídla české národní kuchyně a jídla typická pro německy mluvící země, má představu o jejich charakteru, podá o nich základní informace.	Préteritum Číslovky Modální slovesa 2. Běžná konverzační témata Můj den Můj týdenní plán Můj víkend Pocasí na roční období Zdraví a nemoci Cestování Ve městě 3. Odborná konverzační témata Česká kuchyně Kuchyně německy mluvících zemí Procvičování a opakování, Rezerva
---	---



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

3. ročník Žák - používá při popisu místa správné předložky - vytvoří souvětí s větami vedlejšími; - mluví v minulém čase - rozumí a uplatňuje slovní zásobu při pracovním pohovoru - napíše vlastní životopis určený jako příloha k žádosti o zaměstnání; - charakterizuje velikonoční a vánoční zvyky u nás a v německy mluvících zemích - stručně popíše oslavu svých narozenin - popíše dům, byt a pokoj - ovládá názvy nejčastěji podávaných předkrmů, polévek a moučníků a sestaví na počítači v písemné podobě nápojový a jídelní lístek včetně cen jednotlivých položek, - pojmenuje běžný inventář používaný na odborném výcviku při podávání nápojů; - ovládá názvy pro běžný inventář používaný na odborném výcviku při podávání jídel. - sestaví část samostatné odborné práce v německém jazyce	45	1. Jazykové prostředky Perfektum Vedlejší věty Předložky se 3. a 4. pádem 2. Běžná konverzační témata Sport Pracovní pohovor Životopis Německy mluvící země Svátky a zvyky Bydlení 3. Odborná konverzační témata Sestavení nápojového lístku, Inventář pro nápoje Inventář pro podávání jídel Účast na projektu – příprava SOP Projekt Rezerva
---	-----------	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Občanská nauka

NÁZEV PŘEDMĚTU:	OBČANSKÁ NAUKA			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Výuka předmětu Občanská nauka navazuje na učivo základní školy. Rozvíjí se a doplňují vědomosti, které mají vést k pochopení vztahů, na jejichž základě funguje demokratická společnost. Vede žáky k seznámení se se společenskými, politickými a právními aspekty současného života. Směřuje žáky, aby byli především slušnými, zdvořilými a taktními lidmi, kteří se dokáží v lidské společnosti aktivně zapojit do života. ON také učí žáka rozumět problematice soudobého světa. Varuje žáky před negativními jevy ve společnosti a učí je se jim bránit. Pomáhá budovat a posilovat hodnotovou orientaci žáků.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník.

Pojetí výuky

Výuka probíhá především v učebně formou frontální i skupinové práce se zpětnou vazbou, často také formou diskuze. Do výuky jsou zařazovány i rozborů modelových situací a ankety. Některá témata mohou být zprostředkována lektory, případně formou exkurze. Během vyučovacích hodin jsou vhodně využívány ukázky z dokumentárních i jiných filmů. Učivo celku Člověk a hospodářství, dále učivo hospodaření jednotlivce a rodiny, krizové finanční situace a sociální zabezpečení občanů bude odučeno v předmětu Ekonomika. Naopak témata celku Vzdělávání pro zdraví, konkrétně učivo týkající se zdraví a zásad jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí, je zařazeno do občanské nauky. V občanské nauce budou také odučena témata týkající se prevence sociálně patologických jevů, která mohou být zařazována i aktuálně podle potřeby.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně podle znalostí a dovedností předvedených ve vyučovacích hodinách i v písemných pracích. Hodnocení vychází z Klasifikačního řádu školy.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Vzdělávání směřuje k naplnění následujících klíčových kompetencí na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům.

Kompetence k učení – žák by měl uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace, s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky, využívat ke svému učení různé informační zdroje a čerpat z vlastních zkušeností.

Kompetence k řešení problémů – žák by měl dokázat porozumět zadání úkolu, měl by umět získat potřebné informace pro řešení úkolu, měl by umět navrhnout řešení problému (včetně výběru vhodných prostředků – pomůcek, literatury apod.) a odůvodnit jej.

Komunikativní kompetence – žák by se měl vyjadřovat přiměřeně danému úkolu v ústní i písemné formě, měl by zvládnout formulovat své myšlenky a zapojit se do diskuze.

Personální a sociální kompetence – žák by měl umět posuzovat své fyzické a duševní možnosti a odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, žák by měl vytvářet odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, měl by si být vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí, žák by se měl umět zapojit do práce v týmu, přijímat a odpovědně plnit zadané úkoly a měl by respektovat nutnost tolerance odlišného názoru a být schopen kompromisu.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žák by měl dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, být si vědom nesprávnosti diskriminace, nesnášenlivosti a xenofobie, žák by se měl chovat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, uvědomovat si vlastní identitu, zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě, měl by uznávat tradice a hodnoty svého národa

Do předmětu ON je zařazeno průřezové téma **Občan v demokratické společnosti**, tedy učivo: osobnost a její rozvoj, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů, společnost – jednotlivci a společenské skupiny, kultura, náboženství, stát, politický systém, politika, soudobý svět, masová média, morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník Žáci/žákyně: - uvede základní rozdělení sociálních skupin - dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří - uvede jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho rolí - dovede aplikovat zásady slušného chování v kontaktu s lidmi - objasní, jaké jsou důsledky šikany a vandalismu - objasní, jak je vhodné řešit konflikty - popíše příčiny sociální nerovnosti a chudoby - vyjádří vlastními slovy, proč vzniká napětí nebo konflikt mezi majoritními a minoritními skupinami obyvatel - dokáže vysvětlit dopad rasového přístupu k člověku - ví, kam se obrátit v případě tíživých životních situací - vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen - uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována - vyjmenuje a stručně charakterizuje hlavní světová náboženství - vysvětlí nebezpečnost náboženských sekt a náboženské nesnášenlivosti Žáci/žákyně: - zná význam zdraví pro člověka - zná zásady zdravého životního stylu a zdůvodní jeho význam - dovede posoudit vliv pracovního prostředí na zdraví - vysvětlí vliv závislosti a patologického chování člověka na život a zdraví	33	1. Člověk v lidském společenství Lidská společnost Osobnost a rozvoj osobnosti Společenské skupiny, rodina, parta, vrstevníci Komunikace, slušnost, konflikt, asertivita Šikana a vandalismus Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti Multikulturní soužití, rasy, národy a národnosti, majority a minority Klady a zápory, problémy multikulturního soužití, genocida během II. sv. války Migrace v současném světě, migranti, azylanti Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti Víra a ateismus, světová náboženství Náboženská hnutí a sekty Náboženský fundamentalismus 2. Člověk a péče o zdraví Zdraví a činitelé ovlivňující zdraví Zdravý životní styl: prostředí, pohybové aktivity, stravování, odpočinek a další



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- ví, kam se obrátit v případě ohrožení závislostí - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací - diskutuje o partnerských vztazích, vhodných partnerech a odpovědném způsobu k pohlavnímu životu - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat Žáci/žákyně: - charakterizuje demokracii - vysvětlí pojmy občanská práva a občanské povinnosti - uvede, jaké vlastnosti by měl mít ideální občan demokratické stát - uvede příklady občanské participace - vysvětlí pojem lidská práva a zná práva dětí - zná možnosti využití médií a rizika zneužití médií - charakterizuje důležitost kritického přístupu k médiím		Faktory poškozující zdraví a rizikové chování Odpovědnost za zdraví své i druhých, pracovní úraz Závislosti a jejich nebezpečí, možnosti pomoci, poradenské linky Partnerské vztahy, sexualita, antikoncepce Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí: mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.), základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) 3. Člověk jako občan Základní hodnoty a principy demokracie Občanská práva a povinnosti Občanské ctnosti Lidská práva, Všeobecná deklarace lidských práv, veřejný ochránce práv, práva dětí Svobodný přístup k informacím (médiá – tisk, rozhlas, televize, internet), Média a jejich komerční, politická a sociální funkce, kritický přístup k médiím, komerční reklama, zneužití médií, kyberšikana Mediální obraz krásy lidského těla
--	--	---



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

2. ročník

Žáci/žákyně:

- objasní úlohu demokratického státu, jeho přínos pro občana
- uvede základní lidská práva zakotvena v zákonech ČR
- popíše český politický systém
- objasní úlohu politických stran a svobodných voleb
- zná nejvlivnější politické strany ČR
- zná význam politické a společenské angažovanosti
- vyvodí na příkladech dění v ČR i ve světě, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem a terorismem
- vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné
- uvede proč sobectví, korupce, kriminalita, násilí apod. ohrožují demokracii

Žáci/žákyně:

- popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství
- objasní, kdy je člověk způsobilý k jakým právním úkonům a odkdy má trestní odpovědnost
- dokáže popsat postup při reklamaci
- vysvětlí vlastními slovy práva a povinnosti mezi manželi, ví, kam se obrátit v situaci ohrožení (týrání)

33

4. Nauka o státu

Stát, formy státu, funkce státu
Státní občanství
Ústava, Listina základních práv a svobod
Volby, dělba státní moci
Politický systém ČR
Struktura veřejné správy
Obec, obecní samospráva
Kraj, krajská samospráva
Politika, politické strany
Politické spektrum ČR
Občanská společnost
Extremismus, mládež a extremismus
Teror a terorismus
Slušnost a dobré chování jako základ demokratických vztahů mezi lidmi
Jednání ohrožující demokracii – korupce, kriminalita

5. Člověk a právo

Pojem práva a spravedlnosti
Právní stát, Právní řád a vztahy
Právní postavení a ochrana občanů
Právní povolání (notáři, advokáti, soudcové), Soustava soudů ČR
Vlastnické právo – vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- dovede popsat možný postup, stal-li by se svědkem nebo obětí kriminálního jednání		Trestní právo – trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) Rodinné právo – manželé a partneři, děti a násilí Kriminalita mládeže, kriminalita páchaná na mládeži, domácí násilí
3. ročník Žáci/žákyně: - popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice - uvede státní svátky a ví, proč se tyto státní svátky slaví - uvede příklady, jak občané českého státu bojovali za demokracii a svobodu Žáci/žákyně: - dovede najít ČR na mapě, popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy - popíše význam EU a jaké výhody plynou občanům ČR z členství Žáci/žákyně: - vysvětlí význam mezinárodních vztahů a organizací - popíše význam členství ČR v mezinárodních organizacích - uvede příklady velmocí, vyspělých, rozvojových a chudých zemí - popíše metody teroristů a charakterizuje nebezpečí útoku - dokáže popsat hlavní globální problémy světa dokáže vysvětlit pojem globalizace a jeho důsledky	30	6. Česká republika Charakteristika ČR Státní svátky Státní a národní symboly Česká a československá státnost: významné historické mezníky, události a osobnosti 7. Evropa v současnosti ČR a její sousedé Evropský integrační proces ČR a integrační proces EU – skladba a cíle 8. Svět v současnosti Mezinárodní vztahy Hospodářská klasifikace zemí: bohaté a chudé země, velmoci OSN – funkce a cíle Bezpečnost ČR, NATO Ohniska napětí ve světě



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

		Globální problémy lidstva Globalizace
--	--	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Matematika

NÁZEV PŘEDMĚTU:	MATEMATIKA			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1,5	1	1,5	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Matematické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou
- efektivně numericky počítat, používat a převádět běžné používané jednotky
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě
- zkoumat a řešit problémy
- vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek
- správně se matematicky vyjadřovat.
- při řešení úloh účelně využívat digitální technologie a zdroje informací

Charakteristika učiva

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

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Operace s reálnými čísly Výrazy a jejich úpravy	1,5
2.	Řešení rovnic a nerovnic Planimetrie	1
3.	Funkce Soustavy lineárních rovnic a nerovnic Výpočet povrchů a objemů těles Pravděpodobnost v praktických úlohách Práce s daty	1,5



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

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

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

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)

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

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

Hodnocení výsledků žáků

-vychází z klasifikačního řádu školy

Podklady pro *hodnocení* učitel získává:

- soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování,
- zkouškami písemnými, ústními, didaktickými testy.
- v každém pololetí vypracují žáci alespoň jednu písemnou práci v trvání jedné vyučovací hodiny. Vypracování této práce je podmínkou uzavření klasifikace v daném pololetí.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Klíčové kompetence

- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
- 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
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- správně používat a převádět běžné jednotky
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných životních i pracovních situacích
- učit se používat nové aplikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Průřezová témata: Člověk a svět práce, Člověk a digitální svět



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1.ročník Žáci/žákyně - rozlišuje přirozená čísla a celá čísla a dovede je zobrazit na číselné ose; - porovná dvě přirozená čísla, dvě celá čísla; - provádí početní operace s přirozenými a celými čísly; - zná pořadí provádění početních operací; - používá pojmy: prvočíslo, složené číslo; - vyjmenuje znaky dělitelnosti; - používá pojmy: společný násobek, společný dělitel; - určí k danému číslu číslo opačné; - porovnává zlomky; - provádí početní operace se zlomky; - rozumí pojům: převrácená hodnota zlomku; - rozumí zápisu desetinného čísla; - ovládá početní operace s desetinnými čísly, převod zlomku na desetinné číslo a naopak, zaokrouhlování; - znázorní reálné číslo na číselné ose; otevřený a uzavřený interval,	50	<u>1. Operace s reálnými čísly</u> - přirozená a celá čísla - racionální čísla - zlomky, početní operace s nimi - reálná čísla



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- rozumí pojmu poměr, ovládá jeho zápis, krácení a rozšiřování; - rozumí pojůmům měřítko a úměra; - rozliší přímou a nepřímou úměrnost; - rozumí pojmu procento; - ovládá výpočet jednoho procenta; - provádí výpočet základu, procentové části a počtu procent; - ovládá pojmy: mocniny s přirozeným mocnitelem, mocniny s celočíselným mocnitelem; - využívá pravidla pro počítání s mocninami; - rozumí zápisu čísla ve tvaru 10^n; - dovede určit druhou a třetí mocninu; a odmocninu; - ovládá převody jednotek; - rozumí pojůmům člen výrazu, hodnota výrazu; - rozumí pojmu výraz opačný; - provádí sčítání a odčítání výrazů; - násobí jednočleny;	- poměr - přímá a nepřímá úměrnost - procenta <u>2. Mocniny</u> - mocniny a odmocniny - mocniny s přirozeným mocnitelem - mocniny s celočíselným mocnitelem - zápis čísla ve tvaru součinu a 10^n - druhá a třetí mocnina a odmocnina - převody jednotek <u>3. Výrazy a jejich úpravy</u> - výraz, hodnota výrazu, člen výrazu, opačné výrazy - sčítání a odčítání výrazů - násobení výrazů
---	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- provádí násobení mnohočlenu jednočlenem; - provádí násobení mnohočlenu mnohočlenem; - provádí dělení jednočlenem; - dovede zdůvodnit podmínky pro dělení; - provádí vytýkání před závorku; - vyjádří druhou mocninu dvojčlenu; - používá vzorce. - dovede napsat a poznat lomený výraz; - určí podmínky, za kterých má lomený výraz smysl; - používá krácení a rozšiřování; - provádí početní výkony s lomenými výrazy. - libovolný počet hodin z rezervy je možno přidat ke kterémukoliv tématu podle potřeby		- dělení výrazů - rozklad výrazu na součin - lomené výrazy Pololetní písemné práce Rezerva
--	--	---



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

<u>2. ročník</u> Žák: - rozliší pravou a levou stranu; - vyjmenuje ekvivalentní úpravy rovnic; - řeší rovnice se závorkami, se zlomky, s neznámou ve jmenovateli - nezapomíná na zkoušku správnosti řešení; - využívá úpravy rovnic pro vyjádření neznámé ze vzorce - lineární nerovnice řeší početně a výsledek znázorní graficky a zapíše intervalem; - nezapomíná na obor čísel, ve kterém se rovnice či nerovnice řeší; užívá vzorce pro výpočet kořenů kvadratické rovnice; - vhodně určí neznámou, vyjádří podmínky zápisem, sestaví rovnici; - ověří výsledek řešení a napíše odpověď; - užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, úsečka, polopřímka, úhel, obvod a obsah obrazce, příslušné jednotky, odchylka dvou přímek; - správně definuje pojmy: vnitřní a vnější úhel, výška, těžnice; - rozlišuje trojúhelník rovnostranný, rovnoramenný, ostroúhlý, tupoúhlý, pravoúhlý; - rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků; - provádí výpočet obvodu a obsahu - zná pojmy: odvěsna, přepona;	33	<u>1. Řešení rovnic a nerovnic v množině R</u> - úpravy rovnic - lineární rovnice o jedné neznámé - vyjádření neznámé ze vzorce - lineární nerovnice - kvadratické rovnice - slovní úlohy <u>2. Planimetrie</u> - základní pojmy - trojúhelník - pravoúhlý trojúhelník
--	------------------	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- dokáže používat Pythagorovu větu; - užívá pojmy: protilehlá odvěsna, přilehlá odvěsna, přepona; - zná definice goniometrických funkcí $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ v pravoúhlém trojúhelníku; - určuje hodnoty goniometrických funkcí a velikosti úhlů; - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty; - dokáže rozdělit mnohoúhelníky, zvláště čtyřúhelníky: čtverec, obdélník, kosočtverec, kosodélník, lichoběžník, pravidelný mnohoúhelník; - provádí výpočet obsahu a obvodu uvedených obrazců; - rozliší pojmy kruh a kružnice; - vysvětlí, co je poloměr a průměr; - vypočítá délku kružnice; - vypočítá obvod a obsah kruhu; - určí vzájemnou polohu přímky a kružnice; - řeší praktické úlohy na výpočet obsahu a obvodu rovinných obrazců. - libovolný počet hodin z rezervy je možno přidat ke kterémukoliv tématu podle potřeby		- mnohoúhelníky – obvod a obsah - kruh, kružnice Pololetní práce Rezerva
---	--	---



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

<u>3. ročník</u> Žák: - umí narýsovat osy, správně je popsat; - zobrazí body v rovině podle souřadnic; - rozliší pojmy nezávisle proměnná a závisle proměnná; - rozumí pojmu funkce; - ví, co je definiční obor a obor hodnot funkce; - zná způsoby vyjádření funkce tabulkou, grafem a rovnicí; - rozliší funkci rostoucí a klesající; - rozliší lineární funkci, kvadratickou funkci a nepřímou úměrnost a sestrojí jejich grafy -řeší soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých sčítací, dosazovací a grafickou -zapiše řešení jako uspořádanou dvojici - provede zkoušku správnosti -řeší soustavy lineárních nerovnic o jedné neznámé, výsledky graficky znázorní na číselné ose, v množině $\mathbb{R}$ zapiše intervalem - rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel) a určí jejich objem a povrch; - rozumí pojům: hrana, stěna, vrchol, výška, podstava, plášť, úhlopříčka - používá poznatky o tělesech v praktických úlohách; - užije s porozuměním pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu; - užije s porozuměním pojmy: náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev; - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech;	45	<u>1. Funkce</u> -základní pojmy: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf - lineární funkce - kvadratická funkce - nepřímá úměrnost <u>2. Soustavy lineárních rovnic a nerovnic</u> <u>3. Stereometrie</u> - objem a povrch těles: - krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel <u>4. Pravděpodobnost v praktických úlohách –</u> náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu.
---	------------------	---



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr; - vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data; - porovnává soubory dat; - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech, tabulkách; - určí četnost znaku a aritmetický průměr, modus a medián - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji - libovolný počet hodin z rezervy je možno přidat ke kterémukoliv tématu podle potřeby		<u>5. Práce s daty</u> Písemné práce Rezerva
--	--	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Základy přírodních věd

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD - FYZIKA			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1	0	0	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Výuka fyziky přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě.

Cílem fyzikálního vzdělávání je především naučit žáky využívat fyzikálních poznatků v profesním i odborném životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi. Žák využívá fyzikálních poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí, logicky uvažuje, analyzuje a řeší jednoduché fyzikální problémy.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z obsahového okruhu Přírodovědného vzdělávání. Učivo zahrnuje tematické celky mechanika, termika, elektřina a magnetismus, vlnění a optika, fyzika atomu a vesmír, které umožní žákům pozitivní přístup k přírodě a vytvoření uceleného obrazu o okolním světě. Důraz je kladen především na kapitoly úzce související s dalšími vyučovanými předměty v rámci základů přírodních věd. Jde o tyto oblasti: změny skupenství, ochrana před účinky elektrického proudu, vliv hluku a ochrana sluchu, korekce vad oka, vliv elektromagnetického záření, stavba atomu a jaderná energie, chápání historických souvislostí pokroku vědy a společnosti.

Pojetí výuky

Výuka je vedena formou výkladu, kombinace výkladu s videem, praktickými ukázkami, samostatnou prací – řešení jednoduchých úloh, práce s internetem s časopisy. Práce žáků při tvorbě referátů se zabývají přínosem osobností pro pokrok člověka a uvědomováním si působení vědy a poznání na každodenní život jedince i společnosti.

Hodnocení výsledků žáků

Podklady pro hodnocení učitel získává soustavným pozorováním žáků, sledováním jejich výkonů a připravenosti na vyučování, různými druhy zkoušek (písemné, ústní, testy, referáty, krátkodobé projekty). Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Z hlediska klíčových dovedností se klade důraz zejména na:

- komunikativní dovednosti s používáním přírodovědné terminologie,
- dovednost analyzovat a řešit problémy, především s uplatněním přírodních jevů v občanském životě,
- numerické aplikace v přírodovědné oblasti.

komunikativní:

- učitel vede žáky k formulování svých myšlenek v písemné i mluvené formě,
- práce ve skupině je založena na komunikaci mezi žáky, respektování názorů druhých, na diskusi

sociální a personální:

- učitel vede žáky k vyhledávání, třídění a propojování informací,
- k využívání odborné terminologie,
- k samostatnému měření, experimentování a porovnávání získaných informací,
- k nalézání souvislostí mezi získanými daty

pracovní (odborné):

- učitel vede žáky a zadává takové úkoly, při kterých se žáci učí využívat základní postupy práce, tj. nalezení problému, formulace, hledání a zvolení postupu jeho řešení, vyhodnocení získaných údajů.

Předmětem prolíná průřezové téma Člověk a životní prostředí.

Mechanika

- bezpečnost silničního provozu,
- provoz a životní prostředí

Termika

- tepelná izolace,
- šetření energií,
- globální oteplování Země

Elektřina a magnetismus



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- šetření elektrickou energií,
- elektrická energie a její vliv na životní prostředí,
- alternativní zdroje energie,
- bezpečné zacházení s elektrospotřebiči,
- pomoc při úrazu elektrickým proudem

Vlnění a optika

- využití zrcadel v alternativních zdrojích energie – sluneční elektrárny,
- nadměrná hladina zvuku

Fyzika atomu

- jaderná energie – výhody a nevýhody



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně - orientuje se v podstatě významných oborů v oblasti fyziky - rozlišuje postupy při poznávání a zkoumání přírodních jevů - zdůvodní ústřední spojující úlohu fyziky s chemií, biologií, astronomií, meteorologií, geologií a ostatními vědami - uvede základní fyzikální veličiny a jednotky (SI – soustava) - objasní význam fyziky jako součást každodenního života a posoudí přínos významných objevů k rozvoji lidstva	33	1. Význam fyziky Fyzika a její členění Základní fyzikální veličiny a jednotky Významné osobnosti a jejich přínos lidstvu
Žáci/žákyně - vysvětlí pojem hmotný bod, vztažná soustava - rozliší druhy pohybu - řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu - určí síly působící na tělesa a popíše jednotlivé druhy pohybů, které síly vyvolávají - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly - uvede příklady platnosti zákona zachování energie - určí výslednici sil působících na těleso		2. Mechanika, kinematika, dynamika Hmotný bod, pohyb hmotného bodu, vztažná soustava Druhy pohybů, tělesa v pohybu Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace Mechanická práce a energie, zákon zachování energie Mechanika tuhého tělesa (posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil)
Žáci/žákyně - charakterizuje podstatu změn skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh - uvede význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi - zopakuje částicovou stavbu látek a zná podstatu tepelného pohybu částic - má přehled o základu práce zařízení pro tepelnou úpravu pokrm, popíše princip práce nejdůležitějších tepelných motorů		3. Fyzika v kuchyni Mechanika tekutin Vlastnosti kapalin a plynů, tlakové síly, tlak v tekutinách Vypařování, var, kondenzace, sublimace Teplota, teplotní roztažnost látek, tepelný pohyb částic, soudržnost, přilnavost Vnitřní energie (teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa)



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Žáci/žákyně - rozliší druhy mechanického vlnění - charakterizuje základní vlastnosti zvukového vlnění - popíše negativní vliv hluku, zná způsoby ochrany sluchu - charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlost v různém prostředí - objasní podstatu významných optických jevů v přírodě, vysvětlí optickou funkci oka - uvede příklady elektrických a magnetických jevů v přírodě a v každodenním životě (technická i domácí zařízení) - popíše působení elektrického pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj - uplatňuje Ohmův zákon při řešení úloh - charakterizuje význam polovodičů - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice - popíše funkci elektronového obalu atomu a jeho jádra, význam elektronů v obalu a nukleonů v jádře - vysvětlí podstatu radioaktivity, zná druhy záření a způsoby ochrany před jaderným zářením - zhodnotí nebezpečí jaderných havárií a zneužití jaderné energie - zdůvodní problematiku jaderných elektráren a vysvětlí princip získávání energie v jaderném reaktoru - popíše objekty ve sluneční soustavě, vnímá Zemi jako jednu z planet sluneční soustavy, zná příklady základních typů hvězd		Zařízení pro tepelnou úpravu pokrmů 4. Fyzika kolem nás Mechanické vlnění, zvuk Světlo a jeho šíření, optika, optické jevy v přírodě Elektrina a magnetismus Elektrický náboj (náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče) Elektrický proud v látkách (zákony elektrického proudu, polovodiče) Magnetické pole, elektromagnetická indukce Střídavý proud (vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem) Fyzika atomu (elektronový obal, jádro atomu), laser Radioaktivita, druhy záření, termonukleární reakce Jaderná energie a její využití Vesmír-sluneční soustava (Slunce, planety a jejich pohyb, komety), hvězdy a galaxie
---	--	---



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD – BIOLOGIE A EKOLOGIE			
	I.	II.	III.	celkem
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	0	1	0	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je:

- rozšířit a prohloubit biologické a ekologické dovednosti žáků, využívat je v profesním i osobním životě.

Biologické a ekologické vzdělávání směřuje k tomu, aby žák:

- pochopil biologické a ekologické pojmy a zákonitosti;
- získal informace o vlivu činnosti člověk na životním prostředí a uvědomil si globální problémy lidstva, jejich vliv na zdraví, odpovědnost každé generace k následující, význam prevence onemocnění;
- posílil svůj vztah k přírodě a přistoupil aktivně k její ochraně;
- seznámil se s organizací ochrany životního prostředí v ČR a EU.

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

- motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje;
- pozitivní postoj k přírodě;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

Charakteristika učiva

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

Biologie a ekologie je součástí předmětu základy přírodních věd společně s chemií a fyzikou. Vyučuje se ve druhém ročníku v rozsahu 1 hodiny týdně. Obsahem předmětu jsou tato témata: Základy biologie

Ekologie

Člověk a životní prostředí

Pojetí výuky:



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva. Patří k nim:

- výklad učiva
- frontální práce učitele se žáky
- diskuze k daným tématům
- prezentace učiva na moderních nosičích
- vyhledávání informací (práce s tištěným textem i internetem)

Hodnocení výsledků žáků

Žáci budou hodnoceni průběžně během klasifikačního období během vyučovacích hodin. Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy.

Pro celkové hodnocení učitel:

- sleduje a hodnotí aktivitu žáka ve vyučovacích hodinách;
- formou písemných a ústních zkoušek ověřuje zvládnutí jednotlivých tematických celků;
- zadává a vyhodnocuje testy;
- zadává a hodnotí domácí práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení:

- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky.

Komunikativní kompetence

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje.

Personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobů jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku.

Občanské kompetence a kulturní povědomí



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména s využitím celosvětové sítě Internet,
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Průřezová témata:

Člověk a životní prostředí

Výuka tohoto předmětu je stěžejní pro naplnění všech hlavních cílů tohoto průřezového tématu.

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení;
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák/žákyně - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života - porovná různé typy buněk a vysvětlí rozdíl mezi autotrofní a heterotrofní buňkou - uvede příklady základních skupin organismů a porovná je - vyjádří vlastními slovy vlastnosti živých soustav - orientuje se v základních genetických pojmech, uvede příklady využití genetiky	10	<u>Základy biologie</u> Vznik a vývoj života, geologické éry Buňka bakteriální, rostlinná a živočišná Organismy, rozdělení Vlastnosti živých soustav Dědičnost a proměnlivost organismů
Žák/žákyně - vymezí pojem ekologie - uvede obory ekologie - vysvětlí základní ekologické pojmy - charakterizuje vztahy mezi organismy a prostředím - charakterizuje abiotické faktory (sluneční záření, světlo, teplo, vzduch, voda, půda) a biotické faktory (populace, hustota populace, růst populace, vztahy mezi populacemi) - vysvětlí pojem ekosystém a objasní jeho funkci - vyjmenuje typy ekosystémů	23	<u>Ekologie</u> Obory ekologie. Základní ekologické pojmy. Organismus a prostředí Podmínky života. Abiotické faktory Biotické faktory



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- objasní pojmy – primární producenti, konzumenti a reducenti - popíše typy potravních řetězců - - vyjmenuje a popíše typy krajiny - charakterizuje typy krajiny ve svém okolí a popíše její užívání - má přehled o historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - hodnotí vliv různých činností člověka na životní prostředí - charakterizuje přírodní zdroje a jejich využívání - uvede příklady globálních problémů životního prostředí a možnosti jejich řešení - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě - orientuje se ve způsobech nakládání s odpady a možnostech snížení jejich produkce		Ekosystém. Stavba a funkce ekosystému. Typy ekosystému. Tok látek a energie v ekosystému. Potravní řetězce. Typy krajiny Člověk a životní prostředí. Vývoj vztahů člověka a prostředí. Vztahy mezi člověkem a prostředím. Dopady činností člověka na životní prostředí – konflikt člověka se životním prostředím. Přírodní zdroje energie a surovin. Globální problémy životního prostředí. Odpady.
---	--	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD - CHEMIE			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	0	1	0	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu chemie je poskytnout žákům soubor poznatků o chemických látkách, jevech, zákonitostech a vztazích mezi nimi, formovat logické myšlení, rozvíjet vědomosti a dovednosti využitelné v dalších vzdělávání, v odborné praxi i v občanském životě. Žáci se seznámí s vybranými pojmy, osvojí si chemické názvosloví a ovládají základní pravidla bezpečnosti práce s chemickými látkami.

V afektivní oblasti směřuje přírodovědné vzdělání k tomu, aby žáci získali:

- motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje;
- pozitivní postoj k přírodě;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník z obsahového okruhu Přírodovědné vzdělávání. Chemie je společně s fyzikou a ekologií součástí přírodovědného vzdělávání. V rámci mezipředmětových vztahů je předmět provázán kromě dalších přírodovědných předmětů s odbornými předměty (Potraviny a výživa). Vyučuje se v rozsahu 1 hodina týdně ve druhém ročníku.

Jsou probírána následující témata:

- Obecná chemie
- Anorganická chemie
- Organická chemie
- Biochemie

Pojetí výuky

Výuka předmětu probíhá v kmenových učebnách. Metody a formy výuky:

- výklad



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- prezentace
- frontální práce se žáky
- práce s textem a periodickou tabulkou

Učitel:

- klade důraz na srozumitelný souvislý ústní projev a správné používání terminologie;
- podporuje sebedůvěru, iniciativu a samostatnost žáků;
- pozitivním hodnocením motivuje žáky;
- rozvíjí schopnost sebekontroly a sebehodnocení.

Hodnocení výsledků žáků

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Pro celkové hodnocení učitel:

- sleduje a hodnotí práci a aktivitu žáka v hodinách;
- zadává a vyhodnocuje testy;
- zadává a hodnotí krátké domácí práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

- poslouchat s porozuměním mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- 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
- 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
- tvořit prezentace na dané téma
- učit se používat nové aplikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Průřezová témata: Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Člověk a digitální svět



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák/žákyně: - uvede, čím se chemie zabývá, pojmenuje chemické disciplíny, a uplatnění poznatků z chemie v odvětvích chemické výroby - objasní vliv chemické výroby na životní prostředí - rozlišuje látky podle různých hledisek - pojmenuje směs a látku chemicky čistou - rozeznává dva druhy směsí - uvede využití metod v oborech potravinářského průmyslu - pojmenuje roztok - používá správně pojmy rozpouštědlo a rozpouštěná látka - pojmenuje faktory ovlivňující rychlost rozpouštěných látek - vypočítá koncentraci roztoku v % - používá pojmy molekula, atom a jeho elementární částice ve správných souvislostech - popíše složení a strukturu atomu - definuje protonové a nukleonové číslo, vyhledává jejich hodnoty, udá počty elementárních částic a vyjmenuje příklady izotopů - definuje chemický prvek - používá značky a názvy vybraných chemických prvků - vyhledá v tabulkách symboly prvků ke známým protonovým číslům a zapíše správně ke značce prvku protonové číslo - rozliší periody a skupiny v periodické soustavě chemických prvků	20	<u>Obecná chemie a anorganická chemie</u> Chemie – přírodní věda, vymezení předmětu, chemické disciplíny, chemická výroba Látky a jejich třídění. Směsi a látky chemicky čisté. Metody oddělování složek směsí. Roztok, rozpustnost látek. Složení roztoků Částicové složení látek. Složení a struktura jádra a obalu atomu. Protonové číslo. Nukleonové číslo. Izotop. Chemické prvky a jejich třídění. Periodická soustava prvků.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- vysvětlí význam čísla periody - vymezí pojem chemická sloučenina a uvede rozdělení - vysvětlí podstatu chemické vazby - vyjmenuje typy chemických vazeb - na základě zjištěných hodnot elektronegativit charakterizuje typ chemické vazby - definuje oxidační číslo a určí oxidační čísla atomů prvků vybraných chemických sloučenin - zapíše z názvů vzorce vybraných chemických sloučenin (halogenidy, oxidy, hydroxidy, kyseliny a jejich soli) - zdůvodní první pomoc při zasažení kyselinami nebo peroxidy - popíše vlastnosti, použití a význam chloridu sodného ve výživě člověka - uvede některé příklady uplatnění v oboru - vysvětlí mechanismus chemického děje - rozliší výchozí látky a produkty chemické reakce - zapíše jednoduché chemické reakce chemickou rovnicí - přečte zápis chemické rovnice s užitím názvů chemických látek - definuje předmět organické chemie - uvede vlastnosti atomu uhlíku a organických sloučenin - zhodnotí prvkové složení organických látek - rozdělí uhlovodíky podle vazeb a řetězců, aplikuje jejich názvosloví a názvy uhlovodíkových zbytků - zapíše deriváty uhlovodíků - rozpozná vzorce alkoholů, zhodnotí jejich vlastnosti	13	Chemická sloučenina. Chemická vazba. Vznik vazby. Typy vazeb. Elektronegativita. Polarita vazby. Chemické názvosloví a symbolika. Oxidační číslo a jeho určení. Halogenidy. Oxidy. Hydroxidy. Kyseliny a jejich soli. První pomoc při zasažení kyselinami nebo hydroxidy. Změny chemických látek. Chemický děj. Chemická reakce a zápisy chemickými rovnicemi. <u>Organická chemie a biochemie</u> Úvod do organické chemie. Základní pojmy. Vlastnosti a rozdělení organických sloučenin. Uhlovodíky nasycené, nenasycené, aromatické. Deriváty uhlovodíků. Halogenderiváty. Alkoholy. Organické kyseliny.
---	----	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- objasní škodlivý vliv alkoholu na lidské zdraví - rozpozná vzorce vybraných organických kyselin - charakterizuje biogenní prvky - uvede složení, výskyt, význam nejdůležitějších přírodních látek a jejich chemické složení - objasní pojem biokatalyzátor - uvede příklady biochemických dějů		Biochemie. Vlastnosti a složení živých soustav. Chemie přírodních látek. Bílkoviny. Lipidy. Sacharidy. Biokatalyzátory. Biochemické děje.
--	--	---



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Tělesná výchova

NÁZEV PŘEDMĚTU:	TĚLESNÁ VÝCHOVA			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Vzdělávání v předmětu tělesná výchova směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a uměli ho chránit
- dokázali poskytnout první pomoc sobě i druhým
- chápat význam tělesné zdatnosti pro život člověka
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti
- kompenzovat jednostrannou nebo duševní činnost pohybovou aktivitou
- respektovat pravidla sportovních her a zásady fair play
- zodpovědně se chovat v zařízeních tělesné výchovy a sportu
- dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník z obsahového okruhu vzdělávání pro zdraví. Předmět si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými pro zdravý životní styl a pocitem odpovědnosti za své zdraví.

Pojetí výuky

V tělesné výchově je kombinována skupinová výuka s individuální činností převážně formou praxe. Škola nemá vlastní sportoviště venkovní ani vnitřní, proto je výuka ovlivněna podmínkami ze strany pronajímatelů a vybaveností užívaných zařízení. Vliv na výuku má i konkrétní složení skupiny žáků (počet cvičících žáků, poměr hochů a dívek, dosažená výkonnost). Výuka probíhá podle ročního období buď na venkovních sportovištích a travnatých plochách, nebo v pronajatých prostorách, tedy v tělocvičně nebo fitcentru. V případě vhodných podmínek v pronajatých prostorách je průběžně hrána hra kin-ball. Mimořádně může být zařazena výuka plavání, bruslení, lyžování. Podle počtu žáků,



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

podílu chlapců a dívek, zdravotně oslabených žáků, materiálně technických možností žáků a materiálně technických možností daných sportovišť a podobně.

Časová dotace jednotlivých bloků může být upravena (především kvůli nepřízní počasí pro venkovní aktivity). Nadání jedinci mohou být vybráni pro reprezentaci školy v turnajích a na sportovních akcích.

Do hodin je celoročně ve všech ročnících průběžně zařazováno učivo: teoretické poznatky, drobné pohybové hry, úpoly, zdravotní tělesné výchova. V rámci tohoto předmětu jsou žáci seznámeni i s učivem týkajícím se první pomoci. Tematické celky lyžování a bruslení jsou v rámci výuky tělesné výchovy pro školu nerealizovatelné. Mimořádně může být zařazena výuka plavání.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně během klasifikačního období ve vyučovacích hodinách. Součástí klasifikace je nejen výkon, ale i aktivita v hodinách a přístup (snaha) k jednotlivým pohybovým činnostem, dále příprava na vyučování (nošení vhodného cvičebního úboru, vhodné obuvi). Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Vzdělávání směřuje k naplnění následujících klíčových kompetencí na úrovni odpovídající schopnostem a studijním předpokladům žáků:

Kompetence k učení – žák by měl budovat kladný vztah k rozvoji svých schopností a dovedností, měl by dokázat zhodnotit vlastní pokrok v jednotlivých pohybových činnostech

Kompetence k řešení problémů – žák by měl být schopen zvolit vhodný postup a způsob pro rozvoj vlastních pohybových schopností a dovedností, měl by být schopen spolupracovat s ostatními spolužáky a členy družstva

Komunikativní kompetence – žák by měl umět použít vhodný termín, název pro pohybovou činnost nebo druh náradí a náčiní

Personální a sociální kompetence – žák by měl umět posuzovat své předpoklady a možnosti v jednotlivých pohybových činnostech a odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, žák by měl vytvářet odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický stav, měl by si být vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí, žák by se měl umět zapojit do práce v týmu (družstvu, skupině), přijímat a odpovědně plnit zadané úkoly a měl by respektovat nutnost tolerance odlišného názoru a být schopen kompromisu.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žák by měl dodržovat zákony, dodržovat pravidla sportovních her, respektovat práva a osobnost druhých lidí, žák by se měl chovat v souladu se zásadami fair play.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. – 3. ročník Žák/žákyně: - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu úměrně svým schopnostem - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - dokáže vyhledat potřebné informace v oblasti pohybu a zdraví - uplatňuje zásady sportovního tréninku a znalosti o fungování organismu - respektuje zásady prevence úrazů a nemocí - uplatňuje techniku a základy taktiky pohybových činností - uplatňuje zásady bezpečnosti a hygieny při pohybových aktivitách - respektuje zásady prevence úrazů a nemocí - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání - umí zhodnotit kvalitu svého výkonu - je schopen zhodnotit své možnosti v pohybových činnostech a úroveň svého výkonu - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti, dovede si navrhnout plán osobního rozvoje		Teoretické poznatky: - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti - technika a taktika příslušných pohybových aktivit - zásady sportovního tréninku - odborné názvosloví, komunikace - výstroj, výzbroj, údržba - hygiena a bezpečnost - vhodné oblečení (cvičební úbor a obutí), záchrana a pomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace (prevence úrazů a nemocí) - pravidla her, závodů, soutěží - rozhodování - pohybové testy, měření výkonů - zdroje informací Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, kruhový trénink, koordináční, kompenzační, relaxační jako součást všech následujících tematických celků Úpoly (pády, základní sebeobrana)



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil (v souvislosti s budoucím povoláním) a dokáže je vhodně zařadit a vyřadit prvky momentálně nevhodné pro svůj zdravotní stav		Drobné pohybové hry - soutěživé, motivační, pro rozvoj dovedností (badminton, frisbee aj.) Zdravotní tělesná výchova Kompenzační cviky vyplývající z profese (zařazovány průběžně) Plavání plavecké způsoby dopomoc (zařazeno mimořádně)
1. ročník - provádí cvičení esteticky, kultivuje své pohyby - dokáže poskytnout záchranu a dopomoc u osvojovaných prvků tam, kde je to potřeba - dokáže vytvořit a předvést vazbu - dokáže sladit pohyb s hudbou - zvládá techniku atletické abecedy a atletických disciplín	6 10	Gymnastika - technika a estetika gymnastického cvičení - záchrana a dopomoc - akrobacie (kotouly, stoje, rovnovážná cvičení, vazby) - cvičení s hudbou - cvičení s náčiním (švihadlo, míč) Atletika - běžecká technika, běžecká abeceda, - běžecké starty - sprinty (běhy od 60m do 100m) - vytrvalostní běh - běh v terénu a orientace



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- žák zhodnotí svůj dosažený výkon a osobní pokrok - zná pravidla her a řídí se jimi - uplatňuje herní činnosti - dokáže se zapojit do hry - rozhoduje hru	15	- skok daleký - hod nebo vrh Měření atletických výkonů: - běhy - skok daleký - hod nebo vrh Sportovní hry (minimálně dvě) a) fotbal - rozestavení hráčů - přihrávky, zpracování a vedení míče - střelba - hra b) basketbal - rozestavení hráčů přihrávky - driblík - uvolňování hráče - střelba - hra c) volejbal - postavení hráčů - odbíjení obouruč vrchem a spodem - podání a příjem podání - přihrávka, nahrávka - hra d) florbal - rozestavení hráčů - vedení míče
--	-----------	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- zná pravidla her a řídí se jimi - uplatňuje herní činnosti - dokáže se zapojit do hry - rozhoduje hru	15	- běhy - skok daleký - hod nebo vrh Plavání Sportovní hry (minimálně dvě) a) fotbal - opakování a zdokonalování herních činností jednotlivce - činnost brankáře, vhazování - hra b) basketbal - opakování a zdokonalování herních činností jednotlivce - útok, rychlý protiútok, zónová a osobní obrana - hra c) volejbal - opakování a zdokonalování herních činností jednotlivce - blok, smeč - hra d) florbal - opakování a zdokonalování herních činností jednotlivce - hra e) tenis První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení
- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným	2	



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

		obyvatelstva - stavy bezprostředně ohrožující život
3. ročník - dokáže poskytnout záchranu a pomoc u osvojovaných prvků tam, kde je to potřeba - dokáže sladit pohyb s hudbou	6	Gymnastika - záchrana a pomoc - přeskok - cvičení s hudbou - cvičení s náčiním (švihadlo, míč)
- zvládá techniku atletické abecedy a atletických disciplín	8	Bruslení Atletika - běžecká technika, běžecká abeceda, - běžecké starty - sprinty (běhy od 60m do 100m) - vytrvalostní běh - běh v terénu a orientace - skok daleký - hod nebo vrh
- žák zhodnotí svůj dosažený výkon a osobní pokrok		Měření atletických výkonů: - běhy - skok daleký - hod nebo vrh
- zná pravidla her a řídí se jimi - uplatňuje herní činnosti - dokáže se zapojit do hry - rozhoduje hru	16	Sportovní hry (minimálně dvě) a) fotbal - opakování a zdokonalování herních činností z 1. a 2. ročníku - hra b) volejbal - opakování a zdokonalování herních



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

		činností z 1. a 2. ročníku - hra c) basketbal - opakování a zdokonalování herních činností z 1. a 2. ročníku - trestný hod - hra d) florbal - opakování a zdokonalování herních činností z 1. a 2. ročníku - hra e) tenis
--	--	---



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Práce s počítačem

NÁZEV PŘEDMĚTU:	PRÁCE S POČÍTAČEM			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	0	1	2	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Předmět připravuje žáky k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky ICT a efektivně je využívali v jiných předmětech, dalším vzdělávání, výkonu povolání i soukromém životě. Žáci si v předmětu upevní představu o výpočetní technice jako takové, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, vyhledávat a zpracovávat informace, komunikovat pomocí internetu, ale i pracovat s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z obsahového okruhu INFORMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
2.	1) Data, informace a modelování 2) Tvorba, testování a provoz softwaru a) Návrh programu b) Tvorba a vývoj programu c) Testování programů d) Běh a provoz	1
3.	3) Informační systémy a) Informační systém b) Ukládání a zpracování dat c) Vývoj informačního systému 4) Digitální technologie a) Hardware a software b) Počítačové sítě a síťové služby c) Bezpečnost v digitálním prostředí	2

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně; na každé pracovní stanici pracuje jeden žák
- těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů
- při použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva
- ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh
- je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů); projekty se realizují jako týmová práce
- výuku předmětu informační technologie je realizována ve 2 odborných učebnách
- učebna je pro lepší názornost výuky vybavena datovým projektorem

Hodnocení výsledků žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Hodnocení žáků se v rámci podávání zpětnovazebních informací o zvládnutí jednotlivých celků učiva uskutečňuje průběžně.

K ověření znalostí žáků jsou využívány testy a samostatné práce vytvořené podle předloh nebo zadaných požadavků a pravidel. Zohledněn je samostatný a aktivní přístup k řešení problémů za použití dostupných prostředků, kreativita a originalita řešení při plnění zadaných úkolů

Předmět vede žáky k hlubšímu porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů. Kromě této ústřední klíčové kompetence spoluvytváří a formuje i další klíčové kompetence:

kompetence k učení

- žáci jsou motivováni k učení, protože získané poznatky (i z dalších předmětů) mohou hned využít v praktických příkladech
- žáci jsou vedeni k samostatnosti při vytváření počítačových aplikací, vyučující vstupuje do procesu jako konzultant
- žáci využívají ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí

kompetence k řešení problémů

- samostatné práce k procvičení probraného učiva a stanoví cíle práce, některé postupy si žáci samostatně vyhledávají v nápovědě programu
- existuje-li více možných postupů, hledá se ten nejefektivnější

kompetence komunikativní

- samostatná vystoupení žáků – prezentace
- vyučující dbá na přesnou formulaci dotazů a odpovědí žáků

kompetence pracovní



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- žáci dodržují provozní řády v učebnách výpočetní techniky
- žáci mohou prezentovat výsledky vlastní práce a podle její kvality jsou hodnoceni

digitální kompetence

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

2.ročník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	33	
Žák: – uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru; – posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů; – porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskali digitalizace; – formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model; – převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému		1. Data, informace a modelování data a informace, interpretace dat; informace a množství informace v datech; chyby v datech; kódování informací a dat; záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video); model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);
– určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program; – rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému; – zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu; – hodnotí algoritmy podle různých hledisek, porovná a vybere pro řešení problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska;		2. Tvorba, testování a provoz softwaru 2.1. Návrh programu zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů;



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

– sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje; – používá základní programové konstrukce;	2.2. Tvorba a vývoj programu zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk); základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly); volba nástroje podle zadání úlohy; návrh programu; 2.3. Testování programů způsoby testování programu; druhy chyb, chybové hlášky; 2.4. Běh a provoz verze programu, instalace a aktualizace programu; hlášení a evidence závad; náповěda a licence programu;
---	---



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

3.ročník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	60	
– vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru; – vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání; – formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém; – navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů; – navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek; – otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění;		3. Informační systémy 3.1. Informační systémy informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; informační systémy využívané v oboru; 3.2 Ukládání a zpracování dat tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda; řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat; 3.3 Vývoj informačního systému postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník;
– identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano; – vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty; – rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový; – popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly; – rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat;		4. Digitální technologie 4.1. Hardware a software zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost; současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty; připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory; souborový systém a paměťová úložiště;



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

– na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí; – efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; – porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna; – rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat; – identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad; – chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, prepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost; – s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně; – v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů (např. rabbit hole).		zařízení s operačním systémem; aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií); zařízení s vestavěnými systémy; 4.2. Počítačové sítě a síťové služby typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí; principy fungování webu a cloudových služeb; 4.3. Bezpečnost v digitálním prostředí způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování); sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat); digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy; digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy.
--	--	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Ekonomika

NÁZEV PŘEDMĚTU:	EKONOMIKA			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem obsahového okruhu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě. Výsledkem vzdělávání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z obsahového okruhu Ekonomické vzdělávání. Úkolem výuky je umožnit teoreticky a prakticky poznat základní ekonomické činnosti související s provozem výrobních podniků a s jejich hospodařením, osvojit si základní ekonomické pojmy a vztahy v tržním hospodářství a získat základní vědomosti o principech a pracovních metodách uplatňovaných v těchto ekonomických činnostech. Obsah předmětu je vybrán na základě reálných potřeb v praxi a sestaven tak, aby žáci pochopili vnitřní logiku ekonomických činností, měli aktuální přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a znali práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů. Učivo předmětu ekonomika se velice úzce prolíná s předmětem práce s počítačem a administrativa. Učivo managementu a marketingu je sloučeno do předmětu ekonomika. Učivo je strukturováno do následujících tematických celků: 1. ročník - Tržní ekonomika, podnikání, zaměstnanci.

2. ročník - Podnik a hospodaření, peníze, daně, pojistné, řízení podniku, marketing

3. ročník - Národní hospodářství, EU, daňová evidenční činnost podniku

Pojetí výuky

Výklad s návazností na znalosti žáků, samostatné řešení úkolů, skupinová práce, práce s aktuálními informacemi, práce s odbornou publikací, aplikace v praxi, využití prostředku IT a efektivní práce s informacemi, beseda s pracovníkem Úřadu práce, video, sestavení profesního životopisu a žádosti o zaměstnání. Ve vyučovacím předmětu ekonomika lze uplatnit jak frontální, tak skupinové vyučování. Výklad nového učiva se aplikuje



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

na příkladech z obchodní praxe, je zařazen potřebný počet vyučovacích hodin na řešení a procvičování praktických příkladů. Průběžně se sledují vývojové změny v daném odvětví a oboru, volí se vhodné a účinné pracovní metody a formy, učivo se neustále aktualizuje. Vhodně jsou zařazovány informace, rozhovory či samostatná vystoupení na aktuální témata. Ve výuce se uplatňuje práce s konkrétními právními normami, vyhledávání potřebných informací a vyplňování dokladů. Žáci využívají moderní prostředky výpočetní techniky.

Hodnocení výsledků žáků

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy, tzn. z pětistupňového hodnocení. Znalosti žáků jsou ověřovány průběžně krátkými testy, ústním zkoušením, praktickými úkoly. Hodnocení spočívá v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému, pozornost je věnována sebehodnocení žáků. Každý žák by měl být zkoušen alespoň 2x za pololetí, hlavní podklad pro hodnocení je jeho verbální projev, zejména pochopení a použití odborné terminologie. Krátké testy jsou zadávány na závěr probíraného tématu, hodnotí se schopnost samostatné aplikace získaných poznatků. Praktické úkoly pomáhají žákům pochopit ekonomickou problematiku, hodnotí se schopnost samostatně vyhledávat a správně aplikovat získané informace potřebné pro zpracování zadaného úkolu. Hodnocení napomáhá k vytváření vědomého úsilí o zlepšení s ohledem na individuální možnosti a meze každého jedince.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Komunikativní kompetence

absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence

absolventi by měli:

- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- 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;



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

absolventi by měli:

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

Matematické kompetence

absolventi by měli:

- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

Kompetence k učení

absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů

absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Odborné kompetence

Vykonávat obchodně-provozní aktivity aby absolventi :

- kalkulovali cenu výrobků a služeb;
- orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

aby absolventi :

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodařili s finančními prostředky.

Průřezová témata:

Člověk a životní prostředí

vést žáky k tomu, aby:

- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji;
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje;



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.

Člověk a svět práce

vést žáky k tomu, aby:

- si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře;
- zorientovat žáky ve světě práce jako celku i v hosp. struktuře regionu, naučit je hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámit je s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání;
- naučit žáky vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu;
- naučit žáky vyhledávat a posuzovat inf. o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní a posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů;
- naučit žáky písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority;
- vysvětlit žákům základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání, naučit je pracovat s příslušnými právními předpisy;
- zorientovat žáky ve službách zaměstnanosti, přivést je k účelnému využívání jejich informačního zázemí.

Digitální kompetence:

- Žák v průběhu vzdělávání rozvíjí digitální kompetence, které mu umožňují efektivně, bezpečně, zodpovědně a tvořivě využívat digitální technologie v osobním i pracovním životě.
- Učí se nejen ovládat běžné digitální nástroje, ale také chápat jejich možnosti, rizika a společenský kontext.
- Rozvíjí dovednosti potřebné pro moderní komunikaci, organizaci práce a prezentaci podniku v online prostředí.
- Efektivně komunikuje v digitálním prostředí.
- Vyhledává, třídí, kriticky posuzuje, zpracovává ekonomické informace z různých zdrojů a interpretuje ekonomické údaje, uvědomuje si rizika dezinformací.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník Žák:	33	



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy; - vysvětlí pojem životní úroveň obyvatelstva; - zná podstatu a fungování hospodářského procesu; - chápe mechanismus trhu; - posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku, stanoví cenu; - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH, jak se liší cena podle zákazníka, místa a období - orientuje se v právních formách podnikání a dovede charakterizovat jejich základní znaky; - posoudí vhodné právní formy podnikání pro obor; - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet; - na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu; - popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti; - vyhledá informace o nabídkách zaměstnání a vzdělávání, kontaktuje případné zaměstnavatele a úřad práce; - připraví odpověď na nabídku zaměstnání; - zná specifika pracovního poměru a obsahu pracovní smlouvy ve svém oboru; - popíše jednotlivé složky mzdy a formy odměňování zaměstnanců, vypočítá čistou mzdu, provede jednoduchý výpočet sociálního a zdravotního pojištění; - odlišuje jednotlivé druhy způsobených škod a jejich náhradu; - zná právní předpisy, které určují a definují odpovědnost za škodu; - na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele;	1. Základy tržní ekonomiky - potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň - výroba a její základní faktory - hospodářský proces - trh - podstata fungování, tržní subjekty - nabídka, poptávka, zboží cena 2. Podnikání, podnikatel - podstata podnikání, právní formy - podnikatelský záměr - podnikání podle živnostenského zákona - obchodní korporace 3. Zaměstnanci - organizace práce na pracovišti - zaměstnání, hledání zaměstnání, - služby úřadu práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti a rekvalifikace - vznik, změna a ukončení pracovního poměru, povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - povinnosti a práva zaměstnanců ve vazbě na pracovní smlouvu a pracovní dobu - mzda, složky mzdy, výpočet zdravotního a sociálního pojištění, formy odměňování, náhrada mzdy
---	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

		- druhy škod a možnosti předcházení škodám, odpovědnost zaměstnance a odpovědnost zaměstnavatele
2. ročník Žák: - má přehled o jednotlivých ekonomických činnostech v podniku veřejného stravování; - rozlišuje jednotlivé druhy majetku; - orientuje se v účetní evidenci majetku; - zná jednotlivé činnosti podniku a umí je správně rozlišit s majetkem pro ekonomiku podniku; - rozlišuje jednotlivé druhy nákladů a výnosů; - řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření; - řeší jednoduché kalkulace ceny; - získá přehled o hospodaření v podniku; - orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kursovního lístku; - vyplňuje doklady související s pohybem peněz, vysvětlí, co jsou kreditní a debetní platební karty; - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb, a rozdíl mezi sazbou a RPSN, charakterizuje druhy úvěrů; - umí se orientovat v obchodních bankách a zná jejich poskytované služby; - orientuje se v daňové soustavě, charakterizuje význam daní pro stát; - řeší jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmu vyhotoví DP k DZPFO; - zná význam pojištění, orientuje se v produktech pojišťovacího trhu, vybere nejvhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby; - vysvětlí pojem management;	33	1. Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku veřejného stravování - postavení a úkoly podniku veřejného stravování - činnosti podniku veřejného stravování; - struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek, zásobování - struktura zdrojů majetku, vlastní a cizí zdroje - náklady, výnosy, výsledek hospodaření podniku společného stravování 2. Peníze, daně, pojistné - peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk - bankovní soustava - daňová soustava - pojišťovací soustava 3. Řízení podniku - management - plánování, organizování - rozhodování - motivace a vedení lidí - kontrola



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- zná jednotlivé části procesu řízení; - vysvětlí, co je marketing; - určí metody tvorby cen u produktů veřejného stravování; - vybere vhodný propagační prostředek pro produkty v podniku veřejného stravování; - na příkladu popíše prodejní cesty.		4. Marketing podniku - pojem marketing - marketingový plán a průzkum trhu - produkt - cena - propagace - distribuce, prodejní cesty
3. ročník Žák: - vysvětluje pojem NH a orientuje se v členění podle různých hledisek; - objasňuje význam jednotlivých ukazatelů hodnotících úroveň NH; - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům; - popisuje cíle národohospodářské politiky; - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství; - porovnává ukazatele národního hospodářství ČR s ostatními zeměmi EU; - vysvětluje význam a výhody mezinárodního obchodování; - popisuje obsah kupní smlouvy v mezinárodním obchodě; - vyhotoví a zkontroluje daňové doklady; - umí vést daňovou evidenci pro plátce i neplátce DPH; - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu FO;	30	1. Národní hospodářství a EU - pojem a struktura národního hospodářství - makroekonomické ukazatele - cíle národohospodářské politiky - státní rozpočet – význam, příjmy a výdaje - mezinárodní obchodní politika – význam a výhody, obsah kupní smlouvy v mezinárodním obchodě – předmět, cena, množství, dodací lhůta, platební a dodací podmínky - EU – význam a vývoj 2. Daňová evidenční činnost - zásady a vedení daňové evidence -daňová evidence - ocenění majetku a závazků v daňové evidenci - minimální základ daně



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

		- daňové přiznání fyzických osob
--	--	----------------------------------



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Potraviny a výživa

NÁZEV PŘEDMĚTU:	POTRAVINY A VÝŽIVA			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1,5	1,5	1,5	4,5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Žáci poznají činnosti trávicí soustavy, metabolismus člověka, umí zpracovat získané informace z předmětu a aplikovat je v praxi, jsou schopni ovlivňovat vztahy mezi organismem a vnějším prostředím na základě získaných informací. Žáci se seznámí s potravinami, s jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost a skladování. Žáci získají základní poznatky o potravinách rostlinného a živočišného původu.

Žáci se seznámí s požadavky na hygienu v gastronomii, s trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách. Žáci získají přehled o výživě, dokáží rozlišit vlastnosti jednotlivých druhů masa. Jsou schopni používat jednotlivé druhy masa a masných výrobků při výživě, vysvětlit jeho význam pro lidský organismus, jeho nezastupitelné zařazení na jídelní lístek. Dokáží popsat vliv životního prostředí na kvalitu a jeho zpracování.

Žáci porozumí rozdělení nápojů, dovedou je charakterizovat, získají přehled o jednotlivých výrobních postupech, o jednotlivých skupinách nápojů, jsou schopni vyhledat a předat informace týkající se specifických způsobů stravování. Aplikují poznatky v praxi. Žáci pochopí souvislost mezi správnou výživou, zdravým životním stylem a prevencí onemocnění. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a nutnost boje proti nim. Uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, mají přehled o výživě. Znájí zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování, sestavují jídelní lístek podle pravidel racionální výživy.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z obsahového okruhu Výroba pokrmů.

Učivo je zaměřeno na způsob fungování trávicího systému, na složení potravin a fungování organismu. Při charakteristice potravin rostlinného a živočišného původu je kladen důraz na jednotlivé druhy rostlinné stravy, a to na ovoce, zeleninu, brambory, luštěniny, obiloviny, mlýnské výrobky, houby, sladidla.

Samostatně jsou zahrnuty do učiva: pochutiny, maso, masné výrobky, mléko a mléčné výrobky, tuky a vejce. V kapitole nápoje jsou zařazeny poznatky o označování nápojů a pravidla při jejich skladování. V části věnované správné výživě se žáci seznámí se zásadami správné výživy, aby dokázali tyto vědomosti aplikovat při praktickém sestavování jídelních lístků pro různé skupiny strávníků. Získané poznatky žák aplikuje v dalších odborných předmětech technologie, stolničení a při odborném výcviku. Učivo je strukturováno do následujících tematických celků:

- | | |
|-----------|---|
| 1. ročník | <ul style="list-style-type: none">- Složení potravin- Potraviny- Potraviny rostlinného původu- Pochutiny- Potraviny živočišného původu |
| 2. ročník | <ul style="list-style-type: none">- Potraviny živočišného původu- Chladicí a mrazicí zařízení- Jateční druhy masa- Ostatní druhy masa- Masové výrobky |
| 3. ročník | <ul style="list-style-type: none">- Nápoje- Správná výživa a způsoby stravování- Diferencovaná strava- Progresivní příprava jídel- Opakování k ZZ |

Pojetí výuky



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné a skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek - videa (naučné a instruktážní filmy), zpětného projektoru, počítače.

Při výuce se používají odborné knihy a časopisy (Gastronomická revue, Food servise, Minutka), ve kterých žák vyhledává a srovnává jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze (pekárny, zpracování vajec, mlékárna, pivovar).

Expoziční metody:

- motivační vyprávění
- motivační rozhovor
- motivační skupinová diskuse

Metody využívání moderních technických prostředků:

- výuková videa z platformy internetu a sociálních médií za využití digitální zobrazovacích metod
- interaktivní výuka pomocí počítače

Metody osvojování nového učiva:

- výklad
- popis, vysvětlení
- rozhovor, skupinová diskuse

Metody práce s odborným textem:

- vyhledávání informací
- studium odborné literatury

Fixační metody:

- ústní opakování učiva, procvičování

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem školy.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

Klasické diagnostické metody:

- ústní zkoušení
- písemné zkoušení dílčí a souhrnné
- slovní hodnocení
- praktické zkoušky

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence

- 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).

Personální a sociální kompetence

- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí.

Občanské kompetence

- 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, spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Matematické kompetence

- správně používat a převádět běžné jednotky.

Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, tzn. aby absolventi:

- uplatňovali požadavky na hygienu;
- měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišili vlastnosti, technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů;
- znali způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek.

Vykonávat obchodně-provozní aktivity, tzn. aby absolventi:

- připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu.

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) 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;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:

- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti.

Průřezová témata:



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Člověk a životní prostředí, tzn. aby absolventi:

- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník Žák: - je schopen rozlišit jednotlivé potraviny - zná obsah potravin a jeho složení - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - charakterizuje alimentární nákazy; - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; - využívá znalosti o potravinách ve výživě - je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus - dokáže charakterizovat jejich využití při tepelném zpracování - vysvětlí alergeny v potravinách	50	1. Složení potravin - význam a složení, jakost a skladování, ošetřování - alimentární nákazy 2. Potraviny - význam pro lidský organismus, rozdělení, jednotlivé složky potravin - bílkoviny, tuky, glycidy, ML a vitamíny, hodnocení kvalita, konvence, aditiva, alergeny 3. Potraviny rostlinného původu - ovoce - složení, rozdělení, význam, použití - zelenina - složení, rozdělení, význam, použití - brambory - složení, rozdělení, význam, použití - luštěniny - složení, druhy, význam, použití



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- zná význam a vliv pochutin na lidské zdraví, jejich prospěšnost i špatný vliv - vhodně používá správné pochutiny při tepelném zpracování - doceňuje přínos ostatních druhů pochuti při přípravě a ochucování pokrmů - se orientuje ve skladu, popíše správný způsob skladování - zná požadavky na ošetření a skladování potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů, eviduje zásoby a jejich pohyb - dokáže vysvětlit význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení - dokáže rozpoznat a ovlivnit riziko nákazy		- obiloviny, mlýnské a pekařské výrobky - složení, rozdělení, význam, použití - houby - složení, rozdělení, význam - sladidla - druhy, vlastnosti, použití 4. Pochutiny - koření - rozdělení, druhy, význam, použití - sůl, ocet - výroba, druhy, význam - pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření, kypřicí prostředky - káva, čaj, kakao - skladování, druhy skladů, vybavení 5. Potraviny živočišného původu - mléko a mléčné výrobky - význam, složení, druhy, jakost - vejce - složení, druhy, jakost, nákazy - tuky – význam, složení, druhy, jakost
2. ročník Žák: - charakterizuje různé druhy masa, zná význam pro výživu, je schopen rozlišit jednotlivé druhy masa podle základních znaků - zná význam zrání surovin pro další použití při přípravě pokrmů - ovládá jednotlivé faktory, které ovlivňují jakost masa	50	1. Potraviny živočišného původu - maso - význam ve výživě, rozdělení, charakteristika, složení, jednotlivé druhy masa, skladování



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- jednotlivé druhy masa rozděljuje podle kuchyňského použití a podle jakostních tříd - oceňuje přínos drůbežího masa a ryb v dietním stravování - seznámí se se specifickými druhy masa a jeho složením a přípravou - je schopen zařadit jednotlivé druhy masných výrobků a určit význam při dalším zpracování - vyzná se v označení potravin a jejich skladování	2. Chladicí a mrazicí zařízení - druhy a způsoby chlazení, význam, použití, druhy chladicích a mrazicích zařízení, doprava a konzervace masa 3. Jateční druhy masa - hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí a kůzlečí maso - rozdělení, význam ve výživě, složení, upotřebení, skladování 4. Ostatní druhy masa - ryby – rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování - korýši, měkkýši, obojživelníci - jednotlivé druhy pro použití, charakteristika, význam, specifika jednotlivých druhů - drůbež - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování - zvěřina - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování 5. Masové výrobky - uzeniny - význam, složení - konzervy a polokonzervy - rozdělení a skladování masných výrobků
---	---



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

3. ročník Žák: - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů; - zná typické nápoje pro jednotlivé státy, dokáže je stručně charakterizovat a stručně popsat jejich výrobu - zná vliv alkoholu na lidské zdraví a možnosti boje proti alkoholismu a dalším návykovým látkám - objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu; - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin; - vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet - je schopen sestavit různé typy jídelních lístků podle skupin obyvatel - dovede samostatně uplatnit získané poznatky při zpracování úkolu a vhodně je prezentovat	45	1. Nápoje - nealkoholické nápoje - význam, rozdělení, charakteristika jednotlivých druhů - pivo - suroviny, výroba, tržní druhy, pivní zařízení, ošetření - víno - pěstitelské oblasti, význam, charakteristika, výroba, jednotlivé druhy, rozdělení, choroby, vady, skladování, ošetřování - lihoviny - charakteristika, rozdělení, výroba, tržní druhy - vliv alkoholu na lidské zdraví, boj proti alkoholismu 2. Správná výživa a způsoby stravování - racionální výživa, směry ve výživě - trávení – fyziologie výživy, metabolismus živin - trávicí soustava, proces trávení - zásady správné výživy, druhy stravy, charakteristika, vliv na organismus, stravovací návyky, obezita, kouření, drogy a další návykové látky 3. Diferencovaná strava - výživy dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, sportovců a starých osob
---	------------------	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

		- strava v různých pracovních podmínkách, dietní stravování, druhy diet 4. Progresivní příprava jídel - směry ve výživě, stravování vybraných skupin osob podle různých kategorií - sestavování jídelníčků pro různé skupiny obyvatel na základě zvláštních požadavků 5. Opakování k ZZ - průběžně po celý školní rok
--	--	---



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Technologie

NÁZEV PŘEDMĚTU:	TECHNOLOGIE			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1,5	2	1,5	5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytovat žákům vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů. Zohledňuje zásady racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní trendy přípravy pokrmů. Technická vybavenost provozoven je nedílnou součástí technologických příprav, a proto bude zařazována k jednotlivým technologickým postupům.

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu technologie žák:

- má základní vědomosti o technologické využitelnosti a způsobech předběžné přípravy a technologii zpracování potravin, polotovarů a nápojů;
- zná technologické postupy přípravy pokrmů a jejich využití;
- umí připravit jídla pro běžné a slavnostní příležitosti i pro dietní stravování;
- zná gastronomická pravidla a umí je uplatňovat při sestavování jídelního lístku;
- ovládá přípravu pracoviště na provoz;
- má základní vědomosti o využití strojního zařízení při výrobě jídel.

Charakteristika učiva

Vychází s RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník z obsahového okruhu Výroba pokrmů. Učivo předmětu technologie je zařazeno od 1. do 3. ročníku studia a spolu s předměty stolničení, potravin a výživa tvoří teoretický základ pro odborný výcvik a budoucí povolání žáků. Vyučovací předmět technologie je úzce spjat s (mezipředmětové vztahy): potravin a výživa, stolničení, administrativa, učivo zařízení provozoven a speciální technologie je sloučeno do předmětu technologie. Učivo je strukturováno do následujících tematických celků:

- 1. ročník:**
- Hygienické požadavky na provoz společného stravování;
 - Výrobní středisko;
 - Základní druhy přípravy, technologie;



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- Technologické postupy přípravy tradičních polévek;
- Technologické postupy přípravy tradičních omáček;
- Technologické postupy přípravy tradičních příloh a bezmasých pokrmů.

- 2. ročník:**
- Základy technologie příprav pokrmů z jatečních mas;
 - Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů mas;
 - Základy technologické přípravy pokrmů z ryb, darů moře;
 - Základní technologie přípravy pokrmů z drůbeže;
 - Základy technologické přípravy pokrmů ze zvěřiny;
 - Základy technologické přípravy pokrmů z mletého masa.

- 3. ročník:**
- Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku;
 - Technologické postupy přípravy pokrmů podle jejich druhů;
 - Technologické postupy přípravy moučníků - druhy těst;
 - Technologické postupy přípravy dietních pokrmů;
 - Pokrmy národních kuchyní;
 - Práce s odbornou literaturou.

Pojetí výuky

Expoziční metody:

- motivační vyprávění
- motivační rozhovor
- motivační skupinová diskuze

Metody využívající moderní technické prostředky:

- výuková videa z platformy internetu a sociálních médií za využití digitální zobrazovacích metod
- interaktivní výuka pomocí počítače

Metody osvojování nového učiva:



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Metody slovního projevu

- výklad, popis, vysvětlení
- rozhovor
- skupinová diskuze

Metody práce s odborným textem:

- vyhledávání informací
- studium odborné literatury

Fixační metody:

- ústní opakování učiva
- procvičování

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem školy.

Klasické diagnostické metody:

- ústní zkoušení
- písemné zkoušení dílčí
- písemné zkoušení souhrnné
- slovní hodnocení
- praktické zkoušky
- metody manipulace s předměty
- metody nácviku dovedností



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence

- 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).

Personální a sociální kompetence

- 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;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Občanské kompetence

- 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, spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- podporovat hodnoty místní, národní evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Matematické kompetence

- správně používat a převádět běžné jednotky.

Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, tzn. aby absolventi:

- uplatňovali požadavky na hygienu;
- měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišili vlastnosti, technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů;
- znali způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek.

Ovládat technologii přípravy pokrmů, tzn. aby absolventi:

- ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky;
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Vykonávat obchodně-provozní aktivity, tzn. aby absolventi:

- připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu;
- kalkulovali cenu výrobků a služeb;
- sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií.

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) 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;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;

- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);

- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;

- dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;

- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti, tzn. aby absolventi:

- měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku;

- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.

Člověk a životní prostředí, tzn. aby absolventi:

- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;

- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; - jedná v souladu s předpisy; - zná zásady bezpečnosti práce a požární ochrany; - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace; - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce; - zná organizaci práce ve výrobním středisku; - zná požadavky na ošetřování a skladování potravin; - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů ; - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin; - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy úprav pokrmů a umí je využít;	50	1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování - Hygienické předpisy v gastronomii - Kritické body HACCP - Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - Skladování potravin - Osobní hygiena, pracovní oblečení 2. Výrobní středisko - Rozdělení na jednotlivé úseky - Základní vybavení výrobního střediska - Druhy skladů - Základní povinnosti kuchaře - Pracovní pomůcky a inventář - Práce se stroji - Příprava výrobních středisek před zahájením provozu a práce po skončení provozu 3. Základní druhy přípravy, technologie - Předběžná příprava potravin rostlinného původu - Předběžná příprava potravin živočišného původu - Práce s konvencencemi a jejich využití - Základní tepelné úpravy při zpracování potravin - vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení - gratinování, pečení na rožni, roštu, grilu, úpravy v mikrovlnné troubě, úpravy v konvektomatu



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- zná technologické postupy přípravy tradičních polévek; - zná technologické postupy přípravy tradičních omáček; - zná technologické postupy přípravy tradičních příloh a bezmasých pokrmů.		4. Technologické postupy přípravy tradičních polévek - význam, rozdělení, dávkování - vývar a hnědé polévky - zavářky a vložky do polévek - bílé polévky - speciální a studené polévky 5. Technologické postupy přípravy tradičních omáček - význam a rozdělení základních omáček - omáčky k vařenému hovězímu masu - základní bílé a hnědé omáčky - složité omáčky (bílé, hnědé a speciální omáčky) - studené omáčky 6. Technologické postupy přípravy tradičních příloh a bezmasých pokrmů - z brambor a zeleniny - z luštěnin a hub - z rýže a těstovin - z vajec a sýra
2. ročník Žák: - zná předběžnou úpravu jednotlivých mas; - charakterizuje hovězí maso podle jednotlivých částí, určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností;	66	1. Základy technologie příprav pokrmů z jatečních mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí) - Příprava a předběžná úprava masa 2. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů mas - Hovězí maso



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- charakterizuje telecí maso podle jednotlivých částí, určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností; - charakterizuje vepřové maso podle jednotlivých částí, určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností; - charakterizuje vlastní masa, orientuje se v předběžné přípravě, uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností z jednotlivých druhů živočichů; - orientuje se v předběžné přípravě pokrmů, uvede technologii	- tepelné úpravy pokrmů - příprava základů - vaření, dušení, pečení hovězího masa - úprava vnitřností Telecí maso - vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení telecího masa - úprava vnitřností Vepřové maso - vaření vepřového masa, vepřové hody - dušení, pečení, smažení vepřového masa - úprava vnitřností - příprava uzeného masa a slaniny Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso - vaření, dušení, pečení, smažení - úprava vnitřností 3. Základy technologické přípravy pokrmů z ryb, darů moře Předběžná příprava sladkovodních a mořských ryb Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Tepelné úpravy pokrmů - vaření, dušení, pečení, smažení - příprava vnitřností z ryb Úprava pokrmů z korýšů, měkkýšů a obojživelníků 4. Základní technologie přípravy pokrmů z drůbeže
---	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

přípravy pokrmů a vnitřností z drůbeže; - charakterizuje vlastní masa, orientuje se v předběžné přípravě, uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností ze zvěřiny; - dodržuje požadavky na úpravu pokrmů v souladu s hygienickými předpisy, uvede technologii přípravy pokrmů z mletých mas.		Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - hrabavá a vodní drůbež Předběžná příprava, vykost'ování, porcování Tepelné úpravy pokrmů - vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení Druhy a příprava nádivek Příprava drůbežích vnitřností 5. Základy technologické přípravy pokrmů ze zvěřiny Předběžná příprava zvěřiny Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - srstnaté, pernaté, černé zvěřiny Tepelné úpravy pokrmů - vaření, dušení, pečení a smažení 6. Základy technol. přípravy pokrmů z mletého masa Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – masové kašoviny, směsi, ragú, krokety Tepelné úpravy pokrmů
3. ročník Žák: - připravuje pokrmy na objednávku; - charakterizuje tepelné úpravy, zná technologii přípravy pokrmů a příloh k pokrmům na objednávku; - uvede technologii přípravy výrobků studené kuchyně, uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost, detail; - vede technologii přípravy teplých pokrmů;	45	1. Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku - pokrmy z hovězího, telecího, vepřového masa - pokrmy z drůbeže, zvěřiny, ryby a dary moře - ostatní druhy mas, speciality 2. Technologické postupy přípravy pokrmů podle jejich druhů - příprava pokrmů studené kuchyně - zaměřeno na rozdělení teplých a studených předkrmů, přípravu rautových stolů



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- připravuje moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů; - zná základní druhy těst; - charakterizuje moučníky, jejich způsoby přípravy a úpravu před expedicí; - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet; - charakterizuje stravování jednotlivých skupin (děti, těhotné ženy, sportovci, pracující v různých podmínkách); - charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů; - charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování; - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí; - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou;	- kalkulace pokrmů studené kuchyně 3. Technologické postupy přípravy moučníků - druhy těst - moučníky z kynutého a litého těsta - moučníky z plundrového a listového těsta - moučníky z piškotového těsta - moučníky z odpalovaného těsta a ostatních druhů těst - ovocné saláty - speciální moučníky 5. Technologické postupy přípravy dietních pokrmů - sestavování jídelníčku pro jednotlivé diety - charakteristika diet - příprava pokrmů 6. Pokrmy národních kuchyní - pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly - příprava specialit jednotlivých národních kuchyní - české, slovenské, anglické, francouzské, německé, maďarské, ruské, balkánské, skandinávské - krajové speciality 7. Práce s odbornou literaturou - prohlubování a upevňování znalostí z 1. a 2. ročníku - opakování k závěrečným zkouškám v průběhu celého školního roku
---	---



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Gastronomické výpočty

NÁZEV PŘEDMĚTU:	GASTRONOMICKÉ VÝPOČTY			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	0	0,5	0	0,5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je naučit, důkladně procvičit a zafixovat základní typy výpočtů, které se v gastronomii používají (normování a kalkulace).

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník ze vzdělávacího okruhu Výroba pokrmů.

Předmět je zařazen do 2. ročníku s půlhodinovou dotací týdně.

Jednotlivé postupy při výpočtech budou žáci schopni používat v předmětu Práce s počítačem při tvorbě tabulek Excel.

Pojetí výuky

Vyučující vysvětlí a předvede vzorové výpočty. Na sérii typizovaných úloh žáci důkladně procvičí jednotlivé typy výpočtů.

Žáci se naučí samostatně pracovat s normami, vyhledávat potřebné informace. Získají reálnou představu o cenách surovin, v některých případech budou nuceni si ceny samostatně zjistit.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni za písemně vypracované školní i domácí úlohy, ve kterých předvedou, že jsou schopni samostatně provádět potřebné výpočty.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence k učení

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů
- pracovat s kalkulačkou
- správně používat a převádět běžné jednotky



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- s jistotou a bezchybně zvládnout potřebné výpočty normování a odhadnout správnost výsledků při kalkulacích cen
- učil se používat nové aplikace
- z otevřených zdrojů získávat moderní receptury, kriticky přistupovat k získaným informacím,
- vytvořit kalkulaci s vyhledáním aktuálních reálných cen

Průřezová témata: Člověk a svět práce, Člověk a digitální svět

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence 2. ročník	Počet hodin	Tematický celek
Žák nanormuje: - potřebný počet porcí teplého pokrmu - potřebný počet porcí polévky - potřebné množství vývaru - potřebný počet porcí moučníku jako zlomek moučného pokrmu Žák: - s reálnými cenami provede kalkulaci ceny pokrmu - zjistí si ceny surovin a provede kalkulaci	15	1. Normování v teplé kuchyni 2. Normování ve studené kuchyni 3. Kalkulace ceny pokrmu



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Stolničení

NÁZEV PŘEDMĚTU:	STOLNIČENÍ			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	2	1,5	1,5	5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s běžným a speciálním inventářem, s jeho použitím a údržbou. Seznámí se s technikou jednoduché a složité obsluhy, naučí se sestavit jídelní i nápojové lístky, menu pro různé prostředí a společenské příležitosti. Při sestavování nabídkových lístků uplatní znalosti správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků.

Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování, jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a nutnost boje proti nim.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z obsahového okruhu Odbyt a obsluha. Učivo předmětu stolničení je zařazeno od 1. do 3. ročníku studia a spolu s předměty technologie, potraviny a výživa tvoří teoretický základ pro odborný výcvik a budoucí povolání žáků. Vyučovací předmět stolničení je úzce spjat s předměty: technologie, potraviny a výživa, administrativa. Učivo zařízení provozoven je sloučeno do předmětu stolničení. Učivo je strukturováno do následujících tematických celků:

1. ročník: - Úvod

- Zásady hygieny a bezpečnosti
- Společenské chování a vystupování obsluhujících
- Vybavení a zařízení na úseku obsluhy
- Základy obsluhy
- Gastronomická pravidla
- Systémy obsluhy
- Způsoby obsluhy

2. ročník: - Jednoduchá obsluha



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- Servis studených a teplých nápojů
- Složitá obsluha - základní forma
- Složitá obsluha - vyšší forma
- Kavárna a kavárenská herna
- Vinárna a vinný sklep
- Ostatní společenská a zábavní střediska
- Bary
- Míšené nápoje

- 3. ročník**
- Slavnostní hostiny
 - Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem
 - Společenská setkání
 - Ubytovací zařízení
 - Obsluha v dopravních prostředcích
 - Zvyklosti cizinců

Pojetí výuky

Expoziční metody:

- motivační vyprávění
- motivační rozhovor
- motivační skupinová diskuze

Metody využívající moderní technické prostředky:

- výuková DVD, CD, videokazety

Metody osvojování nového učiva:

Metody slovního projevu

- výklad
- popis
- vysvětlení



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- rozhovor

- skupinová diskuze

Metody práce s odborným textem:

- vyhledávání informací

- studium odborné literatury (časopisy, noviny)

Fixační metody:

- ústní opakování učiva

- procvičování

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem školy.

Klasické diagnostické metody:

- ústní zkoušení

- písemné zkoušení dílčí

- písemné zkoušení souhrnné

- slovní hodnocení

- praktické zkoušky

- metody manipulace s předměty – laboratorní práce

- metody nácviku dovedností

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;

- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;

- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty;



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- 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;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, tzn. aby absolventi:

- uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii;
- měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů;
- znali způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek

Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolventi:

- 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.

Vykonávat obchodně- provozní aktivity, tzn. aby absolventi:

- sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování;
- kalkulovali cenu výrobků a služeb; sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) 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;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržovali stanovené normy (standarty) a předpis y související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti, tzn. aby absolventi:

- měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.

Člověk a životní prostředí, tzn. aby absolventi:

- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník Žák: - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení; - adaptuje se na pracovní prostředí a nové požadavky, přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly a uznává autoritu nadřízených; - zná zásady hygieny a bezpečnosti při práci; - je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb; - uplatňuje hygienu a bezpečnost při práci, hygienické a bezpečnostní předpisy; - profesionálně jedná ve styku s hosty; - uplatňuje zásady společenského chování; - rozlišuje malý a velký stolní inventář; - rozeznává a používá inventář na úseku obsluhy; - charakterizuje pomocný inventář a pomocná zařízení;	66	1. Úvod Stručná historie pohostinství Význam a úkoly odbytu Členění a kategorizace odbytových středisek Základní společenská a profesní pravidla Pracovní oblečení v obsluze a osobní pomůcky 2. Zásady hygieny a bezpečnosti Zásady hygieny osobní a pracovního prostředí Zásady bezpečnosti, nehody a jejich řešení Platné normy v oblasti hygieny a bezpečnosti práce 3. Společenské chování a vystupování obsluhujících Pravidla chování u stolu a při jídle hosta Pravidla chování obsluhujících na pracovišti a mimo něj 4. Vybavení a zařízení na úseku obsluhy Rozdělení inventáře Drobný stolní inventář Stolový a sedací inventář Restaurační prádlo Inventář na pokrmy Inventář na nápoje Pomocný inventář Zařízení na úseku obsluhy;



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- zná způsob přípravy na provoz; - přijme objednávku, kalkuluje cenu, zná způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem; - nakládání s tržbami; - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit; - sestaví menu pro různé příležitosti; - sestaví menu, jídelní lístek a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a racionální výživy a dalších hledisek za pomoci odborné literatury; - zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku; - organizuje práci v odbytovém středisku; - charakterizuje různé formy obsluhy;		5. Základy obsluhy Hlavní zásady obsluhy Základní pravidla a technika obsluhy Příprava pracoviště před zahájením provozu Evidence a přejímka pokrmů a nápojů Údržba pracoviště během provozu Práce po skončení provozu Vyúčtování tržeb 6. Gastronomická pravidla Zásady výživy a gastronomická pravidla Jídelní lístek Nápojový lístek Menu 7. Systémy obsluhy Obvodový systém obsluhy Systém vrchního číšníka Ostatní systémy obsluhy 8. Způsoby obsluhy Restaurační způsob obsluhy Kavárenský způsob obsluhy Slavnostní způsob obsluhy Obsluha skupin
2. ročník Žák: - zná základy jednoduché obsluhy a podávání jednotlivých chodů během dne	50	1. Jednoduchá obsluha Podávání snídaní Podávání přesnídávek



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- zná základy podávání jednotlivých nápojů, orientuje se v druzích nápojů; - zná rozdělení nápojů a jejich podávání; - charakterizuje složitou obsluhu a dokáže ji v praxi použít; - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je; - ovládá a volí vhodné formy obsluhy a podle prostředí a charakteru společenské příležitosti používá vhodný inventář; - získá a využívá informace o složitě obsluze; - charakterizuje jednotlivé úpravy pokrmů u stolu hosta; - charakterizuje kavárnu jako odbytové středisko; - charakterizuje daný typ, sestaví jídelní a nápojový lístek, uvede vhodný způsob obsluhy;	Podávání obědů Podávání večeří Práce po skončení provozu 2. Servis studených a teplých nápojů Požadavky na sklad nápojů Údržba skladu nápojů Základní pravidla servisu nápojů Servis studených a teplých nealkoholických nápojů Servis studených a teplých alkoholických nápojů 3. Složitá obsluha - základní forma Zásady při složitě obsluze Podávání snídaní Podávání speciálních studených předkrmů Podávání speciálních teplých předkrmů 4. Složitá obsluha - vyšší forma Základní zásady přípravy pokrmů před hostem Míchání, zjemňování, dochucování pokrmů Flambování pokrmů Dranžírování pokrmů Úprava specialit u stolu hosta 5. Kavárna a kavárenská herna Druhy a zařízení kaváren Příprava kavárny na provoz Kavárenský jídelní a nápojový lístek Obsluha v kavárně Kavárenská herna
--	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- charakterizuje vinárnu jako odbytové středisko; - charakterizuje daný typ, sestaví jídelní a nápojový lístek, uvede vhodný způsob obsluhy; - charakterizuje společenská a zábavní střediska; - charakterizuje daný typ, sestaví jídelní a nápojový lístek, uvede vhodný způsob obsluhy; - charakterizuje bary jako odbytové středisko; - charakterizuje práci barmana; charakterizuje daný typ, sestaví jídelní a nápojový lístek, uvede vhodný způsob obsluhy; - zná a ovládá přípravu a provoz tohoto odbytového střediska; - zná práci barmana; - rozlišuje míchané nápoje a zná jejich přípravu;		6. Vinárna a vinný sklep Druhy a zařízení vináren Příprava vinárny na provoz Vinárenský jídelní a nápojový lístek Obsluha ve vinárně, vinný sklep 7. Ostatní společenská a zábavní střediska Varietě a kabarety; koliby a salaše Gastronomická zařízení jako součást jiných činností 8. Bary Druhy barů a zařízení Příprava baru na provoz Barový jídelní a nápojový lístek Obsluha v baru 9. Míšené nápoje Charakteristika, druhy, suroviny, inventář, dělení Příprava míšených nápojů Základní pravidla servisu
3. ročník Žák: - rozlišuje druhy slavnostních hostin; - zná přípravu slavnostních hostin; - uplatňuje smysl pro estetiku cítění;	45	1. Slavnostní hostiny Význam a druhy hostin Zajištění slavnostních hostin Příprava slavnostních hostin Banketní obsluha Servis pokrmů a nápojů Vyúčtování a práce po skončení hostiny



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- charakterizuje raut jako hostinu s nabídkovými stoly; - uvede způsob obsluhy, způsob přípravy, organizace a vyúčtování akce; - rozliší jednotlivá společenská setkání a stručně je charakterizuje; - rozlišuje druhy ubytovacích zařízení; - charakterizuje pracovní střediska a jejich zaměstnance v ubytovacím zařízení; - zná obsluhu na úseku hotelových pokojů; - charakterizuje obsluhu v těchto dopravních prostředcích; - zná zvyklosti a specifika cizinců a respektuje je.	2. Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Charakteristika rautu Příprava rautu Nabídka pokrmů a nápojů Organizační zajištění a způsob obsluhy Vyúčtování a práce po skončení hostiny Ostatní slavnostní hostiny 3. Společenská setkání Koktejl Číše vína Piknik (výlet do přírody) Zahradní slavnost Výlet na lodi Velké společenské akce 4. Ubytovací zařízení Rozdělení ubytovacích zařízení Pracovní střediska a jejich zaměstnanci v ubytovacím zařízení Etážový servis 5. Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha ve vlaku, na lodi, v letadle a autobusu 6. Zvyklosti cizinců Hosté z Evropy Hosté z Asie
--	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Administrativa

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ADMINISTRATIVA			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1	0	0	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je:

- naučit je psát desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem,
- upevňovat získané dovednosti,
- naučit je zpracovat zadané úkoly v přiměřené rychlosti s důrazem na přesnost;
- pracovat s manuálem ČSN 01 6910 pro vypracování písemností,
- seznámit žáky se základy obchodní korespondence.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař- číšník z obsahového okruhu Komunikace ve službách. Učivo je zařazeno do 1. ročníku. Základem učiva je zvládnutí klávesnice desetiprstovou hmatovou metodou - psaní písmen, velkých písmen (bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem). Jednoduché úpravy textu – zvýrazňování, velikost písma, řádkování. Seznámení s náležitostmi obchodních písemností podle ČSN 01 6910. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech český jazyk a ekonomika a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů. Učivo je strukturováno do následujících tematických celků:

- **Nácvik desetiprstové hmatové metody**
- **Velká písmena, interpunkce**
- **Funkce**
- **Shrnutí obsluhy písemné klávesnice**
- **Číslice, psaní do sloupců, znaménka, značky**
- **Zvýrazňování textu, zvláštní úprava textu**
- **Obchodní písemnosti**
- **Personální písemnosti**



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Pojetí výuky

Velký důraz je kladen na procvičování písmen na všech jeho řadách desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání zrakem. Na začátku každé vyučovací hodiny je prováděno cvičení na zopakování předcházející látky formou psaní na rychlost a přesnost. U žáka s poruchami učení je zvolen individuální přístup.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem školy. Převládá hodnocení textů – rychlosti a přesnosti psaní. Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Důležitým kritériem je úprava písemností a pořádek při jejich zakládání. Znalosti žáka jsou ověřovány měsíčně v písemných cvičeních, která jsou zaměřena na přesnost – opis textu, na rychlost – počet úhozů za minutu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Komunikativní kompetence

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty;
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii.

Personální a sociální kompetence

- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání.

Odborné kompetence

Vykonávat obchodně – provozní aktivity

- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

Průřezová témata

Člověk a svět práce

- vysvětlit žákům základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání, naučit je pracovat s příslušnými právními předpisy.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník Žák: - píše desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem v přiměřené přesnosti a rychlosti; - je schopen získané poznatky využít při psaní	33	1. Nácvik desetiprstové hmatové metody - bezpečnost při psaní - hygiena (sezení) - nácvik psaní na střední řadě (d, f, j, k, a, ů, s, l, g, h) - nácvik psaní na horní řadě (r, u, e, i, o, p, t, z) - nácvik psaní na dolní řadě (n, v, m, b, c, x, y) - nácvik psaní na číselné řadě (ř, á, č, í, š, ě, ž, ý, é) 2. Velká písmena, interpunkce (tečka, čárka, pomlčka rozdělovací znaménko), - automatické podtrhávání 3. Funkce (nastavení okrajů, zpětná klávesa, řádková paměť, opravy písmen a slov, zarovnání okrajů, středění, regulace řádků, typy písma atd.) 4. Shrnutí obsluhy písemné klávesnice - v souvislých všeobecných a odborných textech, cizojazyčné texty - speciální 3. znaky na číselné řadě 5. Číslice, psaní do sloupců, znaménka, značky - použití tabulátoru



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- orientuje se v ČSN; - vyhotovuje písemnosti ve shodě s normalizovanou úpravou; - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává.	- číselné, časové údaje, hodnotové kalkulace, početní výkony, chemické značky 6. Zvýrazňování textu, zvláštní úprava textu - písemnosti zaměřené na obor - souvislé texty 7. Obchodní písemnosti - práce s ČSN - normalizovaná úprava 8. Personální písemnosti - práce s informacemi - žádost o místo - životopis - osobní dotazník
---	---



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Odborný výcvik

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ODBORNÝ VÝCVIK			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	15	17,5	17,5	50

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Žáci jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.

Cílem odborného výcviku je rozvoj aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu a své profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se požadavkům trhu práce a cílevědomě přistupovat k samostatné i týmové práci.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65 – 51 – H/ 01 Kuchař – číšník z okruhu Odbyt a obsluha.

Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Dokáže připravit odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Podkladem pro osvojení vědomostí, zručnosti a návyků je učivo obsažené v učebních osnovách, které umožňuje žákům osvojit si vědomosti v logickém uspořádání. Přitom se odborný výcvik musí uskutečňovat na produktivních pracích.

Žák je průběžně seznamován s moderními technologickými zařízeními v odbytovém středisku. Poznatky z předmětu OV dokáže aplikovat i v teoretických odborných předmětech. Odborný výcvik probíhá v jednotlivých ročnících v těchto tématech:

1. ročník - úvod



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

	- nácvik pracovních činností spojených s přípravou odbytových středisek - technika jednoduché obsluhy - nácvik pracovních činností ve výrobním středisku
2. ročník	- praktické sestavování a psaní jídelních a nápojových lístků - opakování a procvičování jednoduché obsluhy, nácvik složité obsluhy - nácvik obsluhy v kavárně, vinárně a společensko-zábavních střediscích
3. ročník	- výrobní středisko - estetická úprava pokrmů před servisem - ubytovací zařízení - míšené nápoje - slavnostní hostiny - slavnostní hostiny s nabídkovým stolem

Pojetí výuky

Cílem odborného výcviku je prakticky připravit žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb, a to formou individuálního výcviku nebo skupinového výcviku. Rozhodnutí záleží na velikosti provozovny a na učebním období.

Hodnocení výsledků žáků

Vychází z klasifikačního řádu školy, tzn. z pětistupňové klasifikace. Je používáno slovní i numerické hodnocení. Při hodnocení vědomostí, zručností a návyků má učitel odborného výcviku zjistit i to, jak žáci zvládli předepsané učivo a jak je dovedou uplatňovat na pracovišti. Opírá se o tyto ukazatele: čas vynaložený na práci, kvalita práce a dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů. Podle objemu a kvality vykonané práce je žák ohodnocen i finančně formou odměny za produktivní činnost.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Během OV jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech dovedností potřebných k povolání číšníka.

- a/ kompetence k učení – sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí a znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- b/ kompetence k řešení problémů – schopnost samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy
- c/ kompetence komunikativní – dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění číšníka, porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům a to v písemné i ústní formě a vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- d/ kompetence personální a sociální – mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí. Přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- e/ občanské kompetence a kulturní povědomí – dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti xenofobii a diskriminaci

Odborné kompetence

Odborné kompetence jsou pilířem odborné přípravy v oboru vzdělání, jedná se o souhrn teoretické a praktické přípravy. Odborné kompetence v sobě zahrnují znalosti, dovednosti a postoje získané v průběhu vzdělávání v oboru. Absolvent oboru vzdělání Kuchař – číšník disponuje základními kompetencemi, které jsou společné pro obě dvě zaměření.

- a) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:
 - dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i , spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků i hostů), jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.
- b) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
 - dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, hosta).
- c) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
 - efektivně hospodařili s finančními prostředky;
 - nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.
- d) Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tzn. aby absolventi:
 - měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování;
 - rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností;
 - využívali vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu;
 - správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů;
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.
- e) Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad, tzn. aby absolventi:
 - uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP;
 - ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní;
 - kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky;
 - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
 - objasnili a využívali kulinářské dovednosti.
- f) Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolventi:
 - ovládali druhy a techniku odbytu;
 - volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář;
 - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

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

Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)

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

Uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník (v závislosti na zaměření a koncepci příslušného ŠVP). Uplatnění najde zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru i je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomie.

Průřezová témata:

Jsou začleňována do výuky OV průběžně ve spolupráci s teoretickým vyučováním

Občan v demokratické společnosti – naučit žáky řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě a spolupracovat v týmu

Člověk a životní prostředí – zacházet zodpovědně se surovinami, jednat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického a ekologického

Člověk a svět práce – ílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a především dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ROČNÍK	495	
Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; - jedná v souladu s předpisy o bezpečnosti práce a požární ochrany; - umí být zdvořilý a ochotný; - ví, jak se má chovat k nadřízeným i k hostům; - zná a dodržuje gastronomická pravidla; - respektuje společenská pravidla; - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, - skladování, příprava, tepelná úprava, - udržování, výdej, zchlazování a regenerace; - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení;		1. Úvod do odborného výcviku Seznámení žáků s provozovnou a jejím zařízením – exkurze Výrobní, odbytové a skladovací prostory Seznámení s organizací, s právy a povinnostmi žáků Proškolení k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, k zásadám osobní hygieny a hygieny pracoviště a pomůcek, kritické body HACCP Používání nezávadného inventáře při obsluze, péče o potraviny, dodržování čistoty během provozu Odbytová střediska - význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy Chování a vystupování číšníka



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

		Konverzace s hostem, styk s nadřízenými i pracovním kolektivem Pracovní oblečení obsluhujících, jejich pomůcky Gastronomická pravidla
Žák: - rozlišuje jednotlivé druhy inventáře na úseku obsluhy; - ovládá jeho použití a údržbu; - umí připravit odbytové středisko na provoz, osvojil si povinnosti obsluhujících; - umí využít základní pomůcky v obsluze		2. Nácvik pracovních činností spojených s přípravou odbytových středisek Celkové rozdělení inventáře Inventář na úseku obsluhy - skleněný inventář- čištění, leštění, uskladnění a vyřazování - porcelánový inventář – čištění, leštění, uskladnění a vyřazování - kovový inventář – čištění, leštění, uskladnění a vyřazování - příbory - prádlo – údržba a uskladnění - malý stolní inventář – čištění, doplňování a uskladnění Přípravné práce v odbytových střediscích Příprava stolního inventáře, jídelních stolů, chladících vitrín, nabídkových vozíků Základní povinnosti obsluhujících Základní pomůcky obsluhujících a jejich používání
Žák: - zná základy podávání jednotlivých nápojů, orientuje se v druzích nápojů; - zná rozdělení nápojů a jejich podávání;		3. Technika jednoduché obsluhy - příprava pracoviště na provoz - nácvik zručnosti při nošení podnosů a tácků



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- umí servis nealkoholických a alkoholických studených a teplých nápojů; - zvládá nošení talířů, polévkových šálek a jejich debaras;		- doporučení správných nápojů a jejich podávání ve správné teplotě - příprava inventáře na podávání nápojů Servírování - studených nealkoholických nápojů - vína, piva, lihovin - teplých nealkoholických nápojů - teplých alkoholických nápojů Základní pravidla překládání a servisu jídel Nošení talířů Dvoutalířový způsob Třítalířový způsob Nošení polévkových šálek Odnášení upotřebeného inventáře Předcházení nehodám při obsluze a jejich náprava Udržování pracoviště během provozu Práce po ukončení provozu Nácvik práce s pokladnou a počítačem Evidence a placení vydaných jídel a nápojů Podávání snídaní, přesnídávek a svačin Servírování: - polévek - jídel s kompotem nebo salátem
- umí předcházet nehodám při obsluze (mokrý podlaha, nepřeceňuje síly, při pulírování skla a porcelánu); - ví, jak udržovat pracoviště během provozu i po ukončení; - přijme objednávku, zná způsob vyúčtování s hostem; - zná základy jednoduché obsluhy;		
- zná základy jednoduché obsluhy při servisu jídel; - charakterizuje jednotlivé systémy obsluhy;		



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

		- servírování jídel s přílohou a omáčkou Systémy obsluhy
Žák: - zná a ovládá základní pracovní činnosti v kuchyni; - rozlišuje obvyklé vybavení výrobních středisek z hlediska jeho funkce; - zná organizaci práce ve výrobním středisku; - zná požadavky na ošetřování a skladování potravin.		4. Nácvik pracovních činností ve výrobním středisku - předběžná úprava při zpracování potravin - krájení surovin - základní tepelné úpravy - základní úpravy jídel Výrobní středisko - rozdělení a základní zařízení - pracovní pomůcky, inventář - práce se stroji
<u>2. ROČNÍK</u>	577,5	
Žák: - uvede náležitosti jídelního lístku; - vyjmenuje druhy jídelních lístků; - sestaví jídelní lístek dle gastronomických pravidel a zásad racionální výživy; - rozlišuje jednoduché a složité menu a jeho náležitosti; - uvede náležitosti nápojového lístku;		5. Praktické sestavování a psaní jídelních a nápojových lístků Jídelní lístek - druhy - náležitosti - pořadí jídel na jídelním lístku Menu - druhy - pořadí chodů při sestavování menu Nápojový lístek



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- vyjmenuje druhy nápojových lístků; - sestaví nápojový lístek dle gastronomických pravidel; - ovládá a volí vhodné formy obsluhy a prodeje; - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy; - charakterizuje rozdíl mezi jednoduchou a složitou formou obsluhy; - zná a ovládá přípravu na provoz; - rozlišuje druhy slavnostních hostin;		- pořadí nápojů na nápojovém lístku - praktické sestavování a psaní jídelních a nápojových lístků Systémy obsluhy a formy prodeje Základní pravidla obsluhy - systém vrchního číšníka - obvodový systém - francouzský systém - slavnostní hostiny a společenská setkání - způsob obsluhy formou table d'hôte - prodej jídel v automatu, bufetu, samoobsluze - doplňkový prodej při hromadných akcích
Žák: - zná základy jednoduché obsluhy a podávání jednotlivých chodů během dne; - využívá znalostí organizace práce při obsluze skupin;		6. Opakování a procvičování jednoduché obsluhy, nácvik složité obsluhy Snídaně - rozdělení na jednoduché a složité - příprava pracoviště na podávání snídaní - sestavování snídaňového lístku - podávání snídaní, moderní forma podávání snídaní (table d'hôte) Přesnídávky a svačiny - příprava pracoviště



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

		- sestavování přesnídávkového a svačinového lístku - podávání přesnídávek a svačin Obědy - příprava pracoviště na polední provoz - podávání obědů - sestavování jídelních a nápojových lístků Večeře - příprava pracoviště a sestavování jídelního lístku Obsluha skupin
- charakterizuje složitou obsluhu a dokáže ji v praxi použít; - ovládá a volí vhodné formy obsluhy a podle prostředí a charakteru společenské příležitosti používá vhodný inventář; - zvládá překládání pokrmů, sestavování jídelních lístků a menu; - ovládá použití inventáře a způsob obsluhy při večeři;		Složitá obsluha - Složitý oběd – příprava inventáře - prostírání a úprava stolů, příručního stolu, servírovacích stolků a vozíků - podávání aperitivů - podávání studených a teplých předkrmů - podávání polévek - podávání ryb - podávání hlavních chodů - podávání dezertů a ovoce Zásady pro překládání pokrmů Složitá večeře



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

		- příprava potřebného inventáře - prostírání a úprava stolů, příručního stolu, servírovacích stolků a vozíků - podávání nápojů, návaznost pokrmů nápojů - podávání aperitivů - podávání studených a teplých předkrmů - podávání jídel na objednávku - podávání teplých moučníků - podávání kávy a digestivů - obsluha větších společností - používání servírovacích vozíků
--	--	--



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Žák: - získá a využívá informace o složité obsluze; - ovládá jednotlivé úpravy pokrmů u stolu hosta; Žák: - charakterizuje kavárnu a vinárnu jako odbytové středisko; - zná a ovládá přípravu na provoz těchto odbytových středisek; - sestaví kavárenský lístek, vinárenský lístek; - umí zvolit a ovládá vhodný způsob obsluhy; - charakterizuje bary jako odbytová střediska; - zná práci barmana a barový inventář a umí jej používat;		Vyšší forma složité obsluhy - dokončování pokrmů u stolu hosta - ochucování a zjemňování - porcování - flambování - příprava dresingů, míchání salátů - podávání speciálních jídel 7. Nácvik obsluhy v kavárně, vinárně a společensko-zábavních střediscích - technika obsluhy v kavárně, kavárenský lístek - technika obsluhy ve vinárně, vinárenský lístek - technika obsluhy v baru (druhy barů), barový inventář - technika obsluhy v ostatních společenských a zábavních střediscích - obsluha a údržba pивního zařízení - moderní způsoby čepování piva
3. ROČNÍK	525	



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Žák: – zná organizaci práce ve výrobním středisku; – zná požadavky na ošetření a skladování pokrmů; – dodržuje a kontroluje záruční lhůty u všech potravin; – uplatňuje smysl pro estetiku cítění; – orientuje se v kuchyních cizích zemí; – ovládá zvyklosti jednotlivých národů v gastronomii; Žák: – rozlišuje druhy ubytovacích zařízení; – je seznámen s povinnostmi recepčních, ovládá technické vybavení recepce; – orientuje se v základní hotelové dokumentaci; – charakterizuje pracovní střediska a jejich zaměstnance v ubytovacím zařízení; Žák: – zná a ovládá přípravu a provoz baru; – zná práci barmana; – rozlišuje druhy míchaných nápojů, zvládá jejich kalkulaci a přípravu;		8. Výrobní středisko - výrobní a skladovací prostory - manipulace s potravinami, evidence, příjem a výdej potravin - kontrola záručních lhůt - ošetření potravin - estetická úprava pokrmů před servisem 9. Trendy moderní gastronomie - zahraniční kuchyně 10. Ubytovací zařízení - zařízení hotelu - ubytovací řád, zásady styku s hotelovým hostem - úsek hotelové hospodyně - recepce, vrátnice, hotelová hala - hotelové pokoje a ostatní zařízení hotelu - základní hotelová evidence - mezinárodní hotelové řetězce - exkurze 11. Míšené nápoje - práce v baru - suroviny používané k přípravě míšených nápojů
---	--	---



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

– přijme objednávku; – orientuje se v kalkulaci cen; – zajistí přípravu a realizaci akce; – akceptuje specifické stravovací zvyklosti cizinců; – zná pracovní postup při hostině; – umí vypracovat žádanku na potřebný inventář; – dbá na estetiku při pracovních činnostech; – zná způsoby vyúčtování; Žák: – rozeznává jednotlivé druhy slavnostních hostin;		- základní postupy a zásady práce barmana, druhy míšených nápojů, technika přípravy - nácvik, míchání jednodušších krátkých a dlouhých nápojů 12. Slavnostní hostiny - vypracování dokumentace pro slavnostní tabule - příprava místnosti, tvary tabulí, prostírání a výzdoba - vypracování slavnostních menu k různým příležitostem, náležitosti menu - slavnostní obsluha, organizace práce, formy obsluhy - práce po ukončení hostiny 13. Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - recepce – příprava studeného a teplého - stolu - sortiment jídel - příprava nápojového stolu, sortiment nápojů - způsob obsluhy - obsluha a organizace při: - rautu
--	--	---



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

		- koktejlové společnosti - odpoledním čaji - číši vína - výletu do přírody - výletu na lodi - zahradní slavnosti - reprezentačním plesu - práce po ukončení hostiny nebo slavnosti Příprava na ZZ – laboratorní práce, postavení výseče ze SOP a její prezentace na Dni žakovských dovedností Vykonání praktické části závěrečných zkoušek
--	--	--



1.6 Materiální a personální zabezpečení výuky

Materiální zajištění výuky ve školním vzdělávacím programu

Odborný výcvik našich žáků probíhá v nejlepších gastronomických provozovnách, zejména v Mariánských Lázních a Františkových Lázních, ale i v dalších obcích, dle bydliště žáků. Všechny podniky, ve kterých naši žáci pracují, mají moderní vybavení na vysoké úrovni jak ve výrobních, tak v odbytových střediscích, aby mohly být uspokojeny veškeré požadavky náročné, převážně zahraniční klientely. Na pracovištích se o žáky starají zkušení učitelé a instruktoři odborného výcviku.

Pro teoretickou výuku má škola 13 učeben. Jsou vybaveny moderní informační a komunikační technikou (počítači, interaktivními tabulemi nebo dataprojektory), využívá se i připojení k internetu. Máme žákovskou a učitelskou knihovnu a také mnoho odborných DVD a videokazet. V odborných předmětech, ale také např. při fyzice, se využívají názorné učební pomůcky, umožňující lepší pochopení probíraného učiva. Další učebna (kuchyňka) s kuchyňským vybavením (sporák, konvektomat, stolní robot a další stroje a nástroje) slouží k ukázkám různých speciálních kuchařských postupů a také při výrobě ukázek a pohoštění na Den otevřených dveří.

Pro výuku informačních a komunikačních technologií a administrativy jsou k dispozici dvě počítačové učebny.

Kabinety vyučujících jsou vybaveny počítači a notebooky s připojením k internetu. Veškerá výpočetní technika je připojena na síťovou tiskárnu nebo na lokální tiskárny a multifunkční zařízení.

Všechny počítače mají nainstalovány operační systémy Windows posledních verzí, kancelářské balíky MS Office a antivirový program ESET.

Využívá se i další běžný uživatelský software, šířený pod svobodnými licencemi (kancelářský balík Open Office, grafické editory, nástroje pro síťové služby, multimediální přehrávače a editory, vývojové nástroje).

Žáci i pedagogičtí pracovníci mají možnost využívat cloudové prostředí Google s vlastní doménou a diskový prostor pro uložení svých dat.

Přístup k internetu o rychlosti 4 Mbps je zajištěn připojením všech stolních PC k počítačové síti typu klient-server strukturovanou kabeláží a notebooků prostřednictvím Wi-Fi s pokrytím celé budovy školy.

Veškeré programové vybavení je používáno v souladu s licenčními ujednáními.

Vybavení na pracovištích OV i ve škole je průběžně inovováno a doplňováno.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Personální zajištění teoretického vyučování

Výuka žáků je zajištěna dostatečným počtem zkušených kvalifikovaných pedagogů. Při vyučování využívají nejen osvědčené, ale i nové metody výuky, při nichž využívají moderní techniku. Pro výuku si také připravují vlastní programy. Odborné předměty vyučují pracovníci s dlouhodobou praxí. Všichni sledují nové trendy a tak se žáci při výuce seznamují nejen s pojmy historickými, ale i se současností a perspektivou. O žáky pečují kvalifikovaný výchovný poradce a školní metodik prevence.

Personální zajištění praktického vyučování

Velmi dobrá úroveň odborného výcviku žáků je zajištěna zkušenými učiteli odborného výcviku. Všichni jsou uznávanými odborníky ve svých oborech, všichni mají dlouholetou praxi a bohaté zkušenosti a znalosti nejen odborné, ale i pedagogické. Od žáků vyžadují dodržování hygieny, disciplíny, pracovní kázně, bezpečnosti práce, slušnosti a úcty k hostům i spolupracovníkům. Připravují je nejen k závěrečným zkouškám a pro vše, co přináší krásné, ale náročné profese kuchař a číšník, ale také na odborné soutěže, ve kterých pak zpravidla naši žáci obsazují přední místa. Díky skvělým učitelům odborného výcviku jsou žáci a absolventi Hotelové školy Mariánské Lázně vyhledáváni hoteliéry špičkových podniků.



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

1.7 Spolupráce se sociálními partnery

1.7.1. Odborný výcvik

Nejvýznamnějšími sociálními partnery naší školy jsou především pracoviště, kde žáci učebních oborů Kuchař a Číšník vykonávají odborný výcvik.

V Mariánských Lázních

Léčebné lázně Mariánské Lázně a.s. (Villa Butterfly, Centrální lázně, Hvězda, Labe, Nové lázně, Pacifik, Svoboda, Vltava)

Agricola, Belvedere, Bohemia, City Café, Continental, Cristal, Esplanade, Excelsior, Flora, Parkhotel Golf, Falkensteiner Grand Hotel Marienbad, Monty, Olympia, Paris, Villa Patriot, Villa Regent, Reitenberger, Richard, LS Royal, Villa Savoy, Hotel Sun, U Zlaté koule, Westend, Zvon.

Cukrářská výrobní Moka

Ve Františkových Lázních

Brussel, Francis, Francis Palace, Spa & Kur Hotel Harvey, Casino Golden Gate Ingo, Sanatorium Klíma, Komorní hůrka, Pyramida, Reza.

Ostatní:

V Chodové Plané – restaurace Ve Skále, Stará sladovna a hotel U Sládka, restaurace Pohoda ve Vítkově, restaurace River v Tachově, restaurace U Sluníčka v Aši, Parkhotel v Sokolově, Hotel Metternich v Lázních Kynžvart.

1.7.2 Soutěže

Dalšími partnery jsou odborné školy a podniky, kde se naši žáci zúčastňují odborných soutěží

SOU stravování a služeb Karlovy Vary (Lázeňský pohárek),

Střední škola Bor (Borská vařečka),

SOU Domažlice (Soutěž ve stolování),

SOU Domažlice, škola Stod (Hrnečku vař),

Výchovný ústav, dětský domov se školou, ZŠ, SŠ a ŠJ Hostouň (Zámecký rendlík),

Chodovar Chodová Planá (Chodovarské čepování, Chodovar Cup),

Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3(Plzeňský korbel),

SOU a ZŠ Planá (Zdobení velikonočních perníčků),

CBA (Finlandia Cup).

1.7.3 Školy

Základní

- pro žáky ZŠ z okolí pořádáme při tzv. „Manažerských pracích“ ukázky slavnostního stolování
- místních ZŠ předvádějí naši učitelé OV s žáky základy kuchařského umění a správného stolování
- žáci ZŠ se pravidelně účastní Dne žákovských dovedností, kde se seznamují s prací našich žáků; jako publikum sledují kulturní program, který připravují naši žáci; jsou pro ně přichystány drobné soutěže, při kterých si mohou vyzkoušet některé jednoduché dovednosti související s našimi učebními obory

Partnerské



Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **ČÍŠNÍK, SERVÍRKA**

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

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

- partnerskou školou v zahraničí je pro nás Staatliche Berufsschule Wiesau; s touto školou a SOU Planá pořádáme střídavě v sídlech škol kulturně-sportovní den; zástupci partnerské školy se každoročně účastní DŽD

1.7.4 Rodiče

- spolupráce školy (zejména třídních učitelů) a rodičů je samozřejmostí
- učitelé kontaktují rodiče nezletilých žáků při jakémkoliv náznaku problémů (absence, nevhodné chování, slabý prospěch,...) a naopak přijímají podněty ze strany rodičů
- vítáme účast rodičů na všech významných akcí jako je DŽD nebo slavnostní předávání výučních listů
- dvakrát během školního roku se konají třídní schůzky
- **Školská rada** je orgán školy, který umožňuje účast rodičům, zletilých žákům, pedagogickým pracovníkům a dalším partnerům školy na správě školy. Hlavním úkolem rady je posílení odpovědnosti vzdělávaných, resp. jejich zákonných zástupců za práci školy, a zvýšení vlivu veřejnosti na chod a zpracování koncepčních záměrů rozvoje školy. Rada je šestičlenná, její funkční období je tříleté.
- **Rada třídních důvěrníků SRPŠ** stanoví každý rok rozpočet s finančními prostředky, které jsou vybírány od žáků. Příspěvky jsou pak čerpány podle přesně stanoveného harmonogramu. V radě je každá třída zastoupena jedním členem. Ti si mezi sebou zvolí předsedu a dva pokladníky.

1.7.5 Ostatní

- organizace a podniky, které každoročně připravují pro naše žáky přednášky, demonstrace a ukázky své práce v rámci branných dnů - Hasičská záchranná stanice Mariánské Lázně, ÚP Cheb, ÚP Tachov, OOP Karlovy Vary, OOP Mariánské Lázně, Apostav Mariánské Lázně, PPP Karlovy Vary, Kotec Mariánské Lázně, Preventivně informační skupina (PIO) Karlovy Vary
- dodavatelé učebnic a pracovního oblečení na odborný výcvik
- smluvní lékař
- organizace pořádající výstavy „Kam na školu“