



Školní vzdělávací program pro obor

KUCHARĚ – ČÍŠNÍK

Zaměření: Kuchař, kuchařka

Zaměření: Číšník, servírka

Identifikační údaje:

Název instituce:	Střední škola obchodu, řemesel a služeb Žamberk
Adresa	Zámecká 1, 564 01 Žamberk
Zřizovatel:	Pardubický kraj
Název ŠVP:	Kuchař-číšník
Kód a název oboru:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Zaměření:	Kuchař, kuchařka Číšník, servírka
Stupeň vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka studia:	3 roky
Forma studia:	Denní
Jméno ředitele:	PhDr. Zuzana Pecháčková
Kontaktní adresy:	sekretariat@zamek.zamberk.cz ; http://www.zamek.zamberk.cz
Telefon:	465 614 225
Datum projednání se školskou radou:	
Datum platnosti:	1. 9. 2019
Podpis ředitele:	
Razítko školy:	
Podpis ředitele:	
Razítko školy:	
Číslo jednací:	č. j. 331-4/2019/SŠOŘS



Profil absolventů ŠVP

Název instituce:	Střední škola obchodu, řemesel a služeb Žamberk
Adresa	Zámecká 1, 564 01 Žamberk
Zřizovatel :	Pardubický kraj
Název ŠVP:	Kuchař-číšník
Kód a název oboru:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Zaměření:	Kuchař, kuchařka Číšník, servírka

Uplatnění absolventa, absolventky

Absolventi se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru jsou i připraveni na soukromé podnikání v pohostinství. Absolventi připravovaní na základě tohoto RVP budou znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost. Budou znát techniku obsluhy, sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování. Dále budou připraveni zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny. Ve styku s hostem budou připraveni jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.

Výčet základních činností:

- Samostatně a iniciativně řešit pracovní úkoly
- Samostatně tvořivě myslet
- Samostatně a pohotově se rozhodovat
- Rozvinou organizační schopnosti
- Praktická aplikace získaných vědomostí a dovedností
- Osvojit si společenské vystupování
- Estetické cítění a uplatňování estetických hledisek
- Adaptovat se na měnící se požadavky trhu práce
- Umět jednat s lidmi

Očekávané klíčové odborné kompetence absolventa

Klíčové kompetence

1. Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn. že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;



- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

2. Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolventi by měli:

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

3. Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn. že absolventi by měli:

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

4. Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn. že absolventi by měli:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;



- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

5. Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s trvale udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn. že absolventi by měli:

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

6. Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; 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; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.



7. Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn. že absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- 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 situacích.

8. Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- učit se používat nové aplikace;
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Odborné kompetence

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. Vykonávat obchodně – provozní aktivity, tzn. aby absolventi:

- sjednávali odbytné výrobků a služeb, prováděli vyúčtování;
- připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu;
- kalkulovali cenu výrobků a služeb;
- orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu;
- sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků,
- využívali prostředků podpory prodeje;
- vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

5. 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 státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.

6. 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 (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb,
- zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).

7. Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale 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 se svými finančními prostředky;
- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

- Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou.
- Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.



Střední škola obchodu, řemesel a služeb Žamberk

Zámecká 1, Žamberk

- Stupněm vzdělání je střední vzdělání s výučním listem.



Charakteristika školního vzdělávacího programu

Název instituce:	Střední škola obchodu, řemesel a služeb Žamberk
Adresa	Zámecká 1, 564 01 Žamberk
Zřizovatel :	Pardubický kraj
Název ŠVP:	Kuchař-číšník
Kód a název oboru:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Zaměření:	Kuchař, kuchařka Číšník, servírka
Stupeň vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka studia:	3 roky
Forma studia:	denní
Datum platnosti :	1. 9. 2018

Celkové pojetí vzdělávání ŠVP Kuchař-číšník

Cílem je naučit žáky požadovaným vědomostem a vštípit jim tak kompetence pro jejich další profesní dráhu. Základem je důraz na provázanost klasické frontální výuky s výukou samostatnou. Pozornost zaměřujeme nejenom na metody, ale i netradiční techniky, postupy a prostředky. Chceme tak přispět na utváření nového pedagogického myšlení. Využíváme: klasické výukové metody: verbální a nonverbální (demonstrační, dovednostně praktické), moderní výukové metody: aktivizující, komplexní

Stěžejní metody výuky

- | | | |
|-----------|--|---|
| 1. ročník | teoretická výuka
odborný výcvik | - skupinová a frontální výuka
- skupinová výuka v odborných učebnách školy, na smluvních pracovištích fyzických nebo právnických osob |
| 2. ročník | teoretická výuka

odborný výcvik | - skupinová a frontální výuka
- samostatné vyhledávání informací na internetu, zpracování výsledků
- skupinová výuka v odborných učebnách školy, na smluvních pracovištích fyzických nebo právnických osob |
| 3. ročník | teoretická výuka

odborný výcvik | - skupinová a frontální výuka
- samostatné vyhledávání informací na internetu, zpracování výsledků
- řešení problémů
- skupinová výuka v odborných učebnách školy, na smluvních pracovištích fyzických nebo právnických osob |

Realizace teoretického vyučování – organizace výuky

Cílem je propojit efektivní frontální výuku s individualizovanou výukou ve skupinách. Postupně bude docházet k většímu individualizovanému přístupu tak, aby v závěrečném ročníku byl žák schopen samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti.



Výuka ve škole probíhá v kmenových a odborných učebnách podle rozvrhu. Začíná zpravidla od 8.00 hodin, ve výjimečných případech od 7.00 hodin, končí nejpozději v 15.15 hodin. Vždy po 2. vyučovací hodině je 20 minutová přestávka. Přestávka na oběd je 30 min. Po čtvrté nebo páté vyučovací hodině. Žáci jsou rozděleni do skupin v cizím jazyce.

Odborný výcvik

Jeden týden odborný výcvik, druhý týden teoretické vyučování (cyklická výuka).

Odborný výcvik našich žáků probíhá v odborných učebnách školy a na reálných pracovištích fyzických nebo právnických osob.

Vyučovací jednotkou je vyučovací den, který v prvním ročníku nesmí být delší než 6 vyučovacích hodin, ve vyšších ročnících nesmí být delší než 7 vyučovacích hodin. Vyučovací hodina v odborném výcviku trvá 60 minut.

Dopolední vyučování OV ve vyučovacím dnu začíná v 7.00 hodin a odpolední vyučování ve vyučovacím dnu končí:

1. ročník – nejpozději ve 20 hodin,
2. ročník – nejpozději ve 20 hodin,
3. ročník – nejpozději ve 22 hodin.

Pracovní doba je pětidenní. Přitom mezi koncem jednoho vyučovacího dne a začátkem následujícího dne musí mít žák nepřetržitý odpočinek alespoň 12 hodin. Nepřetržitý odpočinek v týdnu nesmí činit u mladistvého žáka méně než 48 hodin (ZP § 92, odst.1).

Přestávky odborného výcviku na jídlo a odpočinek (Vyhláška o středním vzdělávání č. 13/2005 Sb., § 13). Žáci v organizacích mají přestávky dle Zákoníku práce, žáci mladší 18 let mají přestávky po 4,5 hodinách. Délka přestávek trvajících nejméně 30 minut se nezapočítává do doby vyučovacího dne.

Zdravotní způsobilost žáka je potvrzena v Evidenční kartě BOZP a PO dle § 16, vyhl. č. 79/2013 Sb.

Reálná pracoviště fyzických nebo právnických osob, na kterých probíhá odborný výcvik představují nejkvalitnější podniky v oblasti kuchyňských provozů a obsluhy, lze říci, že žáci pracují na špičkových pracovištích. V odborných učebnách pracují žáci pod přímým dohledem učitelů odborného výcviku a na smluvních pracovištích pod přímým dohledem instruktorů, kteří se rekrutují z nejlepších pracovníků jednotlivých pracovišť. Spolupráce smluvních pracovišť s učiteli odborného výcviku a pravidelné návštěvy učitelů odborného výcviku na jednotlivých pracovištích po celou dobu výuky žáků zaručuje kvalitní sepětí teoretické a praktické výuky, praktické využití znalostí a dovedností žáků a plnění požadavků pracovišť na odborné kompetence žáků. Jednou za 2 měsíce probíhá odborná instruktáž žáků v odborné učebně, kde učitel odborného výcviku probírá s žáky učivo odborného výcviku dle ŠVP.

V rámci odborného výcviku se žáci zúčastňují odborných soutěží, exkurzí ve stravovacích provozech, hotelech.

**Způsoby rozvoje občanských a klíčových kompetencí ve výuce:**

Název klíčové nebo odborné kompetence	Předměty, v nichž se příslušné kompetence realizují v jednotlivých ročnících		
	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Kompetence k učení	CJL, ZSV, OV	CJL, ZSV, OV	CJL, ZSV, OV
Kompetence k řešení problémů	Ma, IT, OV	Ma, IT, OV	Ma, IT, Ek, OV
Komunikativní kompetence	CJL, ZSV, AJ, KS, OV	CJL, ZSV, AJ, OV	CJL, ZSV, AJ, OV
Personální a sociální kompetence	CJL, ZSV, KS, TV, OV	CJL, ZSV, TV, OV	CJL, ZSV, TV, OV
Občanské kompetence a kulturní povědomí	CJL, ZSV	CJL, ZSV	CJL, ZSV
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	ZSV	Ek, ZSV	Ek, ZSV
Matematické kompetence	Ma, OV	Ma, OV	Ma, Ka, OV
Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi	všechny předměty, zejména IT, CJL	všechny předměty, zejména IT, CJL	všechny předměty, zejména IT, CJL
Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích	Te, St, PV, OV	(Te), (St), PV, OV	(Te), (St), PV, OV
Ovládat technologii přípravy pokrmů	Te, ZP, OV	(Te), OV	(Te), OV
Ovládat techniku odbytu	St, KS, OV	(St), OV	(St), OV
Vykonávat obchodně – provozní aktivity	KS, OV	Ek, OV	Ek, Ka, OV
Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	ZP, OV	OV	OV
Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	KS, Te, St, OV	(Te), (St), OV	(Te), (St), OV
Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje	ZPV, PV	PV, Ek	PV, Ek



Klíčové a odborné kompetence budou dále rozvíjeny následujícími způsoby:

- sportovní a turistické kurzy, zážitkové programy
- besedy a exkurze
- zapojení do sportovních a vědomostních soutěží
- zapojení do etických projektů

Aplikace průřezových témat

- 9.1 Občan v demokratické společnosti
 - komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
 - tolerance, respektování odlišností
 - masová média, rozpoznání manipulace
 - realizuje se ve všech předmětech, zejména ZSV, CJL, AJ, TV
- 9.2 Člověk a životní prostředí
 - postavení člověka jako součást přírody
 - ochrana prostředí, dodržování BOZP
 - realizuje se ve všech předmětech, zejména ZPV
- 9.3 Člověk a svět práce
 - práce s informacemi, písemná a verbální komunikace
 - sebe prezentace žáka
 - orientace ve službách zaměstnanosti
 - komunikace se zaměstnavateli
 - formulace vlastního očekávání, priorit
 - realizuje se ve všech předmětech, zejména ZSV, Ek
- 9.4 Informační a komunikační technologie
 - vyhledávání informací
 - schopnost využívat ICT
 - prezentace výsledků své práce prostřednictvím ICT
 - realizuje se ve všech předmětech, zejména IT

Odborné exkurze

Tělovýchovné kurzy, besedy:

- Lyžařský výcvik – 1. ročník
- Letní turistický kurz – 2. ročník
- Beseda na Úřadu práce v Ústí nad Orlicí – 3..ročník
- Člověk za mimořádných situací – každý rok jednodenní nácvik reakcí
- *Lyžařský kurz pro 1. ročníky se nebude konat v případě velmi špatných sněhových podmínek a nebo při počtu zájemců nižším než 30, což platí i pro Letní turistický kurz. Oba kurzy jsou koncipovány jako povinné.*

Etické projekty:

Zapojení do dárcovských akcí

Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit

Odborné exkurze

Žáci absolvují v průběhu studia exkurze do kuchyňských provozů, dle momentálních možností školy a firem.



Tělovýchovné kurzy, besedy

- Lyžařský výcvik – 1. ročník
- Letní turistický kurz – 2. ročník
- Beseda na Úřadu práce v Ústí nad Orlicí – 3. ročník
- Člověk za mimořádných situací – každý rok jednodenní nácvik reakcí
- *Lyžařský kurz pro 1. ročníky se nebude konat v případě velmi špatných sněhových podmínek, a nebo při počtu zájemců nižším než 30.*

Etické projekty

Zapojení do dárcovských akcí – sbírka na psí útulek, Srdíčkový den, Kopretinový den apod.

Hodnocení žáků

Žáky má škola naučit požadovaným vědomostem a vštípit jim tak klíčové kompetence pro jejich další profesní dráhu. Vzhledem k nízké motivaci žáků vycházející z věkové kategorie, bude hodnocení žáků zaměřeno především na motivační a informativní funkci. Přesto je nutné pravidelné testování studijních výsledků.

K hlavním zásadám a cílům vzdělávání žáků se speciálně vzdělávacími potřebami patří poskytnout jim rovný přístup ke vzdělání bez jakékoli diskriminace, zohledňovat vzdělávací potřeby jednotlivce, dbát na vzájemnou úctu, respekt, solidaritu a důstojnost a zajistit všeobecný rozvoj osobnosti s důrazem na poznávací, sociální, morální, mravní a duchovní hodnoty.

Hodnocení žáků je komplexně upraveno Klasifikačním řádem, který je nedílnou součástí školního řádu Střední školy obchodu, řemesel a služeb Žamberk.

Konkrétní požadavky ke klasifikaci jednotlivých předmětů jsou konkretizovány v preambuli k jednotlivým vyučovacím předmětům.

Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení. Za první pololetí tzv. výpis z vysvědčení. Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikací. Aby byl žák klasifikován, musí mít splněno procento docházky za dané pololetí stanovené klasifikačním řádem.

Způsoby hodnocení klíčových kompetencí

1. Klasifikace ve vyučovacích předmětech s převahou teoretického zaměření

- 1.1. Převahu teoretického zaměření mají jazykové předměty, společenskovední, přírodovědné, většina odborných předmětů a matematika.
- 1.2. Při klasifikaci výsledků v těchto vyučovacích předmětech se v souladu s požadavky učebních plánů hodnotí
 - ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, faktů, pojmů, definic, zákonitostí a vztahů a schopnost vyjádřit je,
 - kvalita a rozsah získaných dovedností vykonávat požadované intelektuální a motorické činnosti
 - schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu, diskusi a hodnocení společenských a přírodních jevů a zákonitostí,
 - schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech,
 - kvalita myšlení, jeho logika, samostatnost, tvořivost,
 - přesnost, výstižnost a odborná i jazyková správnost ústního a písemného projevu,



- kvalita výsledků činností,
- osvojení účinných metod samostatného studia,
- schopnost vyjádřit a obhájit svůj názor.

Výchovně vzdělávací výsledky se klasifikují podle těchto kritérií:

Stupeň 1 (výborný)

Žák ovládá učebními osnovami požadované poznatky, fakta, pojmy, definice a zákonitosti uceleně, přesně a úplně a chápe vztahy mezi nimi. Pohotově vykonává požadované intelektuální a motorické činnosti. Samostatně a tvořivě uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úloh, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí. Myslí logicky správně, jeho ústní a písemný projev je správný, přesný a výstižný. Grafický projev je přesný a estetický. Výsledky jeho činností jsou kvalitní pouze s menšími nedostatky. Je schopen samostatně studovat vhodné výukové materiály.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák ovládá učebními osnovami požadované poznatky, fakta, pojmy, definice a zákonitosti v podstatě uceleně, přesně a úplně a chápe vztahy mezi nimi. Pohotově vykonává požadované intelektuální a motorické činnosti. Samostatně nebo dle drobných podnětů vyučujícího uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úloh, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí. Myslí logicky správně, jeho ústní a písemný projev má menší nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Grafický projev je estetický a bez větších nepřesností. Výsledky jeho činností jsou kvalitní pouze s menšími nedostatky. Je schopen samostatně nebo s menší pomocí studovat vhodné výukové materiály.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných poznatků, faktů, pojmů, definic a zákonitostí nepodstatné mezery. Požadované intelektuální a motorické činnosti nevykonává vždy přesně. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci vyučujícího korigovat. Osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úloh, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí uplatňuje s chybami nebo jen s pomocí vyučujícího. Jeho myšlení je vcelku správné ale ne vždy tvořivé. Ústní a písemný projev není vždy správný, přesný a výstižný. Grafický projev je méně estetický. Častější nedostatky se projevují v kvalitě výsledků jeho činnosti. Je schopen samostatně studovat vhodné výukové materiály jen dle návodu vyučujícího.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných poznatků, faktů, pojmů, definic a zákonitostí podstatné mezery. Při provádění požadovaných intelektuálních a motorických činnostech je málo pohotový a má větší nedostatky. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a praktických úloh, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí se vyskytují závažné chyby. V logice jeho myšlení se projevují závažné chyby, uvažování je nesamostatné a většinou bez tvořivosti. Ústní a písemný projev má závažné nedostatky v správnosti, přesnosti a výstižnosti. Grafický projev je málo estetický. Výsledky jeho činnosti nejsou kvalitní. Závažné nedostatky je schopen s pomocí vyučujícího opravit. Při samostatném studiu má velké těžkosti.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák si učebními osnovami požadované poznatky neosvojil uceleně přesně a úplně, má v nich závažné a značné mezery. Při provádění požadovaných intelektuálních a motorických činnostech prokazuje podstatné nedostatky. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a prak-



tických úloh, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí se vyskytují velmi závažné chyby. Neprojevuje samostatnost v myšlení, vyskytují se u něho závažné logické nedostatky. Ústní a písemný projev má závažné nedostatky v správnosti, přesnosti a výstižnosti. Grafický projev je na nízké úrovni. Výsledky jeho činnosti nejsou kvalitní. Závažné nedostatky není schopen opravit ani s návodem vyučujícího. Není schopen samostatně studovat. Odmítá pracovat dle pokynů pedagogů, neplní zadané úkoly, odmítá svou účast na získávání klasifikace, nespolutracuje nebo nesplní termín odevzdání úkolů, grafických zadání nebo samostatných prací.

2. Klasifikace ve vyučovacích předmětech s převahou praktického zaměření

2.1. Převahu praktické činnosti má zejména odborný výcvik. Při klasifikaci v praktických předmětech se v souladu s učebním plánem hodnotí:

- vztah k práci a k praktickým dovednostem,
- osvojení praktických dovedností a návyků, zvládnutí účelných způsobů práce,
- využívání teoretických vědomostí v praktických činnostech,
- aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa v praktických činnostech,
- kvalita výsledků činnosti,
- organizace vlastní práce a pracoviště, udržování pořádku na pracovišti,
- dodržování předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a péče o životní prostředí,
- hospodárné využívání surovin, materiálů, energie, pamětí elektronických systémů, překonávání překážek v práci,
- kvalita a schopnost práce s ručním nářadím,
- obsluha zařízení, pomůcek, přístrojů a prostředků informačních technologií a příslušných periferií,
- schopnost informační gramotnosti, schopnosti elektronicky komunikovat a získávat informace na elektronických médiích a na Internetu.

Výchovně vzdělávací výsledky se klasifikují podle těchto kritérií:

Stupeň 1 (výborný)

Žák ovládá učebními osnovami požadované činnosti. Samostatně, pohotově a tvořivě uplatňuje osvojené teoretické poznatky a dovednosti při řešení praktických úloh. Bezpečně ovládá postupy požadovaných činností a práce, dopouští se jen menších chyb. Účelně si organizuje svou činnost, udržuje pracoviště v pořádku. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a chová se ohleduplně k životnímu prostředí. Příkladně zvládá obsluhu a užití pracovních pomůcek, nářadí, měřidel nebo výrobního a laboratorního zařízení. Hospodárně zachází se svěřeným materiálem s energií a surovinami. Výsledky jeho činností jsou kvalitní pouze s menšími nedostatky. Je schopen samostatně vykonávat příslušné činnosti a aktivně zvládá nečekané situace.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák ovládá učebními osnovami požadované činnosti. Samostatně ale méně tvořivě a s menší jistotou uplatňuje osvojené teoretické poznatky a dovednosti při řešení praktických úloh. Ovládá postupy požadovaných činností a práce bez závažných chyb. Účelně si organizuje svou činnost, udržuje pracoviště v pořádku. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a chová se ohleduplně k životnímu prostředí. Zvládá obsluhu a užití pracovních pomůcek, nářadí, měřidel nebo výrobního a laboratorního zařízení s menšími nedostatky. Při hospodárném zacházení se svěřeným materiálem s energií a surovinami se dopouští menších chyb. Výsledky jeho činností jsou dobré pouze s menšími nedostatky. Je schopen vykonávat příslušné činnosti a zvládat nečekané situace s občasnou pomocí.



Stupeň 3 (dobrý)

Žák ovládá učebními osnovami požadované činnosti jen s pomocí vyučujícího. Malou tvořivost a jistotou uplatňuje při uplatňování osvojených teoretických poznatků a dovedností při řešení praktických úloh. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech požadovaných činností vyžaduje občasnou pomoc vyučujícího. Méně účelně si organizuje svou činnost, udržuje pracoviště v pořádku. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a chová se ohleduplně k životnímu prostředí jen s občasným připomenutím vyučujícího. Zvládá obsluhu a užití pracovních pomůcek, náradí, měřidel nebo výrobního a laboratorního zařízení s menšími nedostatky. Při zacházení se svěřeným materiálem s energií a surovinami se dopouští menších chyb jen díky dohledu vyučujícího. Výsledky jeho činností mají nedostatky. Je schopen vykonávat příslušné činnosti a zvládat nečekané situace jen s pomocí vyučujícího.

Stupeň 4 (dostatečný)

Jen s pomocí vyučujícího ovládá žák některé učebními osnovami požadované činnosti. Uplatňování osvojených teoretických poznatků a dovedností při řešení praktických úloh je možné jen za soustavné pomoci vyučujícího. V praktických činnostech se dopouští větších chyb a při postupech požadovaných činností vyžaduje soustavnou pomoc vyučujícího. Svou činnost si organizuje jen s pomocí vyučujícího, méně dbá o pořádek a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví. Při práci se nechová vždy ohleduplně k životnímu prostředí. Zvládá obsluhu a užití pracovních pomůcek, náradí, měřidel nebo výrobního a laboratorního zařízení s většími nedostatky. Porušuje zásady hospodárnosti zacházení se svěřeným materiálem s energií a surovinami. Výsledky jeho činností mají závažné nedostatky. Je schopen vykonávat příslušné činnosti s trvalou pomocí vyučujícího.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Ani s pomocí vyučujícího neovládá žák učebními osnovami požadované činnosti. Neovládá uplatňování teoretických poznatků a dovedností při řešení praktických úloh. V praktických činnostech se dopouští podstatných chyb a postupy požadovaných činností neovládá ani s pomocí vyučujícího. Svou činnost si není schopen organizovat, nedbá o pořádek a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví. Při práci se nechová ohleduplně k životnímu prostředí. Obsluhu a užití pracovních pomůcek, náradí, měřidel nebo výrobního a laboratorního zařízení zvládá se závažnými nedostatky. Soustavně porušuje zásady hospodárnosti zacházení se svěřeným materiálem s energií a surovinami. Výsledky jeho činností jsou nedokončené, neúplné a nepřesné. Není schopen nebo odmítá vykonávat příslušné činnosti. Odmítá pracovat dle pokynů pedagogických pracovníků, neplní zadání, odmítá svou účast na získávání klasifikace – nespolupracuje nebo nesplní termín odevzdání úkolů, grafických zadání nebo samostatných prací.

3. Klasifikace ve vyučovacích předmětech výchov

3.1. Do této skupiny patří zejména: základy společenských věd, kapitoly předmětu Český jazyk a literatura z Estetického vzdělávání (RVP), kapitoly z ekologie v Základech přírodních věd, podle charakteru Informační technologie a jiné předměty podobného zaměření.

3.2. Při klasifikaci v těchto vyučovacích předmětech se v souladu s požadavky učebních plánů hodnotí:

- stupeň tvořivosti, originality a samostatnosti projevu,
- osvojení potřebných vědomostí, zkušeností, činností a jejich tvořivá aplikace,
- kvalita projevu,
- vztah žáka nebo žákyně k činnostem a zájem o ně,



- estetické vnímání, přístup k uměleckému dílu a k estetice ostatní skutečnosti,
- schopnost kombinovat a vhodně využít prostředky informačních technologií a periferií.

4. Klasifikace ve vyučovacím předmětu tělesná výchova

4.1. Při klasifikaci v tomto vyučovacím předmětu se v souladu s požadavky učebních plánů a s přihlédnutím ke zdravotnímu stavu hodnotí:

- všeobecná tělesná zdatnost a výkonnost žáka nebo žákyně,
- snaha žáka – žákyně dosáhnout příslušných výsledků,
- péče o vlastní zdraví a dodržování bezpečnosti v tělovýchovné činnosti,
- vztah žáka – žákyně k tělesné výchově a její organizaci,
- zájem o sport – aktivně/pasivně, všeobecný přehled o sportovním dění,
- základní znalost sportovních pravidel v jednotlivých sportech a atletických disciplínách.

Výchovně vzdělávací výsledky se klasifikují podle těchto kritérií:

Stupeň 1 (výborný)

Žák je v činnostech velmi aktivní. Pracuje tvořivě, samostatně, plně využívá své osobní předpoklady a velmi úspěšně podle požadavků osnov je rozvíjí v individuálních a kolektivních projevech. Jeho projev je esteticky působivý, originální, procítěný, v hudební a tělesné výchově přesný. Osvojené vědomosti, dovednosti a návyky aplikuje tvořivě. Má výrazně aktivní zájem o umění, estetiku, brannost a tělesnou kulturu a projevuje k nim aktivní vztah. Úspěšně rozvíjí svůj estetický vkus a tělesnou zdatnost.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák je v činnostech aktivní, tvořivý, převážně samostatný na základě využívání svých osobních předpokladů, které úspěšně rozvíjí v individuálním a kolektivním projevu. Jeho projev je esteticky působivý a má jen menší nedostatky z hlediska požadavků osnov. Žák tvořivě aplikuje osvojené vědomosti, dovednosti a návyky v nových úkolech. Má aktivní zájem o umění, o estetiku a tělesnou zdatnost. Rozvíjí si v požadované míře estetický vkus, brannost a tělesnou zdatnost.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák je v činnostech méně aktivní, tvořivý, samostatný a pohotový. Nevyužívá dostatečně své schopnosti v individuální a kolektivním projevu. Jeho projev je málo působivý, dopouští se v něm chyb. Jeho vědomosti a dovednosti mají četnější mezery a při jejich aplikaci potřebuje pomoc učitele. Nemá dostatečný aktivní zájem o umění, estetiku a tělesnou kulturu. Nerozvíjí v požadované míře svůj estetický vkus a tělesnou zdatnost.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák je v činnostech málo aktivní a tvořivý. Rozvoj jeho schopností a jeho projev jsou málo uspokojivé. Úkoly řeší s častými chybami. Vědomosti a dovednosti aplikuje jen se značnou pomocí učitele. Projevuje velmi malou snahu a zájem o činnosti, nerozvíjí dostatečně svůj estetický vkus a tělesnou zdatnost.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák je v činnostech převážně pasivní. Rozvoj jeho schopností je neuspokojivý. Jeho projev je povětšinou chybný a nemá estetickou hodnotu. Minimální osvojené vědomosti a dovednosti nedovede aplikovat. Neprojevuje zájem o práci a nevyvíjí úsilí rozvíjet svůj estetický vkus a tělesnou zdatnost.



5. Způsoby hodnocení průřezových témat:

V každém předmětu, včetně odborného výcviku, bude žák hodnocen formou ústního ocenění jeho postojů, pochopení probíraného tématu. Usoudí-li vyučující, že je třeba ocenění promítnout do klasifikace, učiní tak.

Podmínky pro přijetí ke studiu

- Splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky.
- Splnění podmínek přijímacího řízení prokázáním vhodných schopností, vědomostí, zájmů.
- Splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru stanovených vládním nařízením.
- Přijímací zkoušky se nekonají, pouze přijímací řízení, kde o přijetí rozhoduje průměrný prospěch v posledních dvou letech základní školy.

Zdravotní podmínky

Splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru stanovených vládním nařízením 211/2010 Sb. o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, novelizovaném vládním nařízením č. 367/2012 Sb. z 9. 11. 2012.

Onemocnění a zdravotní potíže, které vylučují zdravotní způsobilost uchazeče ke vzdělávání, jsou:

- Závažná onemocnění podpůrného a pohybového aparátu
- Závažná onemocnění horních a dolních končetin znemožňující hrubou a jemnou motoriku a koordinaci pohybů
- Závažná onemocnění chronická onemocnění dýchacích cest a plic včetně onemocnění alergických (nelze vyloučit dráždivé a alergizující látky ve vysoce prašném prostředí)
- Nemoci vylučující zdravotní průkaz

Před nástupem do školy zdravotní způsobilost žáků písemně potvrzuje lékař.

Škola požaduje vystavení zdravotního průkazu pracovníka v potravinářství.

Každý rok též žák absolvuje prohlídku u závodního lékaře Střední školy obchodu, řemesel a služeb Žamberk. Před jejím absolvováním si musí od svého registrujícího zajistit výpis ze zdravotní dokumentace.

Charakteristika obsahu i formy závěrečné zkoušky

- Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými právními předpisy.
- Škola využívá Jednotného zadání závěrečných zkoušek.
- Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky z odborných předmětů (Zařízení provozoven, Komunikace ve službách, Technologie, Stolníčení, Potraviny a výživa), z ústní zkoušky z odborných předmětů a světa práce – základních poznatků ze základů společenských věd a ekonomiky – a z praktické zkoušky z odborného výcviku, která obsahuje také samostatnou odbornou práci a její obhajobu v českém a cizím jazyce.

Personální a materiální zajištění výuky

Personální zabezpečení:

- Na realizaci ŠVP se za 3 roky studia podílí cca 15 vyučujících, odborně kvalifikovaných. Vyučující se dále průběžně vzdělávají, účastní odborných kurzů, seminářů, přednášek apod.
- Další nedílnou součástí jsou instruktoři odborného výcviku.

Materiální zabezpečení:



Teoretická výuka: probíhá v Žamberku – budova školy Zámecká 1, tělocvična v ul. 28. října a posilovna v areálu školy.

Základní učebny:

- Kmenová učebna TV, videopřehrávač, datový projektor
- Odborná učebna – ekonomika služeb PC, datový projektor
- Odborná učebna – odbyt a obsluha PC, datový projektor
- Jazyková učebna - anglický jazyk PC, datový projektor, DVD přehrávač, video, audio
- Učebna PC - 23 stanic připojených na internet PC, datový projektor

Dílny a pracoviště:

- Na smluvních pracovištích hotelů, penzionů, restaurací, školních a závodních jídelen okresu Ústí nad Orlicí a Rychnov nad Kněžnou.
- Střední škola obchodu, řemesel a služeb Žamberk (vlastní pracoviště).

Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

Spolupráce se sociálními partnery, mezi které patří nejvýznamnější gastronomická zařízení v daném regionu, je na vynikající úrovni (RC Aktiva s.r.o., Ústí nad Orlicí (HOTEL UNO Ústí nad Orlicí), ZŠ Habrmanova, Česká Třebová (ŠKOLNÍ JÍDELNA).

Spolupráce probíhá na základě smlouvy, mohou probíhat vzájemná školení. Partneri mohou informovanost o novinkách v oboru. Rozšiřuje se obzor znalostí a dovedností žáků i učitelů.

Sociální partneři s pedagogickým vzděláním, nebo alespoň pedagogickou zkušeností jsou pro nás nejlepšími spolupracovníky při tvorbě ŠVP a naší pedagogické práci.

Dalšími sociálními partnery je Pedagogicko psychologická poradna,

Úřady práce

Konzultace a stálá interakce probíhá s těmito úřady práce:

- Úřad práce Ústí nad Orlicí
- Úřad práce Rychnov nad Kněžnou

Součástí spolupráce jsou besedy na Úřadu práce Ústí nad Orlicí v měsíci únoru a březnu pro žáky 3. ročníku. Cílem besed je seznámení s aktuální situací, nabídka pracovních míst, požadavky dalších zaměstnavatelů, seznámení se způsobem komunikace s ÚP, základními legislativními kroky.

Spolupráce s rodiči žáků nebo jejich zákonnými zástupci

Rodiče jsou informováni o záležitostech týkajících se studia žáků na pravidelných třídních schůzkách a na webových stránkách školy. Další spolupráce probíhá formou telefonátů s třídními učiteli a formou osobních konzultací. Třídní schůzky se konají nejméně dvakrát ročně.

Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se specifickými vzdělávacími potřebami probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou MŠMT č. 27/2016 Sb. o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných a v souladu s opatřením ministryně školství, mládeže a tělovýchovy č. j.: MŠMT-21703/2016-1.



Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se sociálním znevýhodněním i žáci ohrožení sociálně patologickými jevy.

Nezbytným předpokladem pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělání v jednotlivých oborech je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání na střední škole. Požadavky na zdravotní způsobilost uchazečů o vzdělávání na střední škole jsou stanoveny v příloze k Nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů. Žáci se zdravotním znevýhodněním se mohou ve škole vzdělávat pouze na doporučení lékaře, jsou-li schopni výkonu profese. K jejich znevýhodnění je přihlíženo, jak při výuce, tak při hodnocení žáka.

Všichni tito žáci jsou integrováni v běžných třídách. Vhodný přístup koordinuje s pedagogicko-psychologickou poradnou zejména výchovná poradkyně ve spolupráci se zástupcem ředitelky, s třídním učitelem a vyučujícími daných předmětů. Při zdravotním omezení mají žáci (zákonní zástupci) možnost požádat o úplné či částečné osvobození z TEV nebo zdravotní omezení při praxi či jiných školních činnostech.

Většinou jde o úpravu způsobu práce s žákem (formy, metody, pomůcky) a její průběžné vyhodnocování tak, aby žák stanovené kompetence dosáhl pro něj co nejvhodnější formou. V případě doporučení pedagogicko-psychologickou poradnou je pro žáka sestaven plán pedagogické podpory (PLPP) či individuální vzdělávací plán (IVP). Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Pro žáky s příznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence.

PLPP sestavuje třídní učitel nebo učitel konkrétního vyučovacího předmětu za pomoci výchovné poradkyně. Významný podíl zde má vzájemná spolupráce jednotlivých vyučujících. PLPP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním budou probíhat rozhovory s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení např. metod práce s žákem, způsobů kontroly osvojení znalostí a dovedností. Výchovná poradkyně stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným.

V případě podpůrného opatření (spočívajícího v úpravě očekávaných výstupů) pro žáky s LMP od třetího stupně podpory, bude pro tvorbu IVP využívána minimální doporučená úroveň pro úpravy očekávaných výstupů v rámci podpůrných opatření stanovená v RVP.

Výchovná poradkyně zajistí písemný informovaný souhlas zákonného zástupce žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn. Výchovná poradkyně po podpisu IVP zákonným zástupcem žáka a získání písemného



informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP zástupci ředitelky školy, který je zaznamená do školní matriky.

Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o žácích s přiznanými podpůrnými opatřeními. V případě zjištění problémů (i v mimoškolním prostředí) spolupracují i s metodikem prevence sociálně patologických jevů. Při péči o ně spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:

- Pedagogicko-psychologická poradna
- Oddělení sociálně-právní ochrany dětí MÚ Žamberk
- Výchovni poradci základních škol, ze kterých integrování žáci přicházejí
- Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog
- Středisko výchovné péče a výchovné ústavy v případě žáků s poruchami chování

V pravidelných intervalech probíhá ve spolupráci mezi vyučujícími, třídním učitelem a výchovným poradcem vyhodnocování plánu pedagogické podpory a dopadu podpůrných opatření na výsledky žáka. V návaznosti na zjištěné výsledky jsou přijata opatření pro následující období.

Vzdělávání žáků se specifickými vývojovými poruchami učení

- integrovat žáky do běžných tříd, používat odborné pomůcky pro žáky s VPU
- při klasifikaci žáka s VPU dodržovat všechny pokyny pro klasifikaci žáka s VPU

Vzdělávání žáků tělesně postižených

Vzhledem k umístění naší školy v budově zámku, je pro nás velmi těžké zajistit odpovídající podmínky pro žáky s tělesným postižením. Pro některé druhy postižení je to nemožné. Jsme v budově památkově chráněné, nelze tedy zajistit výtah.

Vzdělávání žáků zrakově a sluchově postižených

- vzdělávat žáky formou individuální integrace
- zpracovat individuální plán pro tyto děti
- spolupracovat se SPC příslušného postižení
- nutnost osobního asistenta pro spolupráci mezi spolužáky, učiteli a rodiči

Vzdělávání žáků s poruchami chování

- spolupracovat s rodiči, PPP, uplatňovat individuální přístup k těmto žákům
- klást zvýšený důraz na samostatné rozhodování, kritické myšlení
- vést žáky k práci a vzájemné spolupráci mezi sebou
- stanovit přesná pravidla chování a způsob komunikace ve třídě i mimo vyučování

Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

- individuálním přístupem učitele překonávat nedostatečnou znalost vzdělávacího jazyka
- spolupracovat s PPP, SPC
- reflektovat specifika prostředí, z něhož žáci pocházejí, a z něho vyplývající limity
- předcházet jakémukoliv diskriminačnímu jednání
- doporučit ubytování na Domově mládeže

Vzdělávání žáků mimořádně nadaných

Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Jestliže se u žáka projevuje vyhraněný typ nadání (v oblasti pohybové, umělecké,



manuální), vyjadřuje se ŠPZ zejména ke specifikům jeho osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, zatímco míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru. Velký vliv má pedagogická diagnostika žáků ze strany vyučujících.

Žáci mimořádně nadaní jsou vzděláváni na základě principu integrace s využitím speciálních metod, postupů, forem a způsobů vzdělávání. Úpravy obsahu jejich vzdělávání vycházejí z principů diferenciací. V případě potřeby se mimořádně nadaní žáci vzdělávají podle individuálního vzdělávacího plánu. Tato oblast spadá též pod vedení výchovné poradkyně.

Individuální vzdělávací plán mimořádně nadaného žáka sestavuje třídní učitel ve spolupráci s učiteli vyučovacích předmětů, ve kterých se projevuje mimořádné nadání žáka, s výchovným poradcem a školským poradenským zařízením. IVP mimořádně nadaného žáka má písemnou podobu a při jeho sestavování spolupracuje třídní učitel s rodiči mimořádně nadaného žáka. Při sestavování IVP vycházíme z obsahu IVP stanoveného v § 28 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Práce na sestavní IVP jsou zahájeny okamžitě po obdržení doporučení školského poradenského zařízení. IVP je sestaven nejpozději do jednoho měsíce od obdržení doporučení školského poradenského zařízení. Součástí IVP je termín vyhodnocení naplňování IVP a může též obsahovat i termín průběžného hodnocení IVP, je-li to účelné. IVP může být zpracován i pro kratší období než je školní rok. IVP může být doplňován a upravován v průběhu školního roku.

Výchovný poradce zajistí písemný informovaný souhlas zákonného zástupce žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn. Výchovný poradce po podpisu IVP zákonným zástupcem žáka a získání písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP zástupci ředitele školy, který je zaznamená do školní matriky.

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků je pozornost věnována zejména:

- povzbuzování žáků při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení;
- uplatňování formativního hodnocení žáků;
- poskytování pomoci při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivců;
- věnování pozornosti začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole;
- spolupráce s odbornými institucemi, tj. se ŠPZ a odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště, v případě potřeby také s odborníky mimo oblast školství (odbornými lékaři nebo pracovníky z oblasti sociálně právní ochrany žáka apod.);
- spolupráce s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků (jak žáků se SVP při řešení individuálních zdravotních či učebních obtíží žáků, tak s ostatními rodiči);
- spolupráce se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání (odborného výcviku, učební a odborné praxe);
- realizace dalšího vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřené na vzdělávání žáků se SVP (i žáků nadaných) a uplatňování adekvátních metod a forem výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky.



Učební plán ŠVP KUCHARĚ-ČÍŠNÍK – 65-51-H/01
Zaměření Kuchař, kuchařka

Předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Součet
Český jazyk a literatura (CJL)	2	2	1	5
1. cizí jazyk (Anglický jazyk – AJ)	2	2	2	6
2. cizí jazyk (Německý jazyk – AJ)	0	2	2	4
Základy společenských věd (ZSV)	1	1	1	3
Základy přírodních věd (ZPV)	3	0	0	3
Matematika (Ma)	2	1	1	4
Tělesná výchova (TV)	1	1	1	3
Ekonomika (Ek)	0	1	2	3
Informační technologie (IT)	1	1	1	3
Technologie (Te)	2	2	2	6
Kalkulace (Ka)	0	0	1	1
Stolničení (St)	1	0	0	1
Potraviny a výživa (PV)	1	1	1	3
Komunikace ve službách (KS)	1	0	0	1
Zařízení provozoven (ZP)	1	0	0	1
Odborný výcvik (OV)	15	17,5	17,5	50
Celkem	34	31,5	31,5	97



Celkový počet odučených hodin v jednotlivých ročnících

65-51-H/01 Kuchař-číšník

Zaměření Kuchař, kuchařka

Předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Součet
Český jazyk a literatura (CJL)	66	66	30	162
Anglický jazyk (AJ)	66	66	60	192
Německý jazyk (NJ)	0	67	61	128
Základy společenských věd (ZSV)	33	33	30	96
Základy přírodních věd (ZPV)	99	0	0	99
Matematika (Ma)	66	33	30	129
Tělesná výchova (TV)	33	33	30	96
Ekonomika (Ek)	0	35	61	96
Informační technologie (IT)	33	33	30	96
Technologie (Te)	66	66	60	192
Kalkulace (Ka)	0	0	32	32
Stolničení (St)	33	0	0	33
Potraviny a výživa (PV)	33	33	30	96
Komunikace ve službách (KS)	33	0	0	33
Zařízení provozoven (ZP)	33	0	0	33
Odborný výcvik (OV)	495	580	525	1600
Celkem	1089	1045	979	3113

**RÁMCOVÉ ROZVRŽENÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ 65-51-H/01 Kuchař-číšník***Zaměření Kuchař, kuchařka*

Vzdělávací okruhy	RVP týden	RVP celkem	Předmět	ŠVP týden	ŠVP celkem	Disponibilní hodiny za týden	Disponibilní hodiny celkem
Jazykové vzdělávání							
Český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	3	97		
2 cizí jazyky	10	320	Anglický jazyk	6	192		
			Německý jazyk	4	126		
			Německý jazyk	0	2*		
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Základy společenských věd	3	96		
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Základy přírodních věd	3	99		
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	129		
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	2	65		
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96		
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační technologie	3	96		
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	3	93		
			Ekonomika	0	3*		
Výroba pokrmů	10	320	Potraviny a výživa	3	96	2,75	88
			Zařízení provozoven	1	33	0,75	24
			Technologie	6	192		
			Odborný výcvik	30	957,5	26,5	848
			Odborný výcvik	0	2,5*		
Odbyt a obsluha	7	228	Kalkulace	1	30	0,5	16
			Kalkulace	0	2*		
			Stolničení	1	33		
			Odborný výcvik	15	480	9,5	304
Komunikace ve službách	2	64	Komunikace ve službách	1	33		
			Odborný výcvik	5	160	3	96



Střední škola obchodu, řemesel a služeb Žamberk

Zámecká 1, Žamberk

Disponibilní hodiny	43	1376	Využití disponibilních hodin rozepsáno u jednotlivých předmětů				
Celkem	96	3072		97	3146	43	1376

*** Takto označené hodiny budou odučeny v rezervních týdnech na konci školního roku**



Učební plán ŠVP KUCHAR-ČÍŠNÍK – 65-51-H/01
Zaměření Číšník, servírka

Předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Součet
Český jazyk a literatura (CJL)	2	2	1	5
1. cizí jazyk (Anglický jazyk – AJ)	2	2	2	6
2. cizí jazyk (Německý jazyk – AJ)	0	2	2	4
Základy společenských věd (ZSV)	1	1	1	3
Základy přírodních věd (ZPV)	3	0	0	3
Matematika (Ma)	2	1	1	4
Tělesná výchova (TV)	1	1	1	3
Ekonomika (Ek)	0	1	2	3
Informační technologie (IT)	1	1	1	3
Technologie (Te)	1	0	0	1
Kalkulace (Ka)	0	0	1	1
Stolničení (St)	2	2	2	6
Potraviny a výživa (PV)	1	1	1	3
Komunikace ve službách (KS)	1	0	0	1
Zařízení provozoven (ZP)	1	0	0	1
Odborný výcvik (OV)	15	17,5	17,5	50
Celkem	34	31,5	31,5	97



Celkový počet odučených hodin v jednotlivých ročnících

65-51-H/01 Kuchař-číšník

Zaměření Číšník, servírka

Předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Součet
Český jazyk a literatura (CJL)	66	66	30	162
Anglický jazyk (AJ)	66	66	60	192
Německý jazyk (NJ)	0	67	61	128
Základy společenských věd (ZSV)	33	33	30	96
Základy přírodních věd (ZPV)	99	0	0	99
Matematika (Ma)	66	33	30	129
Tělesná výchova (TV)	33	33	30	96
Ekonomika (Ek)	0	35	61	96
Informační technologie (IT)	33	33	30	96
Technologie (Te)	33	0	0	33
Kalkulace (Ka)	0	0	32	32
Stolničení (St)	66	66	60	192
Potraviny a výživa (PV)	33	33	30	96
Komunikace ve službách (KS)	33	0	0	33
Zařízení provozoven (ZP)	33	0	0	33
Odborný výcvik (OV)	495	580	525	1600
Celkem	1089	1045	979	3113

**RÁMCOVÉ ROZVRŽENÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ 65-51-H/01 Kuchař-číšník***Zaměření Číšník, servírka*

Vzdělávací okruhy	RVP týden	RVP celkem	Předmět	ŠVP týden	ŠVP celkem	Disponibilní hodiny za týden	Disponibilní hodiny celkem
Jazykové vzdělávání							
Český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	3	97		
2 cizí jazyky	10	320	Anglický jazyk	6	192		
			Německý jazyk	4	126		
			Německý jazyk	0	2*		
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Základy společenských věd	3	96		
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Základy přírodních věd	3	99		
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	129		
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	2	65		
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96		
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační technologie	3	96		
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	3	93		
			Ekonomika	0	3*		
Výroba pokrmů	10	320	Potraviny a výživa	3	96	2,75	88
			Zařízení provozoven	1	33	0,75	24
			Technologie	1	33		
			Odborný výcvik	15	480	6,5	208
Odbyt a obsluha	7	228	Kalkulace	1	30	0,5	16
			Kalkulace	0	2*		
			Stolničení	6	192		
			Odborný výcvik	30	957,5	29,5	944
			Odborný výcvik	0	2,5*		
Komunikace ve službách	2	64	Komunikace ve službách	1	33		
			Odborný výcvik	5	160	3	96



Střední škola obchodu, řemesel a služeb Žamberk

Zámecká 1, Žamberk

Disponibilní hodiny	43	1376	Využití disponibilních hodin rozepsáno u jednotlivých předmětů				
Celkem	96	3072		97	3146	43	1376

*** Takto označené hodiny budou odučeny v rezervních týdnech na konci školního roku**



Poznámky k učebnímu plánu

1. V rámci vzdělávání pro zdraví zařazeno

- | | | |
|---------------------------------|---------------|-----------------|
| ▪ lyžařský kurz | 2. ročník | 5 dnů (zima) |
| ▪ člověk za mimořádných situací | 1. –3. r. | celkem 12 hodin |
| ▪ sportovní letní kurz | 2. r. | 5 dnů |
| ▪ sportovní den | 1. nebo 2. r. | 4 hodiny |

2. Přehled využití týdnů ve školním roce:

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	30
Lyžařský kurz	1	0	0
Sportovní kurz	0	1	0
Závěrečná zkouška (+ volno na přípravu)	0	0	3
Časová rezerva (opakování učiva, výchovně vzdělávací akce, prázdniny)	6	6	4
Celkem týdnů	40	40	37

3. Další poznámky k učebnímu plánu

1. V cizím jazyce obhájí část praktické závěrečné zkoušky.
2. Z tělesné výchovy lze částečně nebo zcela uvolnit na základě lékařského potvrzení.
3. Lyžařský a sportovní kurz se koná pouze v případě přihlášení dostatečného počtu účastníků.



Tabulka mezipředmětových vztahů

Kuchař Číšník	Český jazyk a literatura (CJL)	Anglický jazyk (AJ)	Německý jazyk (NJ)	Základy společenských věd (ZSV)	Základy přírodních věd (ZPV)	Matematika (Ma)	Tělesná výchova (TV)	Ekonomika (Ek)	Informační technologie (IT)	Technologie (Te)	Kalkulace (Ka)	Stolníčení (St)	Potraviny a výživa (PV)	Komunikace ve službách (KS)	Zařízení provozoven (ZP)	Odborný výcvik (OV)
Český jazyk a literatura (CJL)	x	x	x	x					x					x		
Anglický jazyk (AJ)	x	x	x	x					x					x		x
Německý jazyk (NJ)	x	x	x	x					x					x		x
Základy společenských věd (ZSV)	x	x	x	x				x	x							
Základy přírodních věd (ZPV)					x	x	x		x				x			
Matematika (Ma)					x	x	x	x	x		x					
Tělesná výchova (TV)					x	x	x									
Ekonomika (Ek)				x		x		x								
Informační technologie (IT)	x	x	x	x	x	x			x							
Technologie (Te)										x	x	x	x		x	x
Kalkulace (Ka)						x				x	x	x				x
Stolníčení (St)										x	x	x	x	x	x	x
Potraviny a výživa (PV)					x					x		x	x			x
Komunikace ve službách (KS)	x	x	x									x		x		x
Zařízení provozoven (ZP)										x		x			x	x
Odborný výcvik (OV)		x	x							x	x	x	x	x	x	x



UČEBNÍ OSNOVA – Český jazyk a literatura

Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- Vysvětlí žákům systém mateřského jazyka.
- Vede žáky k uplatňování mateřského jazyka v rovině vnímání, pochopení a správného užití.
- Žákům umožní využívat jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovat se srozumitelně a souvisle, formulovat a obhajovat své názory.
- Umožní žákům pochopit význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění.
- Naučí žáky získávat a kriticky hodnotit informace z různých zdrojů a předávat je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele.
- Kultivací žáků vytvořit hodnotovou orientaci občana demokratické společnosti.
- Vést žáky k tomu, aby uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria.
- Přesvědčit žáky, aby přistoupili k umění jako specifické výpovědi o skutečnosti.
- Naučit žáky správně formulovat a vyjadřovat své názory.
- Přesvědčit žáky o nutnosti tolerance k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí.
- Vést k tomu, aby ctili a chránili materiální i kulturní hodnoty.
- Naučit žáky získat přehled o kulturním dění.
- Vysvětlit žákům vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.

b) charakteristika učiva

- Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností
 - obsahem navazuje na vědomosti a dovednosti, které žáci získali na základní škole
 - vysvětlí systém mateřského jazyka, především zákonitosti tvarosloví a skladby
 - upevní vědomosti pravopisných pravidel
 - vysvětlí správné používání cizích slov a odborných termínů
- Komunikační a slohová výchova
 - vysvětlí principy rétoriky, verbální a nonverbální komunikace
 - upevní kompetence praktickým nácvikem nejčastějších situací
- Práce s textem a získávání informací
 - vede k pochopení různých informačních zdrojů a způsobů práce s nimi



- upevní kompetence praktickým nácvikem nejčastějších situací
- Umění a literatura
 - vysvětlí žákům rozdíly mezi jednotlivými druhy umění
 - seznámí s literaturou jako specifickým druhem umění
 - seznámí se základními trendy v literatuře 20.století, jejími představiteli
- Práce s literárním textem
 - vysvětlí jednotlivé literární žánry a základní prvky výstavby literárního díla
 - na rozborech konkrétních ukázek vede k pochopení textů a myšlenek autorů
 - vede žáky k vlastní literární tvorbě, tím je zasvětil do složitostí zrodu uměleckého díla
 - seznámí se základními trendy v literatuře ostatních století, jejími představiteli
- Kultura
 - seznámí žáky s kulturními institucemi ČR a regionu
 - naučí žáky vyhledávat informace o kultuře, kultivací ovlivňuje princip výběru
 - seznámí se základními normami společenského chování
 - vede žáky k toleranci k odlišným pohledům na svět, národ a kulturu
 - přesvědčí žáky o kulturních hodnotách, kultivaci prostředí
 - vysvětlí vliv médií a reklamy na devastaci kulturních hodnot
 - nastíní pozitivní a potřebný přínos reklamy
- Předmět je v mezipředmětových vztazích s těmito předměty:
 - komunikace ve službách (např. obchodní korespondence, žádosti na úřad, personální písemnosti, stylistika krátkých informačních útvarů),
 - základy společenských věd (filozofické směry, etika v lidském jednání a chování, charakteristika vývojových etap lidské společnosti, psychologie – odraz v psychologické literatuře),
 - informační technologie (využití internetu pro zpracování referátů, vyhledávání rešerší, hypertextové odkazy),
 - cizí jazyk (srovnání morfologie indoevropských jazyků, tvoření slov přejímaním, syntax – souvětí, druhy vedlejších vět apod., cizojazyčná literatura (anglicky píšící autoři, anglické drama; německy píšící autoři na našem území – Kafka, Rilke, ztracená generace, německá klasická literatura).

c) pojetí výuky

- Na začátku celku bude učivo vysvětleno kombinací výkladu a řízeného rozhovoru.
- V dalších hodinách již bude těžiště učiva spočívat v získávání dovedností formou praktických cvičení (modelových rozhovorů ve skupinách, řízenou diskusi, písemné řešení zadaných úkolů).



- Součástí výuky bude užití AV techniky jak v úloze motivační, tak v poloze vzdělávání.
- K výuce budou užity především Pravidla českého pravopisu a pracovní listy. Žáci budou poznatky zapisovat do sešitů.
- Metodickým principem bude různorodost. Střídání činností v jednotlivých hodinách, zadávání samostatných a skupinových prací, návštěvy filmových a divadelních představení, výstav, stejně jako poslech ukázek a videa.
- Při užití IKT k řešení úkolů bude třída dělena na skupiny.
- K výuce budou užity především Čítanky a pracovní listy, které vyučující připraví. Žáci budou poznatky zapisovat do sešitů.
- Výuka bude probíhat formou střídání tematických celků – estetickému vzdělávání bude věnována jedna hodina týdně, vzdělání a komunikaci rovněž jedna hodina týdně.
- Uvedený počet hodin u jednotlivých témat je pouze orientační.

d) hodnocení výsledků žáků

- Žák bude hodnocen ze dvou pohledů :
 - správné řešení zadaných úkolů v písemné podobě (pravopisná cvičení, vypracování slohových prací)
 - správné a originální řešení modelových situací při rozhovorech a skupinových pracích
- V literatuře bude žák hodnocen z několika pohledů :
 - přístup k řešení problémů, reakce na problémy
 - znalosti ověřené přezkoušením
 - vlastní tvůrčí činnost

e) přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky k sdělnému kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života.
- Ke komplexnosti vzdělávání žáka povede i řešení průřezových témat :
 - Občan v demokratické společnosti – témata komunikace
 - Člověk a životní prostředí – vyhodnocení informací, vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí, sociálně-komunikativní dovednosti
 - Člověk a svět práce – práce s informacemi – třídění a hodnocení informací, správné komunikační návyky, správná a uměřená sebereprezentace založená na sebezpoznání a sebehodnocení.
- K dosažení vzdělávacího cíle přispěje úzká provázanost s předmětem Literatura a umění, neboť estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.
- Estetické vzdělávání významně přispívá ke kultivaci člověka, vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života.



- Má nadpředmětový charakter, prolíná velkým počtem vyučovacích předmětů. Výuka českého jazyka využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty základy společenských věd, cizí jazyk, odborné předměty, informační technologie (podle jednotlivých učebních oborů).
- Systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci.
- Estetické vzdělávání se podílí rovněž na rozvoji sociálních kompetencí žáků.
- Práce s uměleckým textem slouží k výchově k vědomému, kultivovanému čtenářství, k vytváření rozmanitých komunikačních situací (dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem), vede i k esteticky tvořivým aktivitám.

Aplikace průřezových témat:

1. Občan v demokratické společnosti
 - komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
 - masová media
 - realizace mediální výchovy
2. Člověk a životní prostředí
 - efektivně pracovat s informacemi, tj. umět získávat a kriticky vyhodnocovat informace
 - vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí
 - rozvoj dovedností vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, pozitivní působení na druhé
3. Člověk a svět práce
 - práce s informacemi
 - verbální komunikace
 - písemné vyjadřování
 - sebeprezentace žáka
 - práce s tiskem
 - orientace ve službách zaměstnanosti
 - komunikace se zaměstnavateli



	1.18 skladba	3
	Estetické vzdělávání	28
	2. Umění a literatura	
	2.1 druhy umění, umění jako specifická výpověď o skutečnosti	1
	2.2 aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého v tradiční i mediální podobě, ukázky druhů umění	2
	2.3 zhlédnutí filmu	6
	2.4 rozbor filmu	2
	2.5 co je to literatura – úvod	1
	2.6 samostatná práce	1
	2.7 hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby	2
	2.8 základní přehled 20.století	13

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
2. ročník	Vzdělávání a komunikace v českém jazyce	39
Žák:	3. Komunikační a slohová výchova	
– vhodně se prezentuje, umí argumentovat a obhajovat svá stanoviska;	3.1 slovní druhy	3
– umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi;	3.2 komunikační situace, komunikační strategie - verbální komunikace	1
– vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat);	3.3 nácviky verbálních technik, vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené	2
– vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně;	3.4 Slohotvorní činitele – objektivní i subjektivní	1
– je s to přednést krátký projev;	3.5 Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké informační útvary, osnova, životopis, zápis z porady, inzerát, odpověď na něj, jednoduché úřední, popř. podle oboru odborné dokumenty)	6
– vystihne charakteristické znaky různých druhů projevu a rozdíly mezi nimi;		
– rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar;		
– posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu;		
– odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového;		
– vytvoří základní útvary administrativ-		



<p>ního stylu</p> <ul style="list-style-type: none"> - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi; - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů; - postihne sémantický význam textu; - text interpretuje a debatuje o něm; - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v č. a svět.lit.; 	3.6 Charakteristika, popis osoby, věci	2	
	3.7 opakování pravopisu	3	
	3.8 Druhy řečnických projevů	1	
	3.9 Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů	1	
	3.10 diskuse – principy, funkce diskutujících	2	
	3.11 konflikt	1	
	3.12 příprava dialogů (výběr situací)	1	
	3.13 nácvik diskuse	1	
	3.14 procvičení situací	1	
	3.15 přijímací pohovor	1	
	3.16 referát	1	
	3.17 administrativní styl	2	
	3.18 žádost o místo	1	
	3.19 zápis z porady	1	
	3.20 inzerát	1	
	3.21 odpověď na inzerát	1	
	3.22 blahopřání	1	
	3.23 opakování gramatiky	4	
	Estetické vzdělávání		27
	4. Práce s literárním textem		
	4.1 základy teorie literatury	2	
	4.2 metody interpretace textu, ukázky rozborů	1	
	4.3 četba a interpretace literárního textu - povídky, filmová adaptace	1	
4.4 vlastní rozbor	1		
4.5 literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury, základní přehled ostatních století	20		
4.6 tvořivé činnosti	2		

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<p>3. ročník</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu; - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, 	<p>Vzdělávání a komunikace v českém jazyce</p> <p>5. Komunikační a slohová výchova</p> <p>5.1 hlavní principy českého pravopisu</p>	<p>20</p> <p>2</p>



<p>orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky;</p> <ul style="list-style-type: none">– má přehled o knihovnách a jejich službách.– používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů;– samostatně zpracovává informace;– pořizuje z odborného textu výpisky a konspekty;– má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů;– rozumí obsahu textu i jeho částí; <p>– orientuje se v nabídce kulturních institucí;</p> <ul style="list-style-type: none">– porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území;– popíše vhodné společenské chování v dané situaci.	5.2	návod k činnosti, výklad	1
	5.3	popis, odborný popis	1
		6. Práce s textem a získávání informací	
	6.1	Informatická výchova, knihovny a jejich služby, způsob výpůjček	2
	6.2	Noviny, časopisy a jiná periodika, internet	1
	6.3	Práce s různými příručkami pro školu i veřejnost, se slovníky, návštěva knihovny	1
	6.4	Techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní), orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu	2
	6.5	zpracování úkolu	1
	6.6	úvaha	1
	6.7	Mimočítanková četba	1
	6.8	zpracování úkolu	1
	6.9	Druhy a žánry textu	1
	6.10	práce s textem, poznámky, získávání a zpracovávání informací z textu (též odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení	2
	6.11	osnova	1
	6.12	výtah z textu	1
	6.13	zpětná reprodukce textu	1
	6.14	slohová práce	
	6.15	výpisky	
	6.16	samostatný úkol	
		Estetické vzdělávání	10
	7. Kultura		
7.1	přehled kulturních institucí v ČR a regionu	1	
7.2	kultura národností na našem území, přehled národností v ČR	0,5	
7.3	vztahy k národnostem	0,5	
7.4	společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova, společenské chování	1	
7.5	architektura	0,5	
7.6	kultura bydlení, odívání	0,5	



	7.7 estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě, lidové umění a užitá tvorba (PT – 9.2.)	0,5
	7.8 kulturní hodnoty, jejich ochrana a využívání	0,5
	7.9 funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl	0,5
	7.10 ochrana proti reklamě	1
	7.11 masová média – manipulace občana (PT)	1
	7.12 propagace firmy – samostatná práce	1,5
	7.13 rozbor prací	1



UČEBNÍ OSNOVA – ANGLICKÝ JAZYK

(1. cizí jazyk)

Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) Obecné cíle vyučovacího předmětu

- žák se naučí pracovat se slovníkem, jazykovými publikacemi a internetem;
- dokáže vyhledat v textu základní potřebné informace;
- dokáže zpracovat cizojazyčný text – odborné výrazy;
- naučí se anglickou výslovnost a zákonitosti jazykového systému;
- naučí se komunikovat v běžných situacích: představí se, zeptá se na cestu, omluví se, domluví se v obchodě a v restauraci, požádá o pomoc, atd.;
- vytvoří souvislý text na dané téma;
- během studia získá odpovídající slovní zásobu (odborná terminologie tvoří alespoň 20%).

b) Charakteristika učiva

- žák naváže na znalosti a dovednosti získané na základní škole (základy gramatiky, konverzační témata - např. rodina, volný čas, sport, kultura, atd.);
- seznámí se s odbornou terminologií a jejím využitím v praxi;
- procvičí konverzaci v situacích reálného života (telefonování, škola, zaměstnání, atd.);
- získá odbornou slovní zásobu v návaznosti na odborné předměty a praxi kuchaře a číšníka;
- v rámci mezipředmětových vztahů předmět navazuje na český jazyk a literaturu (porovnání mluvnice, cizojazyčná literatura), druhý cizí jazyk, základy společenských věd (národní odlišnosti, tolerance, psychologie), informační technologie (aplikace pro překlady, vyhledávání informací), komunikace ve službách a odborný výcvik (odborná terminologie, komunikace se zákazníkem).

c) Pojetí výuky

- při výuce budou použity: učebnice dle vlastního výběru vyučujícího, slovníky, audionahrávky, videonahrávky, odborné texty;
- učivo bude rozděleno do tří ročníků následovně: v prvním ročníku 66 hodin, ve druhém ročníku 66 hodin a ve třetím ročníku 60 hodin, přičemž rozpis hodin pro jednotlivé tematické celky je orientační a bude přizpůsobován momentálním požadavkům;
- nácvik řečových dovedností a používání jazykových prostředků se prolíná s tematickými celky a poznatky o zemích, kde se studovaný jazyk používá, v průběhu celého studia, vyjádřené počty hodin jsou proto orientační; naopak tematické celky jsou probírány chronologicky v uvedeném pořadí;
- výuka dovede žáka k využití anglického jazyka v praxi (např. pomocí situačních metod).



- učivo se prolíná a doplňuje ostatní předměty, zejména Český jazyk a literatura, kde využívá základy české gramatiky jako předpoklad k porozumění anglické gramaticy, rozšiřuje také znalosti o anglicky psané literatuře; doplňuje se též s předmětem Informační technologie s ohledem na komunikaci některých programů v angličtině a rozšiřuje odbornou terminologii v odborných předmětech o anglické pojmy.

d) Hodnocení výsledků žáků

- žák bude hodnocen průběžně (osvojení slovní zásoby a schopnost komunikace bude hodnoceno písemně i ústně);
- vyučující přihlíží k aktivitě v hodinách, samostatnosti, dovednosti vyhledávat informace a spolupracovat se spolužáky;
- způsob hodnocení: známkování;
- způsob prověřování získaných vědomostí: ústní zkoušení, testy, rozhovory, situační hry.

e) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- žákova znalost anglického jazyka a schopnost v něm komunikovat zvýší jeho šance na trhu práce a pomůže mu zorientovat se v něm (umí napsat svůj životopis, odpovědět na inzerát, atd.);
- žák umí využít své jazykové znalosti při orientaci v textu a dokáže získat důležité informace;
- pomocí jednoduchých frází formuluje své postoje, myšlenky a názory;
- žák se dokáže domluvit v běžném životě (obchod, banka, policie).

Aplikace průřezových témat:

1. Občan v demokratické společnosti
 - navazuje pomocí cizího jazyka nové mezilidské vztahy;
 - formuluje myšlenky, názory, postoje a dokáže je obhájit;
 - sleduje politickou situaci v ČR a v anglicky mluvících zemích a utváří si vlastní názor.
2. Člověk a životní prostředí
 - hovoří na téma zdravý životní styl;
 - orientuje se v oblasti ekologie (globální oteplování, skleníkový efekt, atd.);
3. Člověk a svět práce
 - sestaví svůj životopis, vypracuje inzerát při hledání místa;
 - absolvuje simulační přijímací pohovor.
4. Informační a komunikační technologie
 - využije informační technologie ke studiu jazyka;
 - vyhledává odborné termíny v elektronickém slovníku.



ROZPIS UČIVA – ANGLICKÝ JAZYK

Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<p>1. ročník</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem snadno odhadnutelných výrazů; - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření; - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky; - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text. <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje základní zvukové prostředky anglického jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti; - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a 	<p>Řečové dovednosti</p> <p>1. Produktivní řečová dovednost ústní</p> <p>1.1. Mluvení zaměřené situačně (situační rozhovory) - škola, domov, obchod, veřejné instituce</p> <p>1.2. Mluvení zaměřené tematicky - popis domova, popis osoby, vyučovací proces, zájmy, volný čas, stravování, cestování</p> <p>2. Receptivní řečová dovednost zraková</p> <p>2.1. Čtení a práce s textem – čtení s porozuměním, orientace v textu</p> <p>2.2. Práce s odborným textem – vyhledávání důležitých informací v jednoduchém odborném textu</p> <p>3. Interakce ústní</p> <p>3.1. Rozhovory v situacích běžného života</p> <p>3.2. Reakce na otázky týkající se každodenního života, okruhu zájmů, rodiny</p> <p>Jazykové prostředky</p> <p>1. Výslovnost</p> <p>1.1. Návnik výslovnosti probrané slovní zásoby</p> <p>1.2. Znělé a neznělé souhlásky – spodoba znělosti</p> <p>1.3. Samohlásky</p> <p>1.4. Přízvuk</p>	<p>66</p> <p>26</p> <p>22</p>



<p>vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru.</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- se vyjadřuje ústně i písemně ke stanoveným tématům.	<p>2. Slovní zásoba a její tvoření</p> <ul style="list-style-type: none">2.1. Tematická slovní zásoba2.2. Základní odborná slovní zásoba2.3. Anglická abeceda, práce se slovníkem2.4. Záměna podstatných a přídavných jmen, konverze2.5. Slova tvořená příponou –er <p>3. Gramatika (tvarosloví a větná skladba)</p> <ul style="list-style-type: none">3.1. Podstatná jména – určenost podstatných jmen, množné číslo, vlastní jména, přivlastňovací pád3.2. Zájmena – osobní zájmena v 1. pádě, předmětový tvar osobních zájmen, přivlastňovací zájmena, tázací zájmena3.3. Číslovky – základní číslovky 0 - 10003.4. Slovesa – <i>to be</i> a <i>to have (got)</i>, vyjadřování přítomnosti, rozkazovací způsob ve 2. osobě3.5. Předložky – <i>at, in, for, near, about, to, with, from</i>3.6. Spojky – <i>and, but, or, then, if</i> <p>4. Grafická podoba jazyka a pravopis</p> <ul style="list-style-type: none">4.1. Pravopis probrané slovní zásoby <p>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <p>1. Tematické okruhy</p> <ul style="list-style-type: none">1.1. Osobní údaje a životopis1.2. Dům a domov1.3. Volný čas a zábava1.4. Každodenní život1.5. Základní odborná slovní zásoba <p>2. Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none">2.1. Získávání a poskytování in-	<p>12</p>
--	--	-----------



<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- zná základní geografické, demografické, hospodářské, politické a kulturní faktory Spojeného království včetně vybraných poznatků z oboru a to v porovnání s realitami České republiky a českého jazyka.	<p>formací v osobní oblasti</p> <p>2.2. Uvedení do společnosti</p> <p>2.3. Informování se na služby</p> <p>2.4. Blahopřání</p> <p>2.5. Dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě</p> <p>3. Jazykové funkce</p> <p>3.1. Obraty k zahájení a ukončení komunikace</p> <p>3.2. Pozdrav (setkání, rozloučení)</p> <p>3.3. Prosba, poděkování</p> <p>Poznátky o zemích studovaného jazyka</p> <p>1. Spojené království Velké Británie a Severního Irska - poznátky všeobecného a odborného charakteru</p> <p>1.1. Geografie</p> <p>1.2. Demografie</p> <p>1.3. Politický systém, hospodářství</p> <p>1.4. Kultura – umění, literatura</p> <p>1.5. Tradice, svátky, společenské zvyklosti</p>	<p>6</p>
--	--	----------

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<p>2. ročník</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko;- požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči.	<p>Řečové dovednosti</p> <p>1. Receptivní řečová dovednost sluchová</p> <p>1.1. Poslech s porozuměním monologických projevů – představení osob, popis místa, popis cesty</p> <p>1.2. Poslech s porozuměním dialogických projevů – nakupování, cestování, u lékaře</p> <p>2. Jednoduchý překlad</p> <p>2.1. Texty pojednávající o tématech každodenních života</p> <p>2.2. Jednoduché odborné texty</p>	<p>66</p> <p>26</p>



<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov anglického jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu	<p>Jazykové prostředky</p> <p>1. Výslovnost</p> <ul style="list-style-type: none">1.1. Velární nosovky, koncové <i>n</i>1.2. Vázání slov1.3. Navázané zakončení <i>-ing</i>1.4. Slova s přídechem1.5. Slova znějící podobně, slova znějící stejně <p>2. Slovní zásoba a její tvoření</p> <ul style="list-style-type: none">2.1. Tematická slovní zásoba2.2. Odborná slovní zásoba2.3. Slova tvořená příponou <i>-ing</i>2.4. Přejímání anglických slov do češtiny a jejich následná změna významu <p>3. Gramatika (tvarosloví a větná skladba)</p> <ul style="list-style-type: none">3.1. Podstatná jména – počitatelnost, složeniny se <i>some-</i>, <i>any-</i> a <i>no-</i>3.2. Číslovky – číslovky násobné, vyjádření množství, určování času3.3. Slovesa – infinitiv, <i>-ingový</i> tvar, modální slovesa, vyjadřování budoucnosti, jeden zápor3.4. Předložky a spojky3.5. Slovosled, postavení příslovečných určení místa a času3.6. Vazba <i>there is/are</i> <p>4. Grafická podoba jazyka a pravopis</p> <ul style="list-style-type: none">4.1. Pravopis probrané slovní zásoby	<p>22</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné situace	<p>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <p>1. Tematické okruhy</p> <ul style="list-style-type: none">1.1. Jídlo a nápoje1.2. Nakupování	<p>12</p>



<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- zná základní geografické, demografické, hospodářské, politické a kulturní faktory Spojeného království včetně vybraných poznatků z oboru a to v porovnání s realitami České republiky a českého jazyka.	<p>1.3. Cestování 1.4. Česká republika</p> <p>2. Komunikační situace</p> <p>2.1. Získávání a poskytování informací v oblasti veřejné – nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení</p> <p>2.2. Objednávka v restauraci</p> <p>3. Jazykové funkce</p> <p>3.1. Žádost 3.2. Vyjádření souhlasu a nesouhlasu</p> <p>Poznátky o zemích studovaného jazyka</p> <p>1. Spojené státy americké - poznátky všeobecného a odborného charakteru</p> <p>1.1. Geografie 1.2. Demografie 1.3. Politický systém, hospodářství 1.4. Kultura – umění, literatura 1.5. Tradice, svátky, společenské zvyklosti</p>	<p>6</p>
--	--	----------

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<p>3. ročník</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí;- zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobní-	<p>Řečové dovednosti</p> <p>1. Interaktivní řečové dovednosti</p> <p>1.1. Střídání receptivních a produktivních činností</p> <p>2. Produktivní řečová dovednost písemná</p> <p>2.1. Zpracování textu v podobě reprodukce osnovy, výpisků, ano-</p>	<p>60</p> <p>24</p>



<p>ho dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání.</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy;- používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací.	<p>tací</p> <p>2.2. Vyhledávání informací v odborném textu</p> <p>3. Interakce písemná</p> <p>3.1. Formulář</p> <p>3.2. Životopis</p> <p>3.3. Vzkaz, e-mail</p> <p>3.4. Osobní dopis</p> <p>Jazykové prostředky</p> <p>1. Výslovnost</p> <p>1.1. Znělé koncové souhlásky</p> <p>1.2. Plná a oslabená výslovnost</p> <p>2. Slovní zásoba a její tvoření</p> <p>2.1. Tematická slovní zásoba</p> <p>2.2. Odborná slovní zásoba</p> <p>2.3. Odvozování přídavných jmen od podstatných jmen přidáním přípony <i>-y</i></p> <p>2.4. Tvoření slov příponou <i>-less</i></p> <p>3. Gramatika (tvarosloví a větná skladba)</p> <p>3.1. Přídavná jména – stupňování, srovnávání</p> <p>3.2. Zájmena – zástupné <i>one/ones</i></p> <p>3.3. Číslovky – řadové číslovky</p> <p>3.4. Slovesa – minulý čas sloves <i>to be</i> a <i>to have</i>, vyjadřování minulosti, nepravidelná slovesa</p> <p>3.5. Vyjadřování přání, nabídek a žádostí</p> <p>4. Grafická podoba jazyka a pravopis</p> <p>4.1. Pravopis probrané slovní zásoby</p>	<p>20</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- pohotově a vhodně řeší jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti.	<p>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <p>1. Tematické okruhy</p> <p>1.1. Služby</p> <p>1.2. Péče o zdraví</p>	<p>10</p>



<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- zná základní geografické, demografické, hospodářské, politické a kulturní faktory Spojeného království včetně vybraných poznatků z oboru a to v porovnání s realitami České republiky a českého jazyka.	<p>1.3. Vzdělání 1.4. Anglosaské země 1.5. Práce a zaměstnání</p> <p>2. Komunikační situace</p> <p>2.1. Poskytování informací v oblasti vzdělávací 2.2. Poskytování informací v oblasti pracovní – sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem 2.3. Objednávka služby 2.4. Oficiální/obchodní dopis 2.5. Vzkaz</p> <p>3. Jazykové funkce</p> <p>3.1. Odmítnutí 3.2. Vyjádření zklamání, obavy 3.3. Vyjádření naděje, projev radosti</p> <p>Poznátky o zemích studovaného jazyka</p> <p>1. UK a USA</p> <p>1.1. Informace ze sociokulturního prostředí v kontextu se znalostmi o České republice</p> <p>2. Austrálie a Nový Zéland</p> <p>2.1. Základní informace o daných zemích v kontextu s Českou republikou</p>	<p>6</p>
--	---	----------



UČEBNÍ OSNOVA – NĚMECKÝ JAZYK

(2. cizí jazyk)

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- Naučit žáka 2. cizí jazyk v minimální úrovni A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.
- Naučit žáka základy německé výslovnosti a zákonitosti jazykového systému, princip vázání
- Naučit žáka komunikovat v běžných situacích: dokáže se seznámit a představit, omluvit se, zeptat se na cestu, domluvit se v obchodě a restauraci, objednat si letenku atd.
- Naučit žáka pracovat se slovníkem, jazykovými publikacemi a internetem.
- Během studia žák získá odpovídající slovní zásobu (odborná terminologie tvoří alespoň 20%).

b) charakteristika učiva

- Žák se naučí základy jazyka a gramatiky
 - zvládne základní konverzační témata – rodina, seznámení, volný čas, atd.
 - zvládne základní gramatiku v návaznosti na konverzační témata
 - seznámí se s odbornou terminologií a jejím využitím ve své praxi
- Žák se naučí pracovat s cizojazyčným textem a interpretovat jej;
- v rámci mezipředmětových vztahů předmět navazuje na český jazyk a literaturu (porovnání mluvnice, cizojazyčná literatura), první cizí jazyk, základy společenských věd (národní odlišnosti, tolerance, psychologie), informační technologie (aplikace pro překlady, vyhledávání informací) a odborný výcvik (odborná terminologie, komunikace se zákazníkem).

c) pojetí výuky

- Při výuce budou použity: učebnice dle výběru vyučujícího, slovníky, audiona-hrávky a odborné texty
- Studium 2. cizího jazyka dovede žáky k využití poznatků v praxi pomocí rozhovorů a situačních metod

d) hodnocení výsledků žáků

- Žák bude hodnocen průběžně
 - osvojení slovní zásoby a schopnost komunikace bude hodnoceno písemně i ústně
- Vyučující přihlíží k aktivitě v hodinách, samostatnosti, dovednosti vyhledávat informace a spolupracovat se spolužáky



- Způsob hodnocení: známkování
- Způsob prověřování vědomostí: test, ústní zkoušení, situační hry, rozhovory, písně

e) přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Znalost německého jazyka a schopnost komunikace v něm zvýší žákovi šance na trhu práce (umí napsat svůj životopis, odpovědět na inzerát, atd.).
- Žák umí své jazykové znalosti využít v orientaci v textu, umí získat důležité informace
- Žák se dokáže domluvit v běžném životě (obchod, banka, policie)

Aplikace průřezových témat:

1. Občan v demokratické společnosti
 - formuluje myšlenky, postoje, názory, dokáže je obhájit
 - navazuje pomocí cizího jazyka nové mezilidské vztahy
 - sleduje politickou situaci v ČR a v německy mluvících zemích (volby, ...) a utváří si na ni názor
2. Člověk a životní prostředí
 - hovoří na téma zdravý životní styl
 - rozlišuje správné stravovací návyky od nesprávných
 - orientuje se v oblasti ekologie (skleníkový efekt, globální oteplování, atd.)
3. Člověk a svět práce
 - napíše svůj životopis, vypracuje inzerát při hledání místa
 - absolvuje simulační přijímací pohovor
4. Informační a komunikační technologie
 - využije IT technologie ke studiu jazyka
 - vyhledává odborné termíny v elektronickém slovníku



ROZPIS UČIVA – NĚMECKÝ JAZYK

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<p>2. ročník</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- rozumí jednoduchým pokynům a sdělením;- reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny;- čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu;- čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností;- sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru;- poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně;- vyplní jednoduchý formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz;- používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě; <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližší přirozenou výslovnost;- používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru;	<p>Řečové dovednosti</p> <p>1. Produktivní řečová dovednost ústní</p> <p>1.1. Mluvení zaměřené situačně (situační rozhovor) – rodina, domov, škola, obchod.</p> <p>1.2. Mluvení zaměřené tematicky – popis domova, popis osoby, zájmy, volný čas, vyučovací proces.</p> <p>2. Receptivní řečová dovednost zraková</p> <p>2.1. Čtení a práce s textem – čtení s porozuměním, orientace v textu.</p> <p>3. Receptivní řečová dovednost sluchová</p> <p>3.1. Poslech s porozuměním monologických projevů – popis místa, popis cesty, představování osob.</p> <p>3.2. Poslech s porozuměním dialogických projevů – rodina, domov, škola, obchod.</p> <p>4. Interakce ústní</p> <p>4.1. Reakce na otázky týkající se každodenního života, okruhu rodiny, školy, zájmů.</p> <p>4.2. Rozhovory v situacích běžného života.</p> <p>Jazykové prostředky</p> <p>1. Výslovnost</p> <p>1.1. Délka samohlásek.</p> <p>1.2. Přehlasované samohlásky.</p> <p>1.3. Nepřízvučné „e“.</p> <p>1.4. Dvojhlásky.</p> <p>1.5. Slovní přízvuk.</p> <p>2. Slovní zásoba a její tvoření</p> <p>2.1. Tématická slovní zásoba.</p> <p>2.2. Základní odborná slovní zásoba.</p>	<p>67</p>



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<p>Žák: - se vyjadřuje ústně i písemně ke stanoveným tématům;</p>	<p>2.3. Německá abeceda, práce se slovníkem.</p> <p>3. Gramatika (tvarosloví a větná skladba)</p> <p>3.1. Podstatná jména – silné a slabé skloňování podst. jm. v jed. čísle se členem určitým a neurčitým, vlastní jména.</p> <p>3.2. Přídavná jména v přísudku.</p> <p>3.3. Zájmena – skloňování osobních zájmen, skloňování přivlastňov. zájmen v jedn. čísle, tázací zájm. a jejich skloňování.</p> <p>3.4. Číslovky základní 0 – 1000, určování času,</p> <p>3.5. Slovesa – skloňování silných sloves, skloňování slabých slov., sein, haben, rozkaz. způsob, skloňování způsobových sloves.</p> <p>3.6. Předložky – se 3. pádem, se 4.p, se 3. a 4. pádem.</p> <p>3.7. Spojky souřadící.</p> <p>3.8. Slovosled ve větě oznamovací, tázací, zápor ve větě, postavení infinitivu ve větě.</p> <p>3.9. Vazba „es gibt“.</p> <p>4. Grafická podoba jazyka a pravopis</p> <p>4.1. Pravopis probrané slovní zásoby.</p> <p>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <p>1. Tematické okruhy</p> <p>1.1. Osobní údaje a životopis. 1.2. Rodina, domov, dům. 1.3. Volný čas, zájmy, zábava. 1.4. Jídlo a nápoje. 1.5. Nakupování. 1.6. Služby. 1.7. Každodenní život. 1.8. Základní odborná slovní zásoba.</p> <p>2. Komunikační situace</p> <p>2.1. Získávání a poskytování informací v osobní oblasti. 2.2. Informování se na služby. 2.3. Blahopřání.</p>	



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<p>Žák:</p> <p>-prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské, i politické o zemích Německa, Rakouska a Švýcarska;</p>	<p>2.4. Uvedení do společnosti. 2.5. Získávání a poskytování informací v oblasti veřejné – nakupování jízdenek, vstupenek, zboží, občerstvení.</p> <p>3. Jazykové funkce</p> <p>3.1. Pozdrav (setkání, rozloučení) 3.2. Prosba, poděkování. 3.3. Obraty k zahájení a ukončení komunikace. 3.4. Žádost.</p> <p>Poznátky o zemích studovaného jazyka</p> <p>1. Německo, Rakousko, - poznátky všeobecného i odborného charakteru</p> <p>1.1. Geografie. 1.2. Demografie. 1.3. Politický systém, hospodářství. 1.4. Kultura – umění, literatura. 1.5. Tradice, svátky, společenské zvyklosti.</p>	

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<p>3. ročník</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků), a poskytne jim požadované údaje nebo informace, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji;- požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči;- osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt;- zeptá se na spokojenost zákazníka;- omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu;- hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru;	<p>Řečové dovednosti</p> <p>1. Produktivní řečová dovednost ústní</p> <p>1.1. Mluvení zaměřené situačně (situační rozhovory) – veřejné instituce, zábava. 1.2. Mluvení zaměřené tematicky – stravování, cestování, jednoduché recepty pokrmů.</p> <p>2. Receptivní řečová dovednost zraková</p> <p>2.1. Práce s odborným textem – vyhledávání důležitých informací v jednoduchém odborném textu.</p> <p>3. Receptivní řečová dovednost sluchová</p>	61



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<p>- -zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma;</p> <p>- -používá překladové slovníky v tištěné nebo elektronické podobě;</p> <p>Žák:</p> <p>- -uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy;</p> <p>- -používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu;</p>	<p>3.1. Poslech s porozuměním dialogických projevů – cestování, u lékaře, veřejné instituce.</p> <p>4. Jednoduchý překlad</p> <p>4.1. Texty pojednávající o tématech každodenního života.</p> <p>4.2. Jednoduché odborné texty.</p> <p>5. Interaktivní řečové dovednosti</p> <p>5.1. Střídání receptivních a produktivních činností.</p> <p>6. Produktivní řečová dovednost písemná</p> <p>6.1. Zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací.</p> <p>6.2. Vyhledávání informací v odborném textu.</p> <p>7. Interakce písemná</p> <p>7.1. Formulář</p> <p>7.2. Životopis</p> <p>7.3. Osobní dopis</p> <p>7.4. Vzkaz, e-mail</p> <p>Jazykové prostředky</p> <p>1. Výslovnost</p> <p>1.1. Výslovnost „ch“.</p> <p>1.2. Přízvučné a nepřízvučné předpony.</p> <p>1.3. Spodoba a ráz souhlásek.</p> <p>1.4. Výslovnost složených podstatných jmen.</p> <p>2. Slovní zásoba a její tvoření</p> <p>2.1. Tématická slovní zásoba.</p> <p>2.2. Odborná slovní zásoba.</p> <p>2.3. Tvoření zdvojnásobných podstatných jmen („lein“, „chen!).</p> <p>3. Gramatika (tvarosloví a větná skladba)</p> <p>3.1. Podstatná jména – skloňování podst. jm. v množném čísle.</p> <p>3.2. Přídavná jména – skloňování příd. jm. po členu určitém i neurčitém.</p> <p>3.3. Zájmena – skloňování zájmena „dieser“.</p>	



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<p>Žák: -v pracovní oblasti snadno řeší předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti;</p> <p>Žák: -uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s realitami</p>	<p>3.4. Číslovky – násobné, řadové, vyjadřování množství. 3.5. Slovesa – s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami, budoucí a minulý čas. 3.6. Spojky podřadící. 3.7. Slovosled ve větě hlavní a vedlejší.</p> <p>4. Grafická podoba jazyka a pravopis 4.1. Pravopis probrané slovní zásoby.</p> <p>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <p>1. Tematické okruhy 1.1. Cestování. 1.2. Česká republika. 1.3. Péče o zdraví. 1.4. Vzdělání. 1.5. Německy mluvící země. 1.6. Práce a zaměstnání.</p> <p>2. Komunikační situace 2.1. Dotazy v informačním středisku. 2.2. Objednávka v restauraci. 2.3. Poskytování informací v oblasti vzdělávací. 2.4. Poskytování informací v oblasti pracovní – sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem. 2.5. Objednávka služby. 2.6. Oficiální/obchodní dopis. 2.7. Vzkaz.</p> <p>3. Jazykové funkce 3.1. Vyjádření souhlasu a nesouhlasu. 3.2. Odmítnutí. 3.3. Vyjádření zklamání, obavy. 3.4. Vyjádření naděje, projev radosti.</p> <p>Poznatky o zemích studovaného jazyka</p> <p>1. Švýcarsko – poznatky všeobecného odborného charakteru</p>	



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
mateřské země a jazyka; -při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka;	1.1. Geografie. 1.2. Demografie. 1.3. Politický systém, hospodářství. 1.4. Kultura – umění, literatura. 1.5. Tradice, svátky, zvyklosti. 2. Německo, Rakousko, Švýcarsko 2.1. Informace ze sociokulturního prostředí v kontextu se znalostmi České republiky.	



UČEBNÍ OSNOVA – ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

a) obecné cíle vyučovacího předmětu:

- připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti
- vytvářet u žáků žádoucí žebříček hodnot
- vytvářet u žáků pozitivní vztah k sobě i druhým lidem
- podporovat rozvoj empatie, utvářet správný postoj k problémům typu rasismus, šikana, násilí apod.
- naučit žáky správně formulovat a vyjadřovat své názory
- vést žáky k toleranci, asertivitě a pozitivnímu jednání
- naučit žáky kriticky hodnotit informace
- naučit žáky znát svá základní práva a povinnosti
- seznámit žáky s historií země a jejím současným zakotvením v mezinárodních institucích
- zlepšovat a chránit životní prostředí, jednat ekologicky

b) charakteristika učiva:

- vysvětlí strukturu a fungování společnosti
- seznámí se se společenským chováním
- vysvětlí základní principy a hodnoty demokracie
- naučí se pracovat s informacemi a dokáže je kriticky hodnotit
- naučí se samostatně jednat a vystupovat
- naučí se vyhledávat informace a přijímat pozitivní hodnoty
- naučí se řešit konflikty, potlačovat agresi a asertivní jednání
- seznámí se s principy rovnoprávnosti
- seznámí se s problematikou víry a náboženství
- seznámí se s „Listinou základních lidských práv a svobod“.
- seznámí se s českým polickým systémem – Ústava ČR
- seznámí se s různými projevy a riziky deviantního chování
- vysvětlí základy fungování práva a právní společnosti
- vysvětlí důležitost vlastenectví a vztahu k minulosti vlastního národa
- seznámí se se současnou mezinárodní situací, hlavními problémy, globálními problémy, mezinárodními organizacemi a naším vztahem k nim
- v rámci mezipředmětových vztahů je předmět provázán s českým jazykem a literaturou (filosofické směry, kulturní povědomí), cizím jazykem (porovnání česká a zahraniční kultury), ekonomikou (oblast finanční gramotnosti) a informačními technologiemi (ochrana autorských práv, vyhledávání obsahu).

c) pojetí výuky:

- Metodickým principem bude různorodost. Střídání činností v jednotlivých hodinách, zadávání samostatných činností v jednotlivých hodinách, zadávání samostatných a skupinových prací, ukázky z literatury, sledování videa.



- Žáci budou zpracovávat informace z médií. Budou samostatně zpracovávat zadaná témata. Budou pracovat s informacemi předkládanými vyučujícím. Důležitým prvkem bude dialog a užití diskuse.
- Žáci budou základní poznatky zapisovat do sešitu.
- Zařazením případných exkursí (např. do Terezína, Lidic apod.) formovat postoje žáků.
- Škola pravidelně pořádá odborné přednášky /šikana, AIDS atd/.
- Aktivní účastí při různých humanitárních akcích (např. dobročinné sbírky, bezplatné dárčovství krve, členství v Registru dárců kostní dřevě) pozitivně formovat žebříček hodnot.

d) způsob hodnocení žáků:

- aktivita při vyučovací hodině
- ocenění samostatné práce /referát apod./
- pravidelné písemné opakování

e) přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání.
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- jednat odpovědně a v souladu s morálními principy
- přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného vývoje
- hledat kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a být kriticky tolerantní
- vážit si materiálních a duchovních hodnot společnosti
- vysvětlit žákům základní aspekty pracovního poměru i soukromého podnikání, naučit je pracovat s příslušnými právními předpisy
- Z průřezových témat předmět rozvíjí především téma Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce. Okrajově též Informační a komunikační technologie. Hodnocení probíhá především ústně.

f) mezipředmětové vztahy:

- Předmět se prolíná hlavně s předmětem Ekonomika (svět práce, finanční gramotnost), dále Český jazyk (všeobecné kulturní povědomí) a Informační technologie (získávání, vyhledávání a zpracování informací).



ROZPIS UČIVA – ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1. ročník		33
Žák:	1. Člověk v lidském společenství	17
- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku /národu.../;	1.1. Lidská společnost a společenské skupiny; současná česká společnost a její vrstvy	2
- dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot	1.2. Odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě	1
- uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti	1.3. Základy demokratického soužití v rodině i širší komunitě – odpovědnost, slušnost, tolerance	2
- dovede sestavit fiktivní odpovědný rodinný rozpočet	1.4. Hospodaření jednotlivce a rodiny, řešení krizových finančních situací, /sociální zajištění občanů; finanční problémy – řešení;/ sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti	2
- na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin	1.5. Rasy, národy a národnosti; většina a menšina ve společnosti; multikulturní soužití – klady a problémy	2
- vysvětlí na příkladech osudů lidí /např. civilistů, zajatců, Romů, příslušníků odboje.../, jak si nacisté počínali na okupovaných územích	1.6. Genocida v době druhé světové války, ale i dříve a později	2
- uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti	1.7. Migrace v současném světě – její příčiny a problémy; migranti a azylanti	2
- je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti /např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky.../	1.8. Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti	2
- na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií	1.9. Víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty; náboženský fundamentalismus	1
	1.10. Opakování	2
		1



<ul style="list-style-type: none">uvede příklady porušování genderové rovnosti /rovnosti mužů a žen/- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost- uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena- uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje /sobectví, kriminalita, korupce, násilí, neodpovědnost/- uvede, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky- uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti;- uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran- uvede příklady extrémismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extrémistické názory a jednání nebezpečné- uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti- uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie- dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad de-	<p>2. Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none">2.1. Stát a jeho funkce2.2. Základní principy demokracie2.3. Lidská práva; veřejný ochránce práv; práva dětí2.4. Ústava a politický systém ČR2.5. Struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva2.6. Politika, politické strany, volby2.7. Politický radikalismus a extrémismus, aktuální situace v ČR2.8. Občanská společnost; občanské činnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití2.9. Svobodný přístup k informacím, funkce informačních médií /tisk, televize, rozhlas, internet/2.10. Opakování	<p>16</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>
---	--	--



<p>mokracie</p> <ul style="list-style-type: none">- v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání / tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi/ od špatného – nedemokratického jednání- vysvětlí, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky		
--	--	--

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
2. ročník		33
Žák:	3. Člověk a právo	17
<ul style="list-style-type: none">- popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství- uvede, kdy člověk je způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost- dovede reklamovat koupené zboží nebo služby- vysvětlí fungování soudního systému- dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě /např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění/ zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva- vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému- dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání /šikana, lichva, násilí, vydírání, korupce.../- vysvětlí, proč neznalost zákona neomlouvá - vysvětlí, co má vliv na cenu zboží- dovede vyhledávat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, pre-	<ul style="list-style-type: none">3.1. Právo a jeho vývoj 13.2. Právní stát a právní ochrana občanů 23.3. Soustava soudů v ČR 23.4. Právní povolání /soudcové, advokáti, notáři/ 13.5. Druhy práv 13.6. Občanské právo 23.7. Rodinné právo 23.8. Trestní právo a orgány činné v trestním řízení /policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud/ 33.9. Kriminální právo páchaná na mladistvých a mladistvými 13.10. Opakování 1	
	4. Člověk a hospodářství	16
	<ul style="list-style-type: none">4.1. Trh a jeho fungování /zboží, nabídka, poptávka, cena/ 24.2. Hledání zaměstnání, služby úřadů práce 2	



<ul style="list-style-type: none">zentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva- dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech- dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění- dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav /banka, pojišťovna/ a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné /např. půjčka/, nebo nutné a výhodné- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	<ul style="list-style-type: none">4.3. Vznik, změna a ukončení pracovního poměru4.4. Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele4.5. Druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu4.6. Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace4.7. Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk; služby peněžních ústavů4.8. Daně a daňová přiznání; sociální a zdravotní pojištění4.9. Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům4.10. Opakování	<ul style="list-style-type: none">12112221
---	--	---

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
3. ročník Žák: <ul style="list-style-type: none">- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy- popíše státní symboly- dokáže charakterizovat základní období vývoje našeho státu ve 20. století- vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a velmi chudých /včetně lokalizace na mapě/	5. Česká republika, Evropa a svět <ul style="list-style-type: none">2.1. Charakteristika České republiky; státní a národní symboly2.2. Vývoj našeho státu ve 20. století2.3. ČR – člen NATO a Evropské unie2.4. ČR a její sousedé2.5. Opakování2.6. Současný svět: bohaté a chudé země; velmoci2.7. Ohniska napětí v soudobém světě2.8. OSN, Rada bezpečnosti OSN, UNESCO2.9. Globalizace a globální problémy	30 <ul style="list-style-type: none">272313333



<ul style="list-style-type: none">- na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace- uvede hlavní problémy dnešního světa /globální problémy/, lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům- na příkladu /z médií nebo z jiných zdrojů/ vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	<p>2.10. ČR a evropská integrace</p> <p>2.11. nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</p> <p>2.12. Opakování</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
---	---	----------------------------



UČEBNÍ OSNOVA – základy přírodních věd

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- prohloubit si, zopakovat a rozšířit poznatky o základních jevech, pojmech a zákonitostech v souvislostech získaných na základní škole
- vést žáky k logickému uvažování, rozboru a řešení jednoduchých přírodovědných úkazů na základě znalostí fyziky, chemie a biologie
- pozorovat a zkoumat přírodu, vyhodnocovat a zpracovávat získané údaje
- osvojit si poznatky tvořící základ teorie předmětu
- zaujmout postoj k problémům v oblasti životního prostředí, uvědomovat si negativní
- dopad působení lidské činnosti na přírodu, uvědomit si nebezpečí chemických látek a jejich vliv na živé organizmy
- využívat přírodovědné poznatky a dovednosti v praktickém životě v souvislosti s přírodovědou

b) charakteristika učiva

- do 1. ročníku jsou zařazeny tematické celky ekologického, fyzikálního, chemického a biologického vzdělávání
- průběžně do výuky bude začleněn celek člověk a životní prostředí
- mezipředmětově je předmět svázán s matematikou (využívání matematických postupů), tělesnou výchovou (trajektorie koule, oštěpu apod.), informačními technologiemi (vyhledávání informací) a potravinami a výživou (složení látek, výživa).

c) pojetí výuky

- mezi základní metody práce patří: frontální výklad, samostatná práce, skupinové vyučování, video, časopisy, noviny, komunikační prostředky, různá pozorování, praktická cvičení, exkurze, vyhledávání na internetu, zkoumání přírody, provádění experimentů a měření, zpracování a vyhodnocování získaných údajů, referáty
- používány budou tabulky MFCh, poznámky k učivu zaznamenané žáky do sešitů, učebnice, namnožené texty učitelem
- během prvního pololetí se vyučuje chemie a základy ekologie, ve druhém pololetí se vyučuje biologie a fyzika dle uvedeného počtu vyučovacích hodin u jednotlivých druhů vzdělávání. Tematické okruhy se v rámci týdenních hodin střídají.

d) hodnocení výsledků žáků

- prověřování znalostí ústní i písemnou formou



- důraz při známkování bude kladen na širší porozumění učivu
- v případě samostatných prací bude hodnocení slovní a známkou
- písemné zkoušení bude hodnoceno známkou nebo bodově

e) přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- naučit se pracovat s informacemi
- svým chováním přispět ke zlepšování životního prostředí, zapojovat se do ochrany životního prostředí,
- vytvářet úctu k živé a neživé přírodě
- naučit se poznávat svět a snažit se mu porozumět
- přírodovědné vzdělávání začlenit i do jiných předmětů nejen všeobecně vzdělávacích, ale i odborných
- naučit se adekvátně uplatňovat ekonomické hledisko v souvislosti s hospodárností a ekologií

Aplikace průřezových témat:

1. Občan v demokratické společnosti
 - nebát se vyjádřit svůj názor
 - pochopit dodržování zákonů v demokracii
2. Člověk a životní prostředí
 - pozitivně působit na druhé, dát dobrý příklad svého chování / třídění odpadu/
 - nebát se zdůvodňovat své názory na svět
 - vytvořit si své postoje a hodnoty ve vztahu k životnímu prostředí
3. Člověk a svět práce
 - verbální komunikace při jednáních
 - odpovědně se rozhodovat na základě získaných informací
4. Informační a komunikační technologie
 - práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a jejich využívání

f) Mezipředmětové vztahy

- Předmět využívá znalostí matematiky, které rozšiřuje. Znalosti zde získané využijí žáci v tělesné výchově – vzdělávání pro zdraví.



ROZPIS UČIVA – základy přírodních věd

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<p>1. ročník</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">– dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek– popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby– zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin– popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků– popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi, účastní se praktických ukázek– vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení– vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí– sleduje vybrané chemické reakce na internetu– provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi (koncentrace roztoku) – vysvětlí vlastnosti anorganických látek– tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin– charakterizuje vybrané prvky (O, H, N, C, S, Cl, Fe, Al, Hg, Au, Cu, Pb, Sn, Na, Ca) a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí– provede pokus s kyslíkem (hoření) – pracuje s modely jednoduchých organických sloučenin– charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy	<p>CHEMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ</p> <p>1. Obecná chemie</p> <ul style="list-style-type: none">1.1. Chemické látky a jejich vlastnosti, test1.2. Částicové složení látek, atom, molekula1.3. Chemická vazba1.4. Chemické prvky, sloučeniny, test1.5. Chemická symbolika1.6. Periodická soustava prvků, samostatná práce1.7. Směsi a roztoky1.8. Chemické reakce, chemické rovnice1.9. Výpočty v chemii, příklady <p>2. Anorganická chemie</p> <ul style="list-style-type: none">2.1. Anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli2.2. Názvosloví anorganických sloučenin, test2.3. Vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi, test <p>3. Organická chemie</p> <ul style="list-style-type: none">3.1. Vlastnosti atomu uhlíku3.2. Základ názvosloví organických sloučenin, modely molekul	<p>33</p>



<ul style="list-style-type: none">– uvede významné zástupce jednoduchých– organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí– charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny– charakterizuje nejdůležitější přírodní látky– popíše vybrané biochemické děje.– prokáže přítomnost škrobu v bramboru– demonstruje důkaz bílkoviny <ul style="list-style-type: none">– vysvětlí základní ekologické pojmy;– charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy);– charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu;– uvede příklad potravního řetězce;– popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického;– charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem; <ul style="list-style-type: none">– popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody;– hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí;– charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví;– charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí;– zná skládky v okolí svého bydliště– popíše způsoby nakládání s odpady;– charakterizuje globální problémy na Zemi;– uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci, zná Kjótský protokol– uvede příklady chráněných území v ČR a v	<p>3.3. Organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi, test</p> <p>4. Biochemie</p> <p>4.1. Chemické složení živých organismů</p> <p>4.2. Přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory, test</p> <p>4.3. Biochemické děje, internet</p> <p>EKOLOGICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ</p> <p>5. Ekologie</p> <p>5.1. Základní ekologické pojmy</p> <p>5.2. Ekologické faktory prostředí, referát</p> <p>5.3. Potravní řetězce, koncentrace škodlivin, samostatná práce</p> <p>5.4. Koloběh látek v přírodě a tok energie</p> <p>5.5. Typy krajiny, internet</p> <p>6. Člověk a životní prostředí</p> <p>6.1. Vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím</p> <p>6.2. Dopady činností člověka na životní prostředí, test</p> <p>6.3. Přírodní zdroje energie a surovin</p> <p>6.4. Odpady, referát</p> <p>6.5. Globální problémy, samostatná práce</p> <p>6.6. Ochrana přírody a krajiny, internet</p> <p>6.7. Nástroje společnosti na ochranu životního prostředí</p> <p>6.8. Zásady udržitelného rozvo-</p>	<p>22</p>
--	--	------------------



<p>regionu;</p> <ul style="list-style-type: none">– uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí– vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí;– zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí;– na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému. <ul style="list-style-type: none">– rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu;– prakticky ověří volný pád– určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají;– určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly;– vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie;– určí výslednici sil působících na těleso;– provede praktickou ukázkou Archimédova zákona– aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh; <ul style="list-style-type: none">– vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi;– převede °C na jiné např. K;– vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny;– popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů;– popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi <ul style="list-style-type: none">– popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj;– řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona;– umí sestavit jednoduchý elektrický obvod;	<p>je</p> <p>6.9. Odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí, referát</p> <h3>FYZIKÁLNÍ VZDĚLÁVÁNÍ</h3> <p>7. Mechanika</p> <ul style="list-style-type: none">7.1. Pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici, výpočty příkladů7.2. Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace, samostatná práce, internet7.3. Mechanická práce a energie, výpočty příkladů7.4. Posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil7.5. Tlakové síly a tlak v tekutinách, výpočty příkladů <p>8. Termika</p> <ul style="list-style-type: none">8.1. Teplota, teplotní roztažnost látek8.2. Teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa, výpočty příkladů8.3. Tepelné motory, internet8.4. Struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství, test <p>9. Elektřina a magnetismus</p> <ul style="list-style-type: none">9.1. Elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče9.2. Elektrický proud v látkách<ul style="list-style-type: none">9.2.1. Zákony elektrického	<p>33</p>
---	--	-----------



<ul style="list-style-type: none">- popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem na PN;- určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem;- popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice, pracuje s internetem - rozliší základní druhy kmitání a vlnění a popíše jejich šíření,- provede pokus s k různými kyvadly;- charakterizuje základní vlastnosti zvuku;- zná způsoby ochrany před hlukem, chápe negativní vliv zvuku;- charakterizuje světlo, jeho vlnovou délku a rychlost v různých prostředích;- řeší úlohy na odraz a lom světla;- řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami;- vysvětlí optickou funkci oka a korekci vad;- popíše význam různých druhů elektromagnetického záření;- umí pracovat s odborným textem a vyhledávat na internetu zadaná témata; - popíše strukturu elektronového obalu;- atomu z hlediska energie elektronu;- popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony;- vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením;- popíše vznik energie v jaderném reaktoru; - charakterizuje Slunce jako hvězdu- popíše objevy ve sluneční soustavě- zná příklady základních typů hvězd - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na zemi;- vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav;- popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života;	<p>proudu, výpočty</p> <p>9.2.2. Polovodiče</p> <p>9.3. Magnetické pole</p> <p>9.3.1. Magnetické pole elektrického proudu</p> <p>9.3.2. Elektromagnetická indukce, test</p> <p>9.4. Vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem</p> <p>10. Vlnění a optika</p> <p>10.1. Mechanické kmitání a vlnění, test</p> <p>10.1.1. Druhy mechanického vlnění, šíření a odraz vlnění</p> <p>10.2. Zvukové vlnění, test</p> <p>10.3. Světlo a jeho šíření, samostatná práce</p> <p>10.3.1. Zrcadla, čočky</p> <p>10.3.2. Lidské oko, vady oka, internet</p> <p>10.4. Druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření</p> <p>11. Fyzika atomu</p> <p>11.1. Model atomu, laser, internet</p> <p>11.2. Radioaktivita, jaderné záření, nukleony</p> <p>11.3. Jaderná energie a její využití, test</p> <p>12. Vesmír</p> <p>12.1. Slunce, planety a jejich pohyb</p> <p>12.1.1. Komety, samostatná práce</p> <p>12.1.2. Hvězdy a galaxie, internet</p> <p>BIOLOGICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ</p> <p>13. Základy biologie</p> <p>13.1. Vznik a vývoj života</p>	<p style="text-align: center;">11</p>
--	--	--



<ul style="list-style-type: none">– vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou;– charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly;– uvede základní skupiny organismů a porovná je– objasní význam genetiky;– popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav;– vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu;– uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence	<p>na Zemi</p> <ul style="list-style-type: none">13.2. Vlastnosti živých soustav13.3. Typy buněk13.4. Rozmanitost organismů a jejich charakteristika, test poznávání zvířat13.5. Poznávání dřevin, test13.6. Dědičnost a proměnlivost13.7. Biologie člověka13.8. Zdraví a nemoc, první pomoc (ukázka)	
---	---	--



UČEBNÍ OSNOVA – MATEMATIKA

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- zprostředkovat žákům matematické poznatky, které jsou potřebné v odborném a dalším vzdělávání i praktickém životě,
- rozvíjet numerické dovednosti a návyky v návaznosti na základní školu,
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě,
- správně se matematicky vyjadřovat,
- přispívat k formování žádoucích rysů osobnosti žáků jako je vytrvalost, houževnatost a kritičnost,
- orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy,
- zkoumat a řešit problémy,
- umět vyhodnotit informace získané z různých zdrojů reálných situací – grafů, diagramů a tabulek,
- podílet se na rozvoji logického myšlení,
- efektivně numericky počítat, používat a převádět běžné používané jednotky (délky, hmotnosti, objem, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny),

b) charakteristika učiva

- obsahově navazuje na učivo matematiky základní školy a zaměřuje se na rozšiřování poznatků ve vybraných okruzích učiva:
 - číselné obory,
 - mocniny a odmocniny,
 - rovnice a nerovnice,
 - funkce,
 - stereometrie,
- učivo je členěno na složku základní: číselné obory, rovnic, planimetrie, stereometrie, která umožňuje zvládnout hlavní činnosti kuchaře nebo číšníka v praxi, a doplňkovou: mocniny a odmocniny, funkce, výrazy, statistika, která povede k dalšímu profesnímu rozvoji žáka v následujícím období v kontinuitě s jeho sebevzděláváním dle stávajících potřeb praxe,
- z daných okruhů bude vycházet posílení logického myšlení, užití počítačové techniky při denní činnosti a schopnost žáka reagovat na proměnlivé požadavky současnosti operativním způsobem
- Mezipředmětově je předmět provázán se Základy přírodních věd, kde jsou konkrétně využívány matematické postupy, dále s tělesnou výchovou (trajekto-



rie předmětů), ekonomikou (výpočty) a informačními technologiemi (logické postupy, algoritmizace).

c) pojetí výuky

- vyučování probíhá ve třídě
- při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky,
- při vyučování se třída může dělit na skupiny,
- použití internetu při vlastní činnosti (stránky s matematickou tematikou),
- konzultace obtížných partií látky prostřednictvím e-mailu mezi žáky a pedagogem
- účast v matematických soutěžích
- hodiny předepsané v jednotlivých vzdělávacích celcích jsou orientační

d) hodnocení výsledků žáků

- každý měsíc jsou žákovy vědomosti prověřeny menší písemnou prací,
- hodnocení činnosti žáků alternativní bodovou stupnicí umožňující ovlivnit klasifikaci žáka v pozitivním slova smyslu při zohlednění jeho aktivity
- dvakrát za pololetí žák vypracuje složitější písemnou práci,
- hodnocení známkou nebo bodovým systémem,
- důraz bude kladen zejména na:
 - numerické aplikace,
 - dovednosti řešit problémy,
 - dovednosti využívat informační technologie a pracovat s informacemi

e) přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- napomáhá k logickému řešení problémů,
- klade důraz na dovednost řešit problémy,
- napomáhá využívat informační technologie a pracovat s informacemi,
- rozumí grafům, diagramům a tabulkám,

f) mezipředmětové vztahy

- aplikace poznatků z oblasti procent a trojčlenky při výpočtech norem výrobků
- v odborném výcviku využívat poznatků o převodu jednotek a výpočtů objemů a povrchů těles
- využívání vzorců v informační technologii
- aplikace matematického aparátu v základech přírodních věd

Aplikace průřezových témat:

1. Informační a komunikační technologie
 - zpracování matematických poznatků za pomoci výpočetní techniky, použití matematických programů

**ROZPIS UČIVA – MATEMATIKA***Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
1. ročník Žák: <ul style="list-style-type: none">– provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly– provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly– provádí aritmetické operace s reálnými čísly– porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly– používá různé zápisy racionálního a reálného čísla– určí řád čísla– zaokrouhlí desetinné číslo– znázorní reálné číslo na číselné ose– zapíše a znázorní interval– provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik)– určí druhou a třetí mocninu a odmocninu pomocí kalkulátoru– provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem– používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu– orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů– provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí, změny cen zboží, směna peněz, úrok– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie (např. práce s kalkulátory, softwarové nástroje pro výpočty, práce	1. Operace s čísly <ul style="list-style-type: none">1.1 Číselné množiny, označení množin N, Z, Q, R, operace s číselnými množinami1.2 Přirozená a celá čísla1.3 Racionální čísla, počítání se zlomky a desetinnými čísly1.4 Reálná čísla, různé zápisy reálného čísla1.5 Procento a procentová část, trojčlenka1.6 Základy finanční matematiky1.7 Slovní úlohy1.8 Mocniny a odmocniny 2. Číselné a algebraické výrazy <ul style="list-style-type: none">2.1 Operace s číselnými výrazy2.2 Mnohočleny2.3 Operace s algebraickými výrazy2.4 Lomené výrazy, definiční obor lomeného výrazu2.5 Slovní úlohy 3. Planimetrie <ul style="list-style-type: none">3.1 Trojúhelník3.2 Shodnost a podobnost trojúhelníků3.3 Rovinné obrazce – konvexní a nekonvexní útvary3.4 Mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky, složené obrazce3.5 Kružnice a kruh, kružnice a její části3.6 Shodná zobrazení v rovině (sou-	66 16 16 18



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<p>s tabulkami</p> <ul style="list-style-type: none">– provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a lomenými výrazy– rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin– určí hodnotu jednoduchého výrazu– určí definiční obor lomeného výrazu– modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména z oblasti oboru vzdělávání– na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů– interpretuje výrazy, zejména z oblasti oboru vzdělávání– užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, graficky rozdělí úsečku v daném poměru– graficky změní velikost úsečky v daném poměru– sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah– určí obvod a obsah kruhu– určí vzájemnou polohu přímky a kružnice– určí obvod a obsah složených rovinných útvarů– řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy– užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu– při řešení účelně využívá digitální technologie a zdroje informací– užívá pojmy úhel a jeho velikost– vyjádří poměr stran v pravoúhlém troj-	<p>měrnost, posunutí, otočení), vlastnosti a použití</p> <p>3.7 Podobnost v rovině, vlastnosti a použití</p> <p>4. Goniometrie a trigonometrie</p> <p>4.1 Goniometrické funkce $\sin\alpha$, $\cos\alpha$, $\tan\alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$</p> <p>4.2 Trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku, Pythagorova věta</p> <p>4.3 Slovní úlohy</p> <p>Písemné práce</p>	<p>12</p> <p>4</p>



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodiny
<p>úhelníku jako funkci $\sin\alpha$, $\cos\alpha$, $\operatorname{tg}\alpha$ určí hodnoty $\sin\alpha$, $\cos\alpha$, $\operatorname{tg}\alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulátoru</p> <ul style="list-style-type: none">– řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy– používá jednotky délky a provádí převody jednotek– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
2. ročník Žák: <ul style="list-style-type: none">– řeší lineární rovnice a nerovnice o jedné neznámé v R– vyjádří neznámou z jednoduchého vzorce– vyřeší soustavu dvou lineárních rovnic a soustavu nerovnic o jedné neznámé– užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh– dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce– určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní– rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot– určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic– v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak– řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání	1. Lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy <ul style="list-style-type: none">1.1 Úpravy rovnic1.2 Lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou1.3 Rovnice s neznámou ve jmenovateli1.4 Vyjádření neznámé ze vzorce1.5 Soustavy lineárních rovnic a nerovnic1.6 Slovní úlohy 2. Přímá úměrnost a lineární funkce <ul style="list-style-type: none">2.1 Pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce2.2 Vlastnosti funkce2.3 Druhy funkcí: přímá úměrnost, lineární a konstantní funkce2.4 Slovní úlohy 3. Nepřímá úměrnost, kvadratická funkce, kvadratická rovnice	33 11 9 9



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<ul style="list-style-type: none">– řeší jednoduché kvadratické rovnice v R– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	<p>3.1 Druhy funkcí: nepřímá úměrnost, kvadratická funkce (definiční obor, obor hodnot, graf, vlastnosti)</p> <p>3.2 Kvadratická rovnice</p> <p>3.3 Slovní úlohy</p> <p>Písemné práce</p>	4

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
3. ročník Žák: <ul style="list-style-type: none">– určí vzájemnou polohu dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, vzdálenost bodu od roviny– rozlišuje tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva– určí povrch a objem tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule– využívá trigonometrii při výpočtu povrchu a objemu těles– využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa– aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělávání– užívá jednotky délky, obsahu a objemu– provádí převody jednotek– užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr– určí absolutní a relativní četnost znaku	<p>1. Výpočet povrchů a objemů těles</p> <p>1.1 Základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru</p> <p>1.2 Tělesa a jejich sítě</p> <p>1.3 Povrchy a objemy těles</p> <p>1.4 Výpočet objemu a povrchu složených těles</p> <p>2. Práce s daty v praktických úlohách</p> <p>2.1 Statistický soubor</p> <p>2.2 Četnost, relativní četnost</p> <p>2.3 Statistické diagramy, tabulky</p> <p>2.4 Aritmetický průměr</p> <p>3. Pravděpodobnost v praktických úlohách</p> <p>3.1 Náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev</p> <p>3.2 Výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu</p> <p>Písemné práce</p>	30 10 12 4 4



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<p>a aritmetický průměr</p> <ul style="list-style-type: none">– porovnává soubory dat– interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách– čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji– užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev– určí pravděpodobnost náhodného jevu při hodu mincí, kostkou či při výběru karty z balíčku– určí pravděpodobnost náhodného jevu v oboru vzdělávání– při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		



UČEBNÍ OSNOVA - TĚLESNÁ VÝCHOVA

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle vyučovacího předmětu;

- pomáhá k rozvoji tělesné zdatnosti a tím i vývoji k všestranně kultivované osobnosti
- rozvíjí pohybové dovednosti a schopnosti s cílem dosáhnout optimálního pohybového rozvoje každého jedince
- umožňuje větší seberealizaci a rozvoj adekvátního sebevědomí
- ukazuje význam pravidel sportovních aktivit v životě jedince a jejich důsledky pro kolektivní cítění
- Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:
 - vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit;
 - rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
 - preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány;
 - racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
 - chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.);
 - pojímat zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a znali prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev;
 - posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup;
 - vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž; dovedli připravit a provádět tělesná cvičení a pohybové aktivity s cílem pozitivně působit na zdravotní stav organismu;
 - pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti
 - využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play;
 - kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec;
 - preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu;
 - dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností.

b) charakteristika učiva;

- navazuje na znalosti a dovednosti získané na základní škole
- seznamuje s odbornou terminologií a využitím nových informačních technologií při sportovních aktivitách



- určuje zásady správného sportovního tréninku s prvky relaxace, regenerace a kompenzace
- zdůrazňuje hygienu a bezpečnost při cvičení a tím prevenci úrazů a nemocí
- eliminuje dopad komerční reklamy určující ideál krásy a podtrhuje správnou výživu a stravovací návyky
- řeší prevenci rizikového návykového chování a zdůrazňuje pevné partnerské vztahy a zdravou sexualitu

c) pojetí výuky;

- učivo bude rozděleno do tří ročníků takto: v prvním ročníku 33 hodin, ve druhém ročníku 33 hodin a ve třetím ročníku 30 hodin, přičemž rozpis hodin jednotlivých tematických celků je orientační a bude přizpůsobován momentální situaci;
- vyučování probíhá ve školní tělocvičně, posilovně a venkovním areálu v dvouhodinových blocích praktického charakteru a v hodinách teorie, navazujících na zásady zdravého životního stylu
- výuka se uskutečňuje formou skupinovou na stanovištích, frontovou při nácvičku a hromadnou při opakování naučených prvků
- lyžařský kurz u 1. ročníků má formu pětidenního pobytu v zimním středisku, uskuteční se podle zájmu žáků
- koncem školního roku se organizují 1-2 sportovní dny pod patronací vyučujících TV a třídních učitelů
- pětidenní sportovní kurz se uskuteční pro 2. ročníky v červnu, je zaměřen na cykloturistiku, turistiku, orientaci v krajině, orientační běh, sportovní hry, plavání a teoretickou výuku - péči o zdraví, zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí a praktické poskytování první pomoci (koná se v případě dostatečného počtu přihlášených žáků)

d) hodnocení výsledků žáků;

- plnění požadavků dle stanovených limitů
- přihlídnutí k aktivitě a vztahu žáka ke sportovním činnostem
- zapojení žáka do soutěží a disciplín v rámci školy
- účast na sportovních kurzech a výcvicích
- v pololetí a na konci školního roku hodnocení známkou

e) přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat;

- osvojení pomůcek informativních a komunikativních technologií při turistice a sportovních aktivitách
- rozvoj komunikativních dovedností v rámci použití přesné sportovní terminologie a vystupování při sportu spojené se zásadami kultury chování
- v rámci personálních kompetencí rozlišit aktivitu výkonnostní, relaxační a volit různé techniky z hlediska uplatnění zdravého životního stylu



- pomocí dodržování pravidel her a soutěží navazovat vstřícné mezilidské vztahy konfliktním sociálním stavům
- samostatně plánovat sportovní aktivitu v každodenním běžném životě a mírnit rizika patologického chování
- průřezové téma Občan v demokratické společnosti – v předmětu dáváme důraz na hru jednání podle zásad fair play
- průřezové téma Člověk a životní prostředí – ve výuce dbáme na udržování pořádku a čistoty ve všech prostorách. Při pobytu venku se chováme k přírodě šetrně a ohleduplně ve všech směrech
- TV navazuje na témata z IT – vyhledávání informací na internetu, dále na předmět ZSV – typy osobnosti, KS – typy temperamentu, společenského chování a na předmět ZPV – biomechanika vrhů, hodů a skoků.

Aplikace průřezových témat:

1. Občan v demokratické společnosti
 - průřezové téma Občan v demokratické společnosti – v předmětu dáváme důraz na hru jednání podle zásad fair play
2. Člověk a životní prostředí
 - průřezové téma Člověk a životní prostředí – ve výuce dbáme na udržování pořádku a čistoty ve všech prostorách. Při pobytu venku se chováme k přírodě šetrně a ohleduplně ve všech směrech
3. Informační a komunikační technologie
 - zpracování matematických poznatků za pomoci výpočetní techniky, použití matematických programů



ROZPIS UČIVA - TĚLESNÁ VÝCHOVA

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
1. ročník		33
Žák:	PÉČE O ZDRAVÍ	3
<ul style="list-style-type: none">– orientuje se v zásadách správné výživy a v jejich alternativních směrech;– dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jedince, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;– uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;– popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; zdůvodní význam zdravého životního stylu;– dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí účinky; popíše vliv fyzického a psychického zatížení na organismus– diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodném partnerovi a odpovědném přístupu k pohlavnímu životu;– dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví;– zdůvodní význam zdravého životního stylu– popíše vliv fyzického psychického zatížení na lidský organismus– objasní důsledky sociálně-	1. Zdraví <ul style="list-style-type: none">1.1. činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.1.2. duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví1.3. odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu1.4. partnerské vztahy, sexualita1.5. prevence úrazů a nemocí1.6. mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama1.7. První pomoc	1 1 1



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<p>patologických závislostí na život jedince, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví</p> <p>– volí sportovní vybavení (výzbroj a výstroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)</p>	<p>TĚLESNÁ VÝCHOVA</p> <p>2. Teoretické poznatky a pohybové dovednosti</p> <p>2.1. Význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku</p> <p>2.2. Výstroj, výzbroj; údržba</p> <p>2.3. Hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace</p> <p>2.4. Tělesná cvičení</p> <p>2.5. Pořadová, všestranně rozvíjející (překážkové dráhy), kompenzační (velké míče), relaxační (hudba, podložky, jóga)</p>	<p>6</p>
<p>– komunikuje při pohybových činnostech;</p> <p>– dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;</p>	<p>3. Gymnastika a tanec</p> <p>3.1. Cvičení s náčiním, rozcvičky</p> <p>3.2. Akrobacie</p> <p>3.2.1. Kotoul vpřed, vzad</p> <p>3.2.2. Stoj na lopatkách</p> <p>3.2.3. Přemet stranou</p> <p>3.2.4. Odborné názvosloví</p> <p>3.3. Cvičení na nářadí</p> <p>3.3.1. Koza, bedna – roznožka</p> <p>3.3.2. Hrazda – výmyk předem, sešín</p> <p>3.3.3. Odborné názvosloví</p> <p>3.4. Šplh – tyč a lano</p> <p>3.5. Cvičení bez náčiní a s náčiním</p> <p>3.6. Kondiční programy cvičení s hudbou</p> <p>3.6.1. Aerobik – základní kroky</p> <p>3.7. Tanec a základní taneční kroky</p>	<p>6</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
	<p>4. Atletika</p>	



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<ul style="list-style-type: none">- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji;- umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti	<ul style="list-style-type: none">4.1. Zdokonalení a průprava sprintu, nízký start4.2. Zdokonalení techniky skoku do dálky4.3. Hod granátem – nácvik techniky4.4. Crossový běh4.5. Vrh koulí – nácvik techniky4.6. Odborné názvosloví5. Pohybové hry5.1. Florbal – strategie hry5.2. Volejbal – prstová a bagrová technika, obouruč, podání spodem5.3. Basketbal – dribling, střelba na koš z místa, dvojtakt, přihrávky,5.4. Kopaná (hoši)- herní činnost jednotlivce, vedení míče, přihrávky, obsazování hráče bez a s míčem, výstroj, výzbroj, údržba5.5. Alternativní hry – stolní tenis, softbal, ultimate (dívky), (soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise, ultimatu)6. Úpoly6.1. Přetahy a přetlaky, druhy a techniky úpolových sportů7. Testování tělesné zdatnosti7.1. Motorické testy8. Zdravotní tělesná výchova8.1. Pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě	<ul style="list-style-type: none">61112171212111222222
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
2. ročník	PÉČE O ZDRAVÍ	33



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny	
Žák: – popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel, – dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí – uplatňuje zásady sportovního tréninku – dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	9. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí 9.1. Mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace) 9.2. Základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)	2 1 1	
	TĚLESNÁ VÝCHOVA		
	10. Teoretické poznatky a pohybové dovednosti		
	11. Tělesná cvičení		
	11.1. Pořadová, kondiční (těžké míče, švihadla, činky), kompenzační (velké míče)		6 4
	11.2. Návštěva posilovny		2
	12. Gymnastika a tanec		7
	12.1. Cvičení s náčiním (tyče, švihadla, míče), rozcvičky		1
	12.2. Akrobacie		1
	12.2.1. Opakování prvků z 1. ročníku		
	12.2.2. Průprava přemetu vpřed, sestava		
	12.2.3. Odborné názvosloví		
	12.3. Cvičení na nářadí		1
	12.3.1. Koza, bedna – skrčka, odbočka		
	12.3.2. Hrazda – výmyk, toč vzad		
	12.3.3. Hrazda – dosažná, sestava o pěti prvcích		
	12.3.4. Odborné názvosloví		
12.4. Šplh		1	
12.4.1. Rozvoj rychlosti			
12.5. Cvičení bez náčiní a s náčiním		1	
12.6. Kondiční programy cvičení s hudbou		1	
12.6.1. Aerobik – krátká sestava			
12.6.2. Cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní se střídáním v dvouminutových intervalech			
12.6.3. Odborné názvosloví			
12.7. Tanec		1	



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny	
<ul style="list-style-type: none">- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží- využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti- využívá různých forem turistiky;- dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit- ověří úroveň tělesné zdatnosti- umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové	12.7.1. Základní taneční kroky, 12.7.2. Rozpoznání taktů		
	13. Atletika		6
	13.1. Sprinty 50, 60, 100m, nízké starty		1
	13.2. Skok do dálky - limit		1
	13.3. Hod granátem - limit		1
	13.4. Skok do výšky – nácvik techniky		1
	13.5. Vytrvalostní běh 3000m (chlapci), 1500m (dívky), crossový běh		1
	13.6. Vrh koulí – limit		1
	14. Pohybové hry		7
	14.1. Florbal – obranné a útočné kombinace		1
	14.2. Volejbal – hra ve větších skupinách, smeč, blok		1
	14.3. Basketbal – zónový obranný systém 2 – 3, útočný systém 3-2, střelba po driblingu a dvojtaktu na krátkou vzdálenost, střelba jednoruč, výskok, krátká vzdálenost		1
	14.4. Kopaná (hoši) – postupný útok, zónová obrana, procvičování základních herních činností, pravidla soutěží, rozhodování		1
	14.5. Alternativní hry – stolní tenis, softbal, ultimate (dívky), pátkovaná, (soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise, ultimate)		1
	15. Turistika a sporty v přírodě		2
	15.1. Příprava turistické akce		
	15.2. Orientace v krajině		
	15.3. Orientační běh		
16. Úpoly		1	
16.1. Pády, prvky sebeobrany		1	
17. Testování tělesné zdatnosti		2	
17.1. Motorické testy		2	
18. Zdravotní tělesná výchova		2	
18.1. Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení		2	
18.2. Pohybové aktivity, zejména			



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;	gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě	

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
3. ročník Žák: – prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným – uplatňuje zásady sportovního tréninku – je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; – sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej; – uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách – je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); – ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace;	PÉČE O ZDRAVÍ 19. První pomoc 19.1. Úrazy a náhlé zdravotní příhody 19.2. Poranění při hromadném zasažení obyvatel 19.3. Stavby bezprostředně ohrožující život TĚLESNÁ VÝCHOVA 20. Teoretické poznatky a pohybové dovednosti 21. Tělesná cvičení 21.1. Kondiční (těž.míče, švihadla, činky) 21.2. Kompenzační (velké míče) 21.3. Relaxační aj. (hudba, podložky, joga) 21.4. Návštěva posilovny 22. Pohybové dovednosti 22.1. Kompenzační (velké míče) 22.2. Relaxační aj. (hudba, podložky, joga), návštěva posilovny 23. Gymnastika a tanec 23.1. Akrobacie 23.1.1. Opakování a docvičení prvků 23.1.2. Kotoul vzad do stoje na ruku, složitější silová sestava 23.1.3. Odborné názvosloví 23.2. Cvičení na nářadí 23.2.1. Procvičení prvků 23.2.2. Odborné názvosloví 23.3. Šplh	30 3 1 1 1 4 1 1 1 1 4 2 2 4 1 1



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
	23.3.1. Šplh ze sedu, bez dopomoci nohou (hoši)	1
	23.3.2. Soutěž ve šplhu	
	23.3.3. Šplh na tyči (dívky)	
	23.4. Kondiční programy cvičení s hudbou	1
	23.4.1. Aerobik – krátká sestava	
	23.4.2. Tanec	
	23.4.3. Improvizace	
	24. Atletika	
– pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu výkonu	24.1. 100 m běh, nízký start	4
	24.2. Štafetový běh	1
	24.3. Skok do výšky – limit	1
	24.4. Vytrvalostní běh 3000m, 1500m	1
		1
	25. Pohybové hry	6
– ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva	25.1. Florbal – hra družstev	1
	25.2. Volejbal – hra družstev, zdokonalení všech prvků	1
– dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;	25.3. Basketbal – zdokonalení herních kombinací	1
	25.4. Kopaná (hoši) – zdokonalení útočných a obraných činností	1
	25.4.1. Pravidla soutěží, rozhodování	
	25.5. Házená – základy hry (dívky)	1
	25.6. Soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise, ultimatu	1
		1
– dovede rozvíjet svalovou sílu, obratnost a pohyblivost	26. Úpoly	1
	26.1. Údery a kopy	1
		1
– ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	27. Testování tělesné zdatnosti	2
	27.1. Motorické testy	2
		2
– je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit;	28. Zdravotní tělesná výchova	2
	28.1. Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení	
	28.2. Pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě	
	28.3. Kontraindikované pohybové aktivity	



UČEBNÍ OSNOVA – EKONOMIKA

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- Poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování.
- Rozvíjet ekonomické myšlení žáků a umožnit jim pochopit mechanismus fungování tržní ekonomiky
- Orientovat se v ekonomických pojmech, porozumět ekonomickým zprávám v médiích a umět tyto zprávy využít při vlastním rozhodování v osobním i pracovním životě
- Připravit žáky na možnost samostatného podnikání v oboru a vybavit je poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele a základními znalostmi o hospodaření podniku, naučit je vypočítat mzdy a pojištění, zorientovat je v daňové soustavě.

b) charakteristika učiva

- Obsah je zaměřen především na ekonomiku podniku a její aplikaci na obor.
- V úvodu je žákům vytvořen terminologický základ pro další vzdělávání v oboru a pochopení základních ekonomických principů. Nejde tedy o učivo nad rámec Rámcového vzdělávacího programu. Např. kapitola 1.5 vytváří nutný předpoklad pro pochopení učiva o daních, zákonném pojištění apod.
- Na tento úvod navazuje učivo o podniku a právních formách podnikání, zdrojích financování, majetku podniku, hospodaření podniku se zaměstnanci a prodejní činnost podniku včetně základních postupů kalkulací cen.
- Učivo třetího ročníku je zaměřeno na fungování finančního trhu, finanční gramotnost žáků, bankovní strukturu v ČR, a pochopení daňového systému ČR s důrazem na daňové povinnosti podnikatele.
- Ve druhém pololetí je zařazeno učivo o daňové evidenční povinnosti podnikatele a o národním hospodářství, hospodářské politice státu s vazbou na zahraničí, zejména EU.
- Předmět využívá jednu disponibilní hodinu, která je určena k prohloubení učiva a rozšiřuje ho v oblasti národního hospodářství a podnikání (rozpočty).
- Rozvržení hodin níže uvedené je spíše orientační a bude přizpůsobováno situaci ve třídě.
- Mezipředmětově ekonomika navazuje na základy společenských věd, kde podrobněji rozvíjí téma finanční gramotnosti a hojně využívá též dovedností získaných v matematice při praktických výpočtech.



c) pojetí výuky

- Učivo je probíráno v dílčích celcích, které mají vždy určitý společný základ. Obsah kapitol je teoreticky vysvětlen výkladem a doplněn řízenými rozhovory a následně procvičen na příkladech z praxe.
- K výuce jsou využity jako pomůcky vzory různých typů ekonomické a personální dokumentace, resp. tiskopisů.
- Žáci se vedou základní poznámky v sešitech zejména o definicích ekonomických pojmů a se stručnými citacemi zákonů s vysvětlivkami. Dále si zaznamenávají řešené příklady na probírané téma pro jejich snadnější pochopení.
- Samostatně řešenými příklady pak látku procvičují.

d) hodnocení výsledků žáků

- Předmětem hodnocení žáka je především pochopení základních ekonomických principů a vazeb mezi nimi, které je žák schopen samostatně aplikovat na zadaných příkladech. Základní definice a pojmy musí umět charakterizovat buď doslovně nebo volně, aniž by opomněl důležitou podstatu daného pojmu.
- Základem klasifikace je absolvování dvou písemných prací za pololetí (jedna přibližně ve čtvrtletí, druhá na konci pololetí), které obsahují teoretické otázky, případně praktický příklad k řešení, pokud to dané učivo umožňuje. Jsou zaměřeny na učivo uplynulého čtvrtletí, přičemž se předpokládá základní orientace v celém dosud probraném učivu.
- Podle potřeby může být klasifikace doplněna dílčími prověrkami či ústním zkoušením žáka, případně hodnocením samostatných prací žáků či domácích úkolů.
- Na klasifikaci má vliv i žákova aktivita v hodinách, zapojení se do diskuzí a celkový přístup k vyučovacímu předmětu.
- Podmínkou klasifikace v daném pololetí je minimálně 70% účast na hodinách.

e) přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Z průřezových témat předmět rozvíjí především téma Člověk a svět práce, v menším rozsahu pak téma Občan v demokratické společnosti. Samozřejmostí je zapojení informačních technologií.
- Předmět také přispívá k získávání klíčových kompetencí žáků, především:
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i 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 (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace



- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 - 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
 - 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 znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat 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; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
 - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- Z odborných kompetencí jsou rozvíjeny zejména tyto:
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. Společenské ohodnocení;
 - zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
 - efektivně hospodařit se svými finančními prostředky;
 - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Aplikace průřezových témat:

2. Občan v demokratické společnosti
 - být schopen odolávat myšlenkové manipulaci
 - dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
3. 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
- soukromé podnikání, podstata a formy podnikání, rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem, výhody a rizika podnikání, nejčastější formy podnikání, činnosti s nimiž je třeba při podnikání počítat, orientace v živnostenském zákoně a obchodním zákoníku

**ROZPIS UČIVA – EKONOMIKA***Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
2. ročník Žák: – správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy – posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku	1. Základy tržní ekonomiky <i>1.1 Potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň</i> 1.1.1. Pojmy ekonomie, ekonomika a ekonomické systémy 1.1.2. Teorie potřeb a jejich uspokojování, výroba a spotřeba 1.1.3. Statky, služby, veřejné statky a životní úroveň <i>1.2 Výroba, výrobní faktory, hospodářský cyklus</i> 1.2.1. Výrobní faktory a hranice produkčních možností a obětovaná příležitost a užitek, ekonomický růst 1.2.2. Koloběh ekonomiky a směna <i>1.3 Trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena</i> 1.3.1. Poptávka a nabídka a vlivy na ně působící 1.3.2. Tržní mechanismus, rovnováha na trhu výrobků a služeb a hospodářský proces 1.3.3. Konkurence a její typy <i>1.4 Náklady, výnosy, výsledek hospodaření podniku</i> 1.4.1. Význam zisku v ekonomice, hospodaření a efektivnost <i>1.5 Úloha státu v ekonomice – základní přehled a role na trhu</i>	35 12 3 1 1 1 3 2 1 4 1 2 1 1 1 1
– orientuje se v právních formách podnikání a dovede charakterizovat jejich	2. Podnikání, podnikatel <i>2.1 Podnikatelský záměr</i>	8 2



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
základní znaky – posoudí vhodné formy podnikání pro obor	2.1.1. Pojem podnikání, riziko a právní normy; tvorba podnikatelského záměru 2.2 Podnikání, právní formy 2.2.1. Podnikání fyzických osob 2.3 Obchodní společnosti, typy 2.3.1. Podnikání právnických osob, obchodní společnosti 2.3.2. Družstvo, státní podnik a neziskové organizace 2.3.3. Sdružování podnikatelů a zánik podniku	2 2 2 4 2 1 1
– rozlišuje jednotlivé druhy majetku – orientuje se v účetní evidenci majetku	3. Hospodaření s majetkem podniku 3.1 <i>Struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek</i> 3.1.1. Rozlišení a druhy oběžného majetku i dlouhodobého majetku 3.1.2. Vlivy působící na optimální velikost zásob, doba obratu 3.1.3. normy spotřeby a metoda zásobování ABC 3.1.4. Odpisy dlouhodobého majetku 3.1.5. Investice a doba návratnosti	6 6 1 1 1 2 1
– popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti – na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele – řeší jednoduché výpočty mezd	4. Hospodaření se zaměstnanci podniku 4.1 <i>Organizace práce na pracovišti</i> 4.1.1. Druhy zaměstnanců, organizační úrovně a personální plány 4.1.2. Stanovení počtu zaměstnanců, jejich zdroje a normy práce 4.1.3. Řešení nedostatku a přebytku pracovníků 4.1.4. Výběr zaměstnanců a ucházení se o pracovní místo	9 4 1 1 1 1



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
	4.2 <i>Druhy škod a možnosti předcházení škodám, odpovědnost zaměstnance a odpovědnost zaměstnavatele</i>	3
	4.2.1. Pracovní poměr a povinnosti z něj plynoucí	2,5
	4.2.2. Odpovědnost zaměstnavatele a zaměstnance	0,5
	4.3 <i>Mzda časová a úkolová</i>	2
	4.3.1. Odměňování pracovníků a výpočet mzdy	2

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
3. ročník Žák: – stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období – řeší jednoduché kalkulace ceny – rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky	5. Obchodní činnost podniku, cena 5.1 <i>Význam obchodu a průběh obchodního případu</i> 5.2 <i>Kalkulace a stanovení ceny</i> 5.3 <i>Reklama a propagace</i>	61 8 2 4 2
– orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku – vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN – vyplňuje doklady souvisejících s pohybem peněz – orientuje se v produktech pojišťovacího trhu vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	6. Finanční trh 6.1 <i>Peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk v národní i zahraniční měně</i> 6.1.1. Peněžní, devizový a kapitálový trh jako složky finančního trhu 6.1.2. Peníze, jejich podoby a funkce 6.1.3. Rozpočet domácnosti 6.1.4. Bankovní soustava a služby komerčních bank 6.2 <i>Úroková míra</i> 6.2.1. Jednoduché a složené úročení, úvěry 6.2.2. Penzijní fondy, stavební spořitelny a pojišťovny	14 9 3 2 2 2 5 4 1
– rozliší jednotlivé druhy nákladů a vý-	7. Financování podniku a rozpočty	6



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
nosů – řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření – vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet	<i>7.1 Náklady, výnosy, výsledek hospodaření Podniku</i> 7.1.1. Zdroje financování podniku 7.1.2. Náklady, výnosy a jejich členění, výsledek hospodaření 7.1.3. Podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet	6 1 2 3
– na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu – orientuje se v daňové soustavě, charakterizuje význam daní pro stát – řeší jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmu – vypočte sociální a zdravotní pojištění	8. Daň a zákonná pojištění <i>8.1 Daňová soustava, pojišťovací soustava</i> 8.1.1. Úloha daní a základní pojmy 8.1.2. Daň z přidané hodnoty 8.1.3. Spotřební daň 8.1.4. Daň z příjmů (minimální základ daně, daňová příznání fyzických osob) 8.1.5. Silniční daň a daň z nemovitosti 8.1.6. Daň dědická, darovací a z převodu nemovitosti 8.1.7. Pojišťovnictví <i>8.2 Sociální a zdravotní pojištění</i> 8.2.1. Soustava zákonného pojištění	15 12 2 2 1 3 2 1 1 3 3
– orientuje se v účetní evidenci majetku – vyhotoví daňový doklad – umí vést daňovou evidenci pro plátce i neplátce daně z přidané hodnoty – vyhotoví zjednodušené daňové příznání k dani z přidané hodnoty	9. Daňová evidenční povinnost <i>9.1 Zásady a vedení daňové evidence</i> <i>9.2 Daňová evidence</i> 9.2.1. Peněžní deník 9.2.2. Uzávěrkové práce a daňová příznání <i>9.3 Ocenění majetku a závazků v daňové evidenci</i>	9 1 6 4 2 2
– vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům – vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství	10. Úloha státu v ekonomice <i>10.1 Inflace</i> 10.1.1. Role státu 10.1.2. HDP, inflace a nezaměstnanost <i>10.2 Hospodářské cykly</i> <i>10.3 Státní rozpočet</i>	9 5 2 3 1 3



Střední škola obchodu, řemesel a služeb Žamberk

Zámecká 1, Žamberk

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
	10.3.1. Příjmy a výdaje státního rozpočtu	1
	10.3.2. Hospodářská politika státu	2



UČEBNÍ OSNOVA – INFORMAČNÍ TECHNOLOGIE

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- naučí žáky pracovat s prostředky informačních technologií a pracovat s informacemi;
- připraví žáky k tomu, aby efektivně využívali prostředky informačních technologií jak v průběhu přípravy v jiných předmětech, tak v dalším vzdělávání i výkonu povolání, ale i v soukromém a občanském životě;
- umožní žákům pracovat se základním kancelářským softwarem a s dalším aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v profesní oblasti);
- naučí žáky orientovat se v běžném systému pochopení struktury dat, orientování se v systému složek, ovládání operací se soubory;
- naučí žáky orientovat se v běžném systému pochopení struktury dat, orientování se v systému složek, ovládání operací se soubory;
- naučí žáky používat Internet jako základní otevřený informační zdroj, využívat jeho rozsáhlé přenosové a komunikační možnosti;
- žák bude umět vytvořit a upravit dokument a umístit jej na Internet;

b) charakteristika učiva

- naučí se na uživatelské úrovni používat dva operační systémy (Windows, Linux);
- umí na uživatelské úrovni pracovat se základním kancelářským softwarem (textový editor, tabulkový procesor, návrh jednoduché prezentace, práce s jednoduchou databází);
- seznámí se s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti);
- žák zvládá efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních komunikačních technologií) a dovede komunikovat pomocí Internetu a elektronické pošty;
- umí zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na PC na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.);
- žák zvládá obsluhu tiskárny, scanneru;

c) pojetí výuky

- učivo bude rozděleno do tří ročníků takto: v prvním ročníku 33 hodin, ve druhém ročníku 33 hodin a ve třetím ročníku 30 hodin, přičemž rozpis hodin jednotlivých tematických celků je orientační a bude přizpůsobován momentální situaci;



- učivo bude vysvětlováno v opakujících se celcích, které se ve vyšších ročnících budou zaměřovat na prohlubování znalostí;
- těžištěm výuky je, že po výkladu bude následovat okamžité provádění praktických úkolů;
- vyučování bude probíhat v učebně IKT;
- třída bude dělena na skupiny tak, aby u každé počítačové stanice seděl jeden žák;
- při výkladu budou použity vhodné prezentační pomůcky (nástěnné obrazy, dataprojektor apod.);
- žáci si budou poznatky zapisovat do sešitů;

d) hodnocení výsledků žáků

- žák bude hodnocen za grafickou úpravu, nápaditost, samostatnost a dovednost při zpracování daných témat;
- minimálně dvakrát za pololetí žák vypracuje samostatný úkol, který je koncipován tak, aby žák prokázal nejen naučené znalosti, ale i vlastní nápaditost a dovednost;
- ročník bude uzavírat komplexní praktická úloha (možnost týmové práce);
- hodnocení známkou nebo bodovým systémem;

e) přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Zde budou odkazy na jednotlivé klíčové a odborné kompetence, průřezová témata a mezipředmětové vazby
- rozvíjí dovednosti v hledání informací z různých oblastí pomocí Internetu;
- rozvíjí grafickou představivost (technické kreslení, matematika), estetičnost písemného projevu (český jazyk), komunikaci pomocí internetu (email, chat);
- má nadpředmětový charakter, prolíná velkým počtem vyučovacích předmětů, např. český jazyk – kultivace písemných projevů, ekonomika – získávání informací o pracovních místech prostřednictvím internetu, odborné kreslení – základy kreslení, přírodovědné vzdělávání ...
- prohlubuje komunikativní dovednosti a dovednost spolupracovat;
- zvažuje různé zdroje dat;
- umí se radit s lidmi ve svém okolí;
- naučí se vytvářet a uspořádat dokumentaci;
- rozumí grafům, diagramům a tabulkám;
- je schopen spolupráce a práce v týmu;

Aplikace průřezových témat:

1. Občan v demokratické společnosti
 - vést žáky v průběhu studia předmětu k určité míře sebevědomí a schopnosti správné funkce v kolektivu budoucích spolupracovníků. Přispět k tomu, aby byli ochotni se angažovat ve prospěch kolektivu (i pracovního ve firmě) a dovedli správně jednat s lidmi;



- směřovat je k tomu, aby s nabytými vědomostmi správně řešili své existenční otázky a vážili si materiálních i duchovních hodnot, které jsou kolem nich;
 - zajistit, aby získali schopnost správné orientace v mediálních informacích, dobře je vyhodnocovali a využívali pro své pracovní i osobní potřeby. Jde zejména o informace související s mikroekonomikou i makroekonomikou.
2. Člověk a životní prostředí
- zajistit pochopení souvislostí mezi různými ekonomickými jevy, firemním prostředím a dalšími pracovními aktivitami především souvisejícími s dopravou a rozumět jejich dopadu na životní prostředí a to zejména v rámci regionu i globálně;
 - získat přehled o způsobech ochrany přírody a používání ekonomických a právních nástrojů pro zajištění rozvoje společnosti; pochopit vlastní odpovědnost za přístup k životnímu prostředí vyplývající zejména z budoucího pracovního postavení.
3. Informační a komunikační technologie
- využít základních znalostí užití PC a dále rozvíjet prakticky dovednosti v použití programového vybavení pro další vzdělávání zejména aktuálním doplňováním informací z ekonomiky;
 - věnovat pozornost a průběžně aktualizovat téma využití IKT v budoucím zaměstnání. Toto velmi aktuální téma, rozvíjející se velmi rychle, musí být předmětem trvalé pozornosti zejména v oblasti používání nových technologií v silniční dopravě ve vazbě na ekonomiku provozu a řízení firem.



ROZPIS UČIVA – INFORMAČNÍ TECHNOLOGIE

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
1. ročník Žák: <ul style="list-style-type: none">– používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál);– je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky;– aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením;– nastavuje uživatelské prostředí operačního systému;– orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi;– v oborech s vyššími nároky na využívání aplikací výpočetní techniky ovládá principy algoritmizace úloh a je sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce);– využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware;– má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací;– vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních	1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle <ul style="list-style-type: none">1.1 hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie1.2 základní a aplikační programové vybavení1.3 operační systém1.4 data, soubor, složka, souborový manažer1.5 komprese dat1.6 prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením1.7 ochrana autorských práv1.8 algoritmizace1.9 nápověda, manuál	33 13 2 1 2 2 2 1 1 1 1 1



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
ních úkolů; – vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty; – ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk);	2. Práce se standartním aplikačním programovým vybavením 2.1 textový editor 2.2 tabulkový procesor	20 10 10

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
2. ročník Žák: – ovládá běžné práce s databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění); – zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje; – používá běžné základní a aplikační programové vybavení; – pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti;	3. Práce se standartním aplikačním programovým vybavením 3.1 databáze 3.2 software pro práci s grafikou 3.3 sdílení a výměna dat, jejich import a export 3.4 další aplikační programové vybavení	33 33 10 16 4 3

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
3. ročník Žák: – chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky; – samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření; – využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...); – ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat; – volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání;	4. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu 4.1 počítačová síť, server, pracovní stanice 4.2 připojení k síti 4.3 specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků 4.4 e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie, FTP... 5. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet 5.1 informace, práce s informacemi 5.2 informační zdroje 5.3 Internet	30 14 4 2 2 8 16 4 4 8



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<ul style="list-style-type: none">– získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání;– orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává;– zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití;– uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému;– správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele;– rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.).		



UČEBNÍ OSNOVA – Technologie

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření Kuchař, kuchařka)

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvádění do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin
- seznámit žáky s předběžnou úpravou potravin, s tepelnými úpravami, s moderními trendy přípravy potravin
- naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů
- vést žáky k samostatné práci a rozhodování, k hospodárnému zacházení se surovinami
- poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování potravin rostlinného i živočišného původu
- prohlubovat a doplňovat průběžně vědomosti získané v nižších ročnících jako např. tepelné úpravy, nejkvalitnější části mas, ryb, zvěřiny a drůbeže
- dbát na dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů
- zdůrazňovat dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin

b) charakteristika učiva

- Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, profilující okruh – kuchař.
- Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech HACCP, které souvisí se zpracováním surovin a jejich uvádění do praxe.
- Žáci se seznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy, s technologickými postupy přípravy příloh, polévek, omáček, bezmasých pokrmů.
- Je zařazeno učivo o přípravě tradičních pokrmů z jatečných mas, ryb, drůbeže i zvěřiny
- Žáci se obeznámí s předběžnou přípravou ryb, drůbeže, zvěřiny, s technologickými postupy přípravy tradičních pokrmů z těchto mas a s jejich tepelnými úpravami.
- Součástí všech tématických celků je pojednání o přípravě pokrmů z mletých mas a vnitřností.
- Seznamují se s přípravou pokrmů na objednávku, pokrmů studené kuchyně, s přípravou teplých předkrmů, pokrmů zahraničních kuchyní, s přípravou moučníků.



- Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech potravin a výživa, zařízení provozoven, stolničení, kalkulace a odborný výcvik Tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

c) pojetí výuky

- Velký důraz je kladen na samostatnou a na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech, školních projektech a při přípravě prezentačních akcí.
- Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům.
- Jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze-návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy, přednášky
- Jako formy výuky jsou začleňovány projekty – vedení sešitu OV.
- Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování.
- Pro výuku jsou využívány nákresy jednotlivých druhů mas a obrazové materiály, dále odborná literatura (receptury studené kuchyně, teplé kuchyně, receptury dietních pokrmů, odborné časopisy).
- Rozpis vyučovacích hodin v ŠVP je orientační.

d) hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení jednotlivých žáků je numerické v kombinaci se slovním.
- Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků).
- Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině po probrání jednotlivých tématických celků, 2x ročně jsou vědomosti ověřovány pomocí souhrnného testu.
- Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu.

e) přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- **Klíčové kompetence** – Komunikativní kompetence, Personální kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění – absolventi jsou schopni:
 - uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace
 - využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení
 - uvědomovat si své přednosti, meze a nedostatky
 - adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
 - absolventi by měli mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit



Aplikace průřezových témat

1. Občan v demokratické společnosti
 - cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka
 - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání
 - vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti
2. Člověk a životní prostředí
 - jednat hospodárně
 - uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale i ekologické
3. Člověk a svět práce
 - vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru
 - aplikovat získané poznatky
 - pěstovat kladný vztah k oboru

Hodnocení průřezových témat probíhá slovně v kontextu odborného předmětu.

**ROZPIS UČIVA – TECHNOLOGIE***Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření Kuchař, kuchařka)*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
1. ročník		66
Žák:		
– uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování	3
– uvede platné předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany	1.1 Zákl. pravidla hygieny v ZVS	1
– popíše účel kritických bodů a jeho fungování v praxi	1.2 BOZP	1
– využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin	1.3 Kritické body HACCP	
– charakterizuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin	2. Předběžná úprava potravin	6
– vysvětlí, v čem spočívají jednotlivé tepelné úpravy	2.1 Dělení kuchyňské úpravy pokrmů	1
– rozlišuje jejich přednosti a nevýhody	2.2 Opracování potravin rostl. původu	1
– popíše organizaci práce ve výrobním středisku	2.3 Opracování masa	2
– popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – hnědých a bílých polévek	2.4 Další předběžné úpravy	2
– charakterizuje rozdíly mezi vložkou a zavářkou do polévky	3. Základní tepelné úpravy	6
– analyzuje význam omáček pro českou kuchyni	3.1 Vaření, zadělávání	2
– popíše technologické postupy přípravy tradičních omáček	3.2 Dušení, pečení, smažení	2
– charakterizuje i přípravu omáček speciálních	3.3 Gratinování, úprava na roštu, rožni, grilu	2
– rozdělí přílohy a zná jejich dávkování	4. Úprava polévek	11
– popíše technologické postupy přípravy tradičních příloh	4.1 Význam, dělení, dávkování	12
– aplikuje poznatky o zdravých způsobech přípravy příloh	4.2 Vývary, hnědé polévky	2
– analyzuje nezastupitelnou úlohu zele-	4.3 Vložky a zavářky do polévek	2
	4.4 Bílé polévky	2
	4.5 Studené a speciální polévky	2
	4.6 Přesnídkové, zdravotní pol.	2
	5. Omáčky	9
	5.1 Význam a dělení omáček	1
	5.2 Omáčky k vař. hovězímu masu	2
	5.3 Základní omáčky bílé	2
	5.4 Základní omáčky hnědé	2
	5.5 Speciální omáčky	2
	6. Přílohy a doplňky k jídlům	14
	6.1 Přílohy-dělení, dávkování	2
	6.2 Přílohy z brambor	2
	6.3 Přílohy z rýže	2
	6.4 Přílohy z těst	2



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
niny při přípravě příloh	6.5 Přílohy z luštěnin	2
	6.6 Přílohy ze zeleniny	2
– využívá poznatky o přípravě oblíbených pokrmů v české kuchyni	6.7 Jednoduché saláty	2
– vhodně kombinuje jednotlivé potraviny	7. Bezmasé pokrmy	17
– popíše technologické postupy přípravy tradičních i méně známých druhů příloh	7.1 Pokrmy z brambor	2
– charakterizuje celkový vzhled a konečnou úpravu podávaných bezmasých pokrmů	7.2 Pokrmy ze zeleniny	2
	7.3 Pokrmy z luštěnin	1
	7.4 Pokrmy z hub	1
	7.5 Pokrmy z rýže	1
	7.6 Pokrmy z těstovin	1
	7.7 Pokrmy z vajec	2
	7.8 Pokrmy ze sýrů	1
	7.9 Moučné pokrmy	6

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
2. ročník		66
Žák:		
– popíše předběžnou přípravu masa	1. Úprava pokrmů z hovězího masa	14
– vyjmenuje jednotlivé části hovězího masa dle kvality	1.1 Hovězí maso-zpracování	1
– rozlišuje jednotlivé části v závislosti na tepelných úpravách	1.2 Dělení hovězího masa	1
– rozdělí a popíše základy pro dušení masa	1.3 Použití jednotlivých částí	1
– popíše technologické postupy jednotlivých úprav hovězího masa	1.4 Úprava hovězího masa vařením	1
– navrhuje vhodné dochucení pokrmů	1.5 Úprava dušením	2
– pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	1.6 Hovězí pečeně	2
– charakterizuje výživnou hodnotu hovězího masa	1.7 Kapsy, rolády	1
– popíše rozdělení telecího masa	1.8 Úprava anglickým způsobem	1
– charakterizuje jeho biologickou hodnotu	1.9 Hovězí plátky - jednoporcovky	1
– rozlišuje jednotlivé části v závislosti na tepelných úpravách	1.10 Závitky z hovězího masa	1
– aplikuje znalosti při pečení telecího masa i při přípravě ostatních druhů mas	1.11 Hovězí maso dušené – kostky	1
– pracuje s recepturami i odbornou literaturou	1.12 Úprava hovězích drobů	1
	2. Úprava pokrmů z telecího masa	7
	2.1 Dělení, použití jednotlivých částí	1
	2.2 Úprava vařením, zaděláváním	1
	2.3 Úprava dušením	1
	2.4 Úprava pečením-vhodné nádivky	2
	2.5 Úprava smažením	1
	2.6 Příprava telecích vnitřností	1
	3. Úprava pokrmů z vepřového masa	12



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny	
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje vepřové maso, jeho BH- rozlišuje jednotlivé části vepřového masa v závislosti na tepelných úpravách- navrhne vhodné části masa pro přípravu vepřových hodů- popíše technologické postupy tradičních pokrmů z vepřového masa- popíše předběžné i tepelné úpravy vepřových vnitřností- charakterizuje skopové maso- vysvětlí vhodnost vyšší konzumace vzhledem k jeho vysoké BH- využívá vhodné části jednotlivých druhů mas k mletým úpravám- vhodně zařazuje mleté úpravy při dietním stravování- charakterizuje jednotlivé druhy masových míšenin- popíše BH rybího masa a jeho důležitou úlohu při stravování dětí a dietním stravování- rozlišuje pokrmy z rybího masa různými tepelnými úpravami- charakterizuje úpravy korýšů, měkkýšů, obojživelníků - rozlišuje jednotlivé druhy drůbeže, zná její BH a EH- zařazuje vhodnou drůbež při jednotlivých tepelných úpravách- popíše dělení a zpracování drůbeže- popíše jednotlivé tepelné úpravy drůbežího masa - charakterizuje maso ze zvěřiny- popíše předběžnou úpravu včetně nakládání do mořidel- popíše různé úpravy masa ze zvěřiny- doplňuje známé úpravy úpravami speciálními, které sám aktivně vyhledává	<ul style="list-style-type: none">3.1 Charakteristika, dělení3.2 Použití jednotlivých částí3.3 Úprava vařením3.4 Úprava dušením3.5 Úprava pečením3.6 Úprava smažením3.7 Úprava vepřových hodů3.8 Zpracování uzeného masa3.9 Použití slaniny3.10 Úprava vepřových vnitřností	<ul style="list-style-type: none">1112211111	
	4. Úprava masa skopového, jehněčího, kůzlečího a masa z králíků	<ul style="list-style-type: none">4.1 Úprava skopového masa4.2 Jehněčí a kůzlečí maso4.3 Králíčí maso	<ul style="list-style-type: none">4211
	5. Pokrmy z mletého masa	<ul style="list-style-type: none">5.1 Vhodné druhy a části masa5.2 Mletí, sekání, škrábání masa5.3 Pokrmy z jednoho druhu masa5.4 Pokrmy ze směsi mletých mas5.5 Masové míšeniny- ragù, salmi, salpikon	<ul style="list-style-type: none">611121
	6. Úprava pokrmů z ryb, korýšů, měkkýšů, obojživelníků	<ul style="list-style-type: none">6.1 Ryby – předběžná úprava, porcování6.2 Úprava sladkovodních ryb6.3 Úprava mořských ryb6.4 Úprava korýšů, měkkýšů, obojživelníků	<ul style="list-style-type: none">71222
	7. Úprava pokrmů z drůbeže	<ul style="list-style-type: none">7.1 Předběžná úprava drůbeže7.2 Úprava vařením, zaděláváním7.3 Úprava dušením7.4 Úprava pečením7.5 Úprava smažením7.6 Zpracování drůbežích drobů	<ul style="list-style-type: none">6111111
	8. Úprava pokrmů ze zvěřiny		<ul style="list-style-type: none">7



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<p>- navrhne vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá správný technologický postup;</p> <p>- sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí;</p>	8.1 Dělení, použití jednotlivých částí	1
	8.2 Předběžná úprava, nakládání	1
	8.3 Úprava vysoké zvěřiny	1
	8.4 Úprava černé zvěřiny	1
	8.5 Úprava nízké zvěřiny	1
	8.6 Úprava pernaté zvěřiny	2
	9. Moderní gastronomie	3
	9.1 Nové trendy v gastronomii	1
	9.2 Zážitková gastronomie	1
	9.3 Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách	1

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
3. ročník		60
Žák:	1. Úprava pokrmů na objednávku	16
- navrhne vhodné části jednotlivých druhů mas pro minutkovou úpravu	1.1 Technika přípravy, vhodná masa	3
- popíše přípravu minutkové šťávy	1.2 Použití příloh a doplňků, úprava šťávy	1
- charakterizuje přípravu anglickým způsobem pečení	1.3 Úprava pokrmů z hovězího masa	2
- vysvětlí způsoby porcování minutkového masa	1.4 Úprava pokrmů z telecího masa	2
- popíše techniku přípravy minutkových pokrmů	1.5 Úprava pokrmů z vepřového masa	2
- doporučí vhodné úpravy minutkových pokrmů z jednotlivých druhů mas	1.6 Minutkové pokrmy z ryb, drůbeže, zvěřiny	2
- charakterizuje speciální úpravy minutkových pokrmů	1.7 Minutkové pokrmy z mletých mas a vnitřností	2
- uvede vhodné příklady dokončení pokrmů před hostem	1.8 Speciální úpravy minut. pokrmů	1
- rozlišuje základní výrobky studené kuchyně, včetně vhodných surovin	1.9 Příprava před hostem, dokončování pokrmů	1
- vhodně zařazuje zákl. výrobky studené kuchyně	2. Úprava pokrmů studené kuchyně	20
- rozlišuje správné krájení pro přípravu různých studených výrobků	2.1 Charakteristika výrobků	1
- popíše technologické úpravy základních i složitých výrobků studené kuchyně	2.2 Základní výrobky- majonézy, aspiky, rosoly	2
- uvede na příkladech estetiku při přípra-	2.3 Příprava marinád	1
	2.4 Pochoutková másla	1
	2.5 Chlebičky, chuťovky	3
	2.6 Výrobky ze sýrů	1
	2.7 Složité saláty, plněná zelenina	2
	2.8 Pokrmy z vajec	2
	2.9 Úprava ryb, kaviár	1



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
vě pokrmů	2.10 Masové pěny, paštiky, huspeniny	2
– popíše přípravu složitějších výrobků studené kuchyně	2.11 Úprava galantin	2
– navrhne vhodnou kombinaci potravin při úpravě obložených mís	2.12 Složité majonézy a koktejly	1
	2.13 Úprava obložených mís, speciality studené kuchyně	1
	3. Příprava teplých předkrmů	6
– volí vhodné druhy teplých předkrmů při sestavování menu	3.1 Předkrmy z vajec a sýrů	2
– popíše technol. postupy přípravy jednotlivých předkrmů	3.2 Předkrmy z masa	2
	3.3 Předkrmy ze zeleniny	2
	4. Příprava moučníků a nápojů	14
– vyjmenuje základní těsta pro přípravu moučníků	4.1 Základní druhy těst-dělení	2
– popíše přípravu jednotlivých druhů těst	4.2 Jednoduché moučníky	2
– zařadí vhodné moučníky na menu a do jídelního lístku	4.3 Složité moučníky	2
– analyzuje vhodnost ovocných a lehkých moučníků vzhledem k jejich nižší EH	4.4 Moučníky z tvarohu, večky, těstovin	2
– rozdělí teplé a studené nápoje a popíše jejich přípravu	4.5 Pudinky, krémy, sladké omáčky	2
– charakterizuje přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář	4.6 Ovocné saláty a rosoly	2
– navrhne postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů	4.7 Zmrzliny, zmrzlinové poháry	1
	4.8 Studené a teplé nápoje	1
	5. Mezinárodní kuchyně	4
	5.1 Charakteristika kuchyní Evropy	2
	5.2 Pokrmy Asie	1
	5.3 Česká a regionální kuchyně	1



UČEBNÍ OSNOVA – Technologie

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření Číšník, servírka)

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvádění do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin
- seznámit žáky s předběžnou úpravou potravin, s tepelnými úpravami, s moderními trendy přípravy potravin
- naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů
- vést žáky k samostatné práci a rozhodování, k hospodárnému zacházení se surovinami
- poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování potravin rostlinného i živočišného původu
- prohlubovat a doplňovat průběžně vědomosti získané v nižších ročnících jako např. tepelné úpravy, nejkvalitnější části mas, ryb, zvěřiny a drůbeže
- dbát na dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů
- zdůrazňovat dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin

b) charakteristika učiva

- Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, profilující okruh – číšník.
- Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech HACCP, které souvisí se zpracováním surovin a jejich uvádění do praxe.
- Žáci se seznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy, s technologickými postupy přípravy příloh, polévek, omáček, bezmasých pokrmů.
- Je zařazeno učivo o přípravě tradičních pokrmů z jatečných mas, ryb, drůbeže i zvěřiny
- Žáci se obeznámí s předběžnou přípravou ryb, drůbeže, zvěřiny, s technologickými postupy přípravy tradičních pokrmů z těchto mas a s jejich tepelnými úpravami.
- Součástí všech tématických celků je pojednání o přípravě pokrmů z mletých mas a vnitřností.
- Seznamují se s přípravou pokrmů na objednávku, pokrmů studené kuchyně, s přípravou teplých předkrmů, pokrmů zahraničních kuchyní, s přípravou moučníků.



- Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech potravin a výživa, zařízení provozoven, stolničení, kalkulace a odborný výcvik Tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

c) pojetí výuky

- Velký důraz je kladen na samostatnou a na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech, školních projektech a při přípravě prezentačních akcí.
- Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům.
- Jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze-návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy, přednášky
- Jako formy výuky jsou začleňovány projekty – vedení sešitu OV.
- Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování.
- Pro výuku jsou využívány nákresy jednotlivých druhů mas a obrazové materiály, dále odborná literatura (receptury studené kuchyně, teplé kuchyně, receptury dietních pokrmů, odborné časopisy).
- Rozpis vyučovacích hodin v ŠVP je orientační.

d) hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení jednotlivých žáků je numerické v kombinaci se slovním.
- Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků).
- Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině po probrání jednotlivých tématických celků, 2x ročně jsou vědomosti ověřovány pomocí souhrnného testu.
- Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu.

e) přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- **Klíčové kompetence** – Komunikativní kompetence, Personální kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění – absolventi jsou schopni:
 - uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace
 - využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení
 - uvědomovat si své přednosti, meze a nedostatky
 - adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
 - absolventi by měli mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit



Aplikace průřezových témat

1. Občan v demokratické společnosti
 - cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka
 - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání
 - vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti
2. Člověk a životní prostředí
 - jednat hospodárně
 - uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale i ekologické
3. Člověk a svět práce
 - vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru
 - aplikovat získané poznatky
 - pěstovat kladný vztah k oboru

Hodnocení průřezových témat probíhá slovně v kontextu odborného předmětu.

**ROZPIS UČIVA – TECHNOLOGIE***Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření Číšník, servírka)*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
1. ročník Žák: <ul style="list-style-type: none">– uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii– vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi– vysvětlí, v čem spočívají jednotlivé tepelné úpravy– rozlišuje jejich přednosti a nevýhody– popíše technologické postupy přípravy hnědých a bílých polévek– charakterizuje technologické postupy přípravy tradičních omáček– rozdělí přílohy– charakterizuje technologické postupy přípravy tradičních příloh– uvede poznatky o přípravě oblíbených pokrmů v české kuchyni– popíše technologické postupy přípravy tradičních druhů bezmasých pokrmů– vyjmenuje jednotlivé části hovězího masa– charakterizuje základní postupy jednotlivých úprav hovězího masa– charakterizuje telecí maso– rozlišuje jednotlivé části– popíše základní úpravy telecího masa– rozlišuje jednotlivé části vepřového masa– popíše technologické postupy tradičních pokrmů z vepřového masa	1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování <ul style="list-style-type: none">1.1 Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP 2. Základní technologické úpravy <ul style="list-style-type: none">2.1 Vaření, dušení, pečení, smažení 3. Příprava polévek <ul style="list-style-type: none">3.1. Hnědé a bílé polévky3.2. Speciální, zdravotní, přesnídávkové polévky 4. Příprava omáček <ul style="list-style-type: none">4.1. Teplé omáčky4.2. Studené omáčky 5. Přílohy <ul style="list-style-type: none">5.1. Přílohy z brambor, mouky5.2. Přílohy z obilovin, luštěnin, zeleniny 6. Bezmasé pokrmy <ul style="list-style-type: none">6.1. Z brambor, vajec, luštěnin6.2. Z mouky, obilovin, zeleniny 7. Pokrmy z hovězího masa <ul style="list-style-type: none">7.1. Dělení, použití7.2. Hovězí maso –vařené, dušené, pečené 8. Pokrmy z telecího masa <ul style="list-style-type: none">8.1. Dělení, použití8.2. Telecí maso vařené, dušené, pečené, smažené 9. Pokrmy z vepřového masa <ul style="list-style-type: none">9.1. Dělení, použití9.2. Vepřové maso vařené, dušené9.3. Vepřové maso pečené, smažené	33 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 2 1 1 1 1 2



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje základní úpravy pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny- popíše charakteristiky jednotlivých tepelných úprav - doporučí vhodné úpravy minutkových pokrmů z jednotlivých druhů mas- rozdělí způsoby porcování minutkového masa - popíše technologické postupy základních výrobků studené kuchyně- charakterizuje i složitější výrobky studené kuchyně - vyjmenuje základní těsta pro přípravu moučníků- zařadí vhodné moučníky na menu a do jídelního lístku	10. Úprava pokrmů z ryb	
	10.1. Vaření, dušení, pečení, smažení ryb	2
	11. Pokrmy z drůbeže a zvěřiny	
	11.1. Vaření, dušení, pečení, smažení drůbeže	3
	12. Úprava pokrmů na objednávku	
	12.1. Technika přípravy	1
	12.2. Pokrmy z jatečných mas	1
	12.3. Pokrmy z ryb, zvěřiny, drůbeže	1
	13. Úprava pokrmů studené kuchyně	
	13.1. Základní výrobky- aspik, majonéza	1
	13.2. Výrobky z vajec, zeleniny	1
	13.3. Výrobky z ryb, galantiny	1
	14. Příprava moučníků	
	14.1. Litá, piškotová těsta	1
14.2. Linecké, listové těsto	1	
14.3. Odpalované těsto	1	



UČEBNÍ OSNOVA – KALKULACE

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- Cílem předmětu je seznámit žáky s propočty výživových hodnot potravin a tvorbou cen pokrmů a nápojů v gastronomických provozech.
- Žáci jsou vedeni tak, aby správně používali převody běžných jednotek a procentuální výpočty.
- Žáci jsou seznámeni s výpočty energetické a biologické hodnoty potravin.
- Žáci jsou seznámeni s tvorbou vlastních kalkulací, s výpočty cen pokrmů a nápojů.
- Žáci jsou vedeni tak, aby dodržovali závazné předpisy při změnách cen pokrmů a nápojů.
- Žáci jsou seznámeni se způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem a s vyúčtováním tržeb.
- Žáci jsou seznámeni se způsoby a prováděním inventarizace.

b) charakteristika učiva

- Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Odbyt a obsluha. V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti výživových hodnot potravin a tvorby cen a vyúčtování v provozech společného stravování.
- Předmět využívá 0,5 disponibilní hodiny, která je použita na prohloubení učiva, jeho rozšíření a začlenění do kontextu s ostatními předměty.
- Svým pojetím předmět navazuje na odborné předměty stolničení a technologie, dále na odborný výcvik.
- Žáci jsou seznámeni s výpočty výživových hodnot potravin.
 - Žáci se seznámí s výpočtem energetické hodnoty potravin a využitím především v dietním stravování.
 - Postupně dochází k seznámení s výpočty biologické hodnoty potravin a pokrmů.
 - Žáci se naučí správně využívat potraviny dle jejich biologické hodnoty především v diferencovaném stravování.
- V dalších hodinách se učivo zaměřuje na tvorbu cen pokrmů a nápojů.
 - Žáci se seznámí s kalkulací ceny pokrmů dle receptur a vlastních kalkulací.
 - Žáci se seznámí s kalkulací ceny nealkoholických, alkoholických a míchaných nápojů.
 - Žáci se seznámí s výpočty změn ceny při změně množství a suroviny.



- Žáci jsou seznámeni se způsoby vyúčtování a prováděním inventarizace.
 - Žáci se naučí provádět běžné vyúčtování s hostem a vyúčtování slavnostních hostin a společenských akcí.
 - Žáci se seznámí s průběhem fyzické a účetní inventury a v provozech společného stravování.

c) pojetí výuky

- Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, demonstrace na příkladech, cvičení – zápis a provádění výpočtů, doplňování - vyvozování poznatků a jejich aplikace
- Písemná cvičení, zaměřená na samostatnou práci a práci ve skupinách.
- Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace.
- Žáci pracují s konkrétními formuláři – dodací list, faktura apod.
- Rozpis vyučovacích hodin v ŠVP je orientační.

d) hodnocení výsledků žáků

- Žák bude hodnocen z dílčí klasifikace, dále se sleduje aktivita žáka při hodinách a plnění úkolů. Používá se numerické hodnocení.
 - Žák je hodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – např. kalkulace týdenního stravování.
 - Další hodnocení je prováděno na základě ústního nebo písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat.
 - Známkou jsou ohodnoceny i práce, na které přímo navazují závěrečné zkoušky.
 - Kriteria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu.

e) přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Kompetence k učení – uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace.
- Kompetence k řešení problémů - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.
- Komunikativní kompetence – zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty.
- Personální a sociální kompetence – 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.
- Občanské kompetence a kulturní povědomí – jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu.
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadav-



cích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady.

- Matematické kompetence – správně používat a převádět běžné jednotky; provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy.
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace.
- Občan v demokratické společnosti – žák je veden, aby se dovedl orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby.
- Člověk a životní prostředí – žák je veden, aby porozuměl souvislostem mezi enviromentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji.
- Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.
- Informační a komunikační technologie – žák je veden k práci s informacemi a komunikačními technologiemi nejenom pro praktickou činnost ve svém oboru, ale i pro další vzdělávání a poznávání světa.
- Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, odborným výcvikem, s učebními dny OV, odbornými evaluacemi a výukou matematiky.

Aplikace průřezových témat:

1. Občan v demokratické společnosti
 - komunikace, obchodní vyjednávání
 - řešení konfliktů
 - masová média
2. Člověk a životní prostředí
 - prevence negativních jevů v životním prostředí v oboru
 - kvalita výrobků a služeb
 - trvale udržitelný rozvoj
3. Člověk a svět práce
 - práce s informacemi
 - identifikace a formulování vlastních priorit
 - písemné vyjadřování, finanční gramotnost
 - sebeprezentace žáka
 - orientace ve službách zaměstnanosti
4. Informační a komunikační technologie
 - vyhledávání a využívání odborných informací na internetu
 - využívání programového vybavení počítače pro další vzdělávání

Hodnocení průřezových témat probíhá slovně v kontextu odborného předmětu.

**ROZPIS UČIVA – KALKULACE***Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
3. ročník		32
Žák:	1. Početní hbitost	8
– dodržuje zásady správného zápisu čísel;	1.1 Základní pravidla zápisu čísel	1
– převádí hmotnostní jednotky používané v gastronomii;	1.2 Převody hmotnostních jednotek	2
– převádí objemové jednotky používané v gastronomii;	1.3 Převody objemových jednotek	1
– vypočítá procentuální část z celku;	1.4 Procentuální výpočty	4
– rozliší procentuální zvýšení nebo snížení celku;		
– vypočítá množství surovin pro přípravu určitého množství porcí;	2. Normování pokrmů	6
– objasní postup normování doplňků;	2.1 Základní normování pokrmů	2
– normuje v návaznosti výrobky studené kuchyně;	2.2 Normování pokrmů s doplňky	2
	2.3 Normování pokrmů studené kuchyně	2
– objasní rozdíl mezi hrubou a čistou hmotností surovin;	3. Výpočty výživových hodnot	5
– vypočítá energetickou hodnotu surovin;	3.1 Výpočet jedlého podílu	1
– vyhledává a vypočítá nutriční hodnoty surovin;	3.2 Výpočet energetické hodnoty	2
	3.3 Výpočet nutriční hodnoty	2
– rozlišuje kalkulační cenu, kalkulační přírážku a prodejní cenu;	4. Kalkulace cen	10
– vypočítá cenu pokrmu včetně DPH;	4.1 Kalkulace cen pokrmů	3
– řeší praktický výpočet ceny u vlastního výrobku;	4.2 Kalkulace cen nápojů	3
– vypočítá cenu nápoje včetně DPH;	4.3 Změna ceny při změně hmotnosti	2
– navrhne míchaný nápoj a vypočítá prodejní cenu;	4.4 Změna ceny při změně suroviny	2
– určí postup změny ceny při změně hmotnosti;		
– objasní nutnost změny ceny při změně suroviny;		
– vyčíslí fyzický stav při inventarizaci;	5. Inventarizace	3



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
– provede kontrolu s účetním stavem při inventarizaci;	5.1 fyzická inventura	1
	5.2 účetní inventura	2



UČEBNÍ OSNOVA – STOLNIČENÍ

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření Kuchař, kuchařka)

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- Cílem předmětu v prvním ročníku je seznámit žáky s požadavky na hygienu v gastronomii, s jejich uplatňováním, trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Podle získaných poznatků se naučí sestavit jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek. Ovládají jednoduchou techniku odbytu – ovládají různé druhy a techniky odbytu, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru, používají vhodný inventář. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.
- Dalším cílem je seznámit žáky se složitou technikou odbytu, aby ji spolehlivě ovládali, společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky, dbali na estetiku při pracovních činnostech, volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru odbytového střediska. Žáci jsou vedeni tak, aby usilovali o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, dbali na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, dovedli zohlednit požadavky klienta či zákazníka.
- Závěrečným cílem předmětu je, aby žáci vykonávali obchodně – provozní aktivity – sjednávají a organizují slavnostní hostiny a společenské akce, provádějí vyúčtování, orientují se v zabezpečení provozu akce, prezentují provozovnu, nabízejí služby a výrobky, využívají prostředky podpory prodeje. Společensky vystupují a profesionálně jednají ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky. Dbají na estetiku při pracovních činnostech.

b) charakteristika učiva

- Obsah učiva vychází z oblasti RVP - Odbyt a obsluha. V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních.
- Je provázán s předmětem Komunikace ve službách, jehož některá témata dále rozvíjí. Obsah učiva dále navazuje na vědomosti získané v předmětech potravin a výživa, zařízení provozoven, technologie, kalkulace a odborný výcvik.
 - Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi.
 - Postupně dochází k seznámení se s technikou jednoduché a složité obsluhy, získání znalostí jak podávat snídaně, obědy a večeře.
 - Žáci se naučí sestavit jídelní a nápojový lístek, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy.



- Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Dodržovat bezpečnost práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů.
- V dalších hodinách se učivo zaměřuje na jednotlivé druhy odbytových středisek, na jejich vybavení, jídelní a nápojový lístek, systém obsluhy.
 - Mezi společensko zábavní střediska jsou zahrnuty kavárny, vinárny, bary a pivnice.
 - Jídelní a nápojové lístky jsou sestavovány na základě poznatků o jednotlivých provozovnách.
- Učivo žáky připravuje na zvládnutí přípravy a dokončování pokrmů u stolu hosta při složité obsluze
 - Flambování, dranžírování a dokončování pokrmů před hostem
- Učivo žáky seznamuje s různými druhy slavnostních hostin, jejich charakteristikou, sestavováním slavnostního menu pro různé příležitosti, přípravou slavnostní tabule pro různé příležitosti, přípravou nabídkových stolů.

c) pojetí výuky

- Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, písemná cvičení, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – video – naučné a instruktažní filmy.
- Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace.
- Žáci se podílí se na prezentačních akcích školy – bankety a rauty.
- Rozpis vyučovacích hodin v ŠVP je orientační.

d) hodnocení výsledků žáků

- Žák bude hodnocen z dílčí klasifikace, dále se sleduje aktivita žáka při hodinách a plnění úkolů. Používá se numerické hodnocení.
 - Žák je hodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – např. sestavení jídelního lístku.
 - Další hodnocení je prováděno na základě ústního nebo písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat.
 - Známkou jsou ohodnoceny i práce, na které přímo navazují závěrečné zkoušky.
 - Kriteria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu.



e) přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Kompetence k učení – sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
- Kompetence k řešení problémů - naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.
- Komunikativní kompetence – vhodně vystupovat na veřejnosti, používat odborný slovník.
- Personální a sociální kompetence - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.
- Občanské kompetence a kulturní povědomí – jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování.
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – odpovědnost k vlastní profesní budoucnosti i vzdělávání
- Matematické kompetence – správně používat a převádět běžné objemové a hmotnostní jednotky.
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – získávat informace z otevřených zdrojů - internet
- Občan v demokratické společnosti – jednat odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný.
- Člověk a životní prostředí – rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.
- Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.
- Informační a komunikační technologie – Žák je veden k práci s informacemi a komunikačními technologiemi nejenom pro praktickou činnost ve svém oboru, ale i pro další vzdělávání a poznávání světa.
- Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, odborným výcvikem, s učebními dny OV, odbornými evaluacemi a výukou cizích jazyků.

Aplikace průřezových témat:

1. Občan v demokratické společnosti
 - komunikace, obchodní vyjednávání
 - řešení konfliktů
 - řešení reklamací a stížností
2. Člověk a životní prostředí
 - kladný vztah k životnímu prostředí
 - kvalita výrobků a služeb
 - trvale udržitelný rozvoj
3. Člověk a svět práce
 - práce s informacemi



- verbální komunikace
 - písemné vyjadřování
 - sebe prezentace žáka
 - orientace ve službách zaměstnanosti
 - formulace vlastního očekávání, priorit, aspirací
4. Informační a komunikační technologie
- vyhledávání a využívání odborných informací na internetu
 - zpracování jídelních lístků a menu na počítači

Hodnocení průřezových témat probíhá slovně v kontextu odborného předmětu.

**ROZPIS UČIVA – STOLNIČENÍ***Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření Kuchař, kuchařka)*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
1. ročník		33
Žák:	1. Základní aspekty	2
– interpretuje společenské zásady chování v restauraci a stolování;	1.1 Význam stolničení pro práci kuchaře	1
– rozlišuje jednotlivé skupiny inventáře podle použití;	1.2 Zásady chování a stolování	1
– charakterizuje malý stolní inventář;	2. Inventář na úseku obsluhy	3
– zdůvodní použití pomocného inventáře;	2.1 Malý stolní a pomocný inventář	1
– rozčlení velký stolní inventář podle použití;	2.2 Velký stolní inventář	1
– přiřadí vhodné příbory k různým pokrmům;	2.3 Příbory	1
– navrhne vhodný způsob nabídky pokrmů a nápojů při objednávce;	3. Průběh obsluhy	2
– objasní zásady přejímky a evidence pokrmů a nápojů;	3.1 Nabídka, objednávka, evidence	1
– popíše zásady a techniku servisu pokrmů a nápojů, správné vyúčtování;	3.2 Servis, donabídka a vyúčtování s hostem	1
– argumentuje pro dodržování gastronomických pravidel;	4. Gastronomická pravidla	7
– popíše druhy a náležitosti jídelních lístků;	4.1 Druhy a náležitosti jídelních lístků	2
– sestaví jídelní lístek podle gastronomických pravidel;	4.2 Sestavování jídelních lístků	3
– sestaví snídaňový lístek podle gastronomických pravidel;	4.3 Sestavování snídaňových lístků	1
– popíše druhy a náležitosti nápojových lístků;	4.4 Druhy a náležitosti nápojových lístků	1
– analyzuje organizaci práce podle různých forem prodeje;	5. Formy prodeje, systémy a způsoby obsluhy	2
– objasní rozdíly jednoduché a složité restaurační obsluhy;	5.1 Formy prodeje	1
– specifikuje pracovní činnosti podle	5.2 Způsoby a systémy obsluhy	1



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
pracovního zařazení v systémech obsluhy		
– navrhne vhodné složení snídaně;	6. Jednoduchá a složitá obsluha	2
– uvede vhodný sortiment obědů a večeří;	6.1 Servis snídaní	1
– určí vhodný inventář pro servis různých pokrmů;	6.2 Servis obědů a večeří	1
– dodržuje základní zásady zápisu menu;	1. Restaurační menu	3
– používá gastronomická pravidla pro sestavování menu;	3.1 Rozdělení a zásady zápisu	1
– sestaví jednoduché a složité restaurační menu;	3.2 Pravidla pro sestavování	1
– uvede základní zásady práce obsluhujících při úpravě pokrmů u stolu hosta;	3.3 Chody a kombinace pokrmů	1
– objasní rozdíly při dranzírování jatečných mas, drůbeže a ryb u stolu hosta;	4. Práce u stolu hosta	3
– rozhodne o výběru vhodné lihoviny na flambování mas, moučníků a ovoce;	8.1 Zásady VFŠO	1
– rozčlení společensko zábavní střediska a charakterizuje jejich vybavení;	8.2 Dranzírování pokrmů	1
– objasní význam hostin a uvede jednotlivé druhy;	8.3 Flambování pokrmů	1
– určí obsah písemností nutných k zajištění slavnostní hostiny;	9. Společensko zábavní střediska	2
– uplatňuje gastronomická pravidla při sestavování slavnostního menu;	9.1 Kavárny, vinárny,	1
– specifikuje průběh banketního servisu;	9.2 Pivnice, bary	1
– specifikuje průběh rautu a recepce;	10. Slavnostní hostiny	7
– charakterizuje druhy nabídkových stolů;	10.1 Význam a druhy hostin	1
	10.2 Písemnosti hostin	1
	10.3 Banket – příprava	2
	10.4 Banketní obsluha	1
	10.5 Raut, recepce	1
	10.6 Druhy nabídkových stolů	1



UČEBNÍ OSNOVA – STOLNIČENÍ

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření Číšník, servírka)

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- Cílem předmětu v prvním ročníku je seznámit žáky s požadavky na hygienu v gastronomii, s jejich uplatňováním, trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Podle získaných poznatků se naučí sestavit jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek. Ovládají jednoduchou techniku odbytu – ovládají různé druhy a techniky odbytu, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru, používají vhodný inventář. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.
- Cílem předmětu ve druhém ročníku je seznámit žáky se složitou technikou odbytu, aby ji spolehlivě ovládali, společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky, dbali na estetiku při pracovních činnostech, volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru odbytového střediska. Žáci jsou vedeni tak, aby usilovali o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, dbali na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, dovedli zohlednit požadavky klienta či zákazníka.
- Cílem předmětu ve třetím ročníku je, aby žáci vykonávali obchodně – provozní aktivity – sjednávají a organizují slavnostní hostiny a společenské akce, provádějí vyúčtování, orientují se v zabezpečení provozu akce, prezentují provozovnu, nabízejí služby a výrobky, využívají prostředky podpory prodeje. Společensky vystupují a profesionálně jednají ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky. Dbají na estetiku při pracovních činnostech.

b) charakteristika učiva

- Obsah učiva vychází z oblasti RVP - Odbyt a obsluha a Komunikace ve službách. V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních.
- Je provázán s předmětem Komunikace ve službách, jehož některá témata dále rozvíjí. Obsah učiva dále navazuje na vědomosti získané v předmětech potravin a výživa, zařízení provozoven, technologie, kalkulace a odborný výcvik.
 - Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi.
 - Postupně dochází k seznámení se s technikou jednoduché a složité obsluhy, získání znalostí jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře.



- Žáci se naučí sestavit jídelní a nápojový lístek, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy.
- Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Dodržovat bezpečnost práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů.
- V dalších hodinách se učivo zaměřuje na jednotlivé druhy odbytových středisek, na jejich vybavení, jídelní a nápojový lístek, systém obsluhy.
 - Mezi společenskozábavní střediska jsou zahrnuty kavárny, vinárny, bary, varieté, kabarety a koliby, salaše.
 - Jídelní a nápojové lístky jsou sestavovány na základě poznatků o jednotlivých provozovnách.
- Učivo žáky připravuje na zvládnutí přípravy a dokončování pokrmů u stolu hosta při složité obsluze
 - Flambování, dranžírování a dokončování pokrmů před hostem
- Učivo žáky seznamuje s různými druhy slavnostních hostin, jejich charakteristikou, sestavováním slavnostního menu pro různé příležitosti, prostíráním slavnostní tabule pro různé příležitosti, seznamuje je se zvyky zahraničních hostů.

c) pojetí výuky

- Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, písemná cvičení, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – video – naučné a instruktážní filmy.
- Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace.
- Žáci se podílí se na prezentačních akcích školy – bankety a rauty.
- Rozpis vyučovacích hodin v ŠVP je orientační.

d) hodnocení výsledků žáků

- Žák bude hodnocen z dílčí klasifikace, dále se sleduje aktivita žáka při hodinách a plnění úkolů. Používá se numerické hodnocení.
 - Žák je hodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – např. sestavení jídelního lístku.
 - Další hodnocení je prováděno na základě ústního nebo písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat.
 - Známkou jsou ohodnoceny i práce, na které přímo navazují závěrečné zkoušky.
 - Kriteria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu.



e) přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Kompetence k učení – sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
- Kompetence k řešení problémů - naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.
- Komunikativní kompetence – vhodně vystupovat na veřejnosti, používat odborný slovník.
- Personální a sociální kompetence - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.
- Občanské kompetence a kulturní povědomí – jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování.
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – odpovědnost k vlastní profesní budoucnosti i vzdělávání
- Matematické kompetence – správně používat a převádět běžné objemové a hmotnostní jednotky.
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – získávat informace z otevřených zdrojů - internet
- Občan v demokratické společnosti – jednat odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný.
- Člověk a životní prostředí – rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.
- Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.
- Informační a komunikační technologie – Žák je veden k práci s informacemi a komunikačními technologiemi nejenom pro praktickou činnost ve svém oboru, ale i pro další vzdělávání a poznávání světa.
- Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, odborným výcvikem, s učebními dny OV, odbornými evaluacemi a výukou cizích jazyků.

Aplikace průřezových témat:

1. Občan v demokratické společnosti
 - komunikace, obchodní vyjednávání
 - řešení konfliktů
 - řešení reklamací a stížností
2. Člověk a životní prostředí
 - kladný vztah k životnímu prostředí
 - kvalita výrobků a služeb
 - trvale udržitelný rozvoj
3. Člověk a svět práce
 - práce s informacemi



- verbální komunikace
 - písemné vyjadřování
 - sebe prezentace žáka
 - orientace ve službách zaměstnanosti
 - formulace vlastního očekávání, priorit, aspirací
4. Informační a komunikační technologie
- vyhledávání a využívání odborných informací na internetu
 - zpracování jídelních lístků a menu na počítači

Hodnocení průřezových témat probíhá slovně v kontextu odborného předmětu.

**ROZPIS UČIVA – STOLNIČENÍ***Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření Číšník, servírka)*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
1. ročník		66
Žák:	1. Základní aspekty	11
– rozlišuje pojem stolničení a stolování;	1.1 Seznámení s předmětem	1
– uvede zásady bezpečnosti práce v obytném středisku;	1.2 Zásady BOZP v obytném středisku	1
– popíše hygienické zásady při práci s portavinami;	1.3 Hygienické zásady při obsluze	1
– kategorizuje vhodné pracovní oblečení dle skupin obytných středisek;	1.4 Pracovní oblečení a pomůcky	1
– zdůvodní použití základních pracovních pomůcek obsluhujícího;	1.5 Požadavky na osobnost číšníka	1
– posoudí požadavky na osobnost obsluhujícího;	1.6 Profesní znalosti a dovednosti	1
– specifikuje nutné profesní znalosti a dovednosti;	1.7 Povinnosti pracovníků	1
– rozčlení základní povinnosti pracovníků;	1.8 Ochrana spotřebitele	1
– diskutuje o nutnosti ochrany spotřebitele;	1.9 Zásady chování a stolování	3
– interpretuje společenské zásady chování v restauraci a stolování;		
– rozlišuje jednotlivé skupiny inventáře podle použití;	2. Inventář na úseku obsluhy	14
– charakterizuje malý stolní inventář;	2.1 Rozdělení inventáře	1
– zdůvodní použití pomocného inventáře;	2.2 Malý stolní inventář	1
– specifikuje barový inventář na přípravu míchaných nápojů;	2.3 Pomocný inventář	1
– zařadí vhodný textilní inventář v různých gastronomických střediscích;	2.4 Barový inventář	1
– rozčlení skleněný velký stolní inventář podle použití;	2.5 Textilní inventář	1
– rozčlení porcelánový velký stolní inventář podle použití;	2.6 Velký stolní inventář – sklo	3
– rozčlení kovový velký stolní inventář podle použití;	2.7 Velký stolní inventář – porcelán	2
– přiřadí vhodné příbory k různým po-	2.8 Velký stolní inventář – kov	2
	2.9 Příbory	2



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
krmům;	3. Průběh obsluhy	6
– charakterizuje hlavní zásady obsluhy;	3.1 Hlavní zásady obsluhy	1
– zdůvodní posloupnost přípravných prací v obytném středisku;	3.2 Přípravné práce	1
– navrhne vhodný způsob nabídky pokrmů a nápojů;	3.3 Nabídka a objednávka	1
– popíše objednání hosta;	3.4 Přejímka a evidence pokrmů	1
– objasní zásady přejímky a evidence pokrmů a nápojů;	3.5 Zásady a technika servisu	1
– analyzuje zásady a techniku servisu pokrmů a nápojů;	3.6 Donabídka a vyúčtování s hostem	1
– navrhne vhodnou donabídku a vyúčtování s hostem;		
– argumentuje pro dodržování gastronomických pravidel;	4. Gastronomická pravidla	14
– popíše druhy a náležitosti jídelních lístků;	4.1 Význam a využití	1
– sestaví jídelní lístek podle gastronomických pravidel;	4.2 Druhy a náležitosti jídelních lístků	3
– sestaví snídaňový lístek podle gastronomických pravidel;	4.3 Sestavování jídelních lístků	5
– popíše druhy a náležitosti nápojových lístků;	4.4 Sestavování snídaňových lístků	2
– sestaví nápojový lístek podle gastronomických pravidel;	4.5 Druhy a náležitosti nápojových lístků	2
– navrhne organizaci práce podle různých forem prodeje;	4.6 Sestavování nápojových lístků	1
– diskutuje o výhodách a nevýhodách jednotlivých forem prodeje;		
– analyzuje vhodné formy prodeje v různých gastronomických zařízeních;	5. Formy prodeje a způsoby obsluhy	8
– objasní rozdíly jednoduché a složité restaurační obsluhy;	5.1 Prodej podle jídelního lístku, podle menu	1
– vybere vhodný způsob obsluhy dle skupin restaurací;	5.2 Hotelová penze, samoobslužný	1
– porovná rozdíly mezi nižší a vyšší formou jednoduché a složité obsluhy;	5.3 Kuvert, povinná konzumace, donáškový	1
– specifikuje zvláštnosti kavárenské a barové obsluhy;	5.4 Prodej na stravenky, skupinový, pochůzkový	1
– charakterizuje hotelovou a slavnostní	5.5 Restauriční obsluha	2
	5.6 Kavárenská a barová obsluha	1
	5.7 Hotelová a slavnostní obsluha	1



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
obsahu; – navrhne vhodné složení jednoduché snídaně; – vybere vhodný inventář pro založení a servis jednoduché snídaně; – uvede vhodný sortiment přesnídávek a svačín; – navrhne vhodný inventář na servis přesnídávek a svačín podle typu obytového střediska; – navrhne vhodný způsob nabídky různých pokrmů; – navrhne vhodný inventář pro servis různých pokrmů; – uvede správný způsob debarasu inventáře; – navrhne vhodný způsob nabídky nápojů; – rozliší správné druhy skla k různým nápojům; – uvede správné teploty nápojů; – doporučuje vhodný nápoj k jednotlivým druhům pokrmů;	6. Jednoduchá obsluha 6.1 Servis snídaní 6.2 Servis přesnídávek a svačín 6.3 Servis obědů a večeří 6.4 Servis nápojů	13 3 1 5 4

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
2. ročník Žák: – objasní organizaci práce v jednotlivých systémech jednoduché obsluhy; – rozliší náplň práce jednotlivých pracovníků; – specifikuje pracovní činnosti podle pracovního zařazení v systémech složité obsluhy; – uvede základní zásady práce obsluhujících při servisu pokrmů při nižší formě složité obsluhy; – rozlišuje různé typy snídaní a jejich	1. Systémy obsluhy 1.1 Systémy jednoduché obsluhy 1.2 Systémy složité obsluhy 2. Složitá obsluha 2.1 Zásady práce nižší formy složité obsluhy 2.2 Druhy a servis snídaní při složité obsluze	66 7 4 3 15 2 3



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
složení; – kombinuje složení snídaně podle stravovacích zvyklostí cizinců; – navrhne vhodné způsoby nabídky pokrmů při složitě obsluze; – vybere vhodný inventář pro servis jednotlivých chodů; – popíše techniku servisu nápojů při složitě obsluze; – rozliší someliérský a restaurační servis lahvových vín;	2.3 Servis obědů a večeří při složitě obsluze 2.4 Servis nápojů při složitě obsluze 2.5 Servis lahvových vín	5 3 2
– aplikuje základní zásady zápisu restauračního menu do jídelního lístku; – používá gastronomická pravidla pro sestavování menu; – určuje vhodné kombinace pokrmů v menu; – sestaví jednoduché a složité restaurační menu; – uvede základní zásady práce obsluhujících při úpravě pokrmů u stolu hosta; – vysvětlí pracovní postup loupání ovoce u stolu hosta; – doporučuje vhodné drezinky do předkrmových salátů a koktejlů; – kombinuje vhodné suroviny pro přípravu předkrmových salátů a koktejlů; – objasní rozdíly při dranžírování jatečných mas, drůbeže a ryb u stolu hosta; – popíše bezpečnost práce při manipulaci s otevřeným ohněm během flambování; – rozhodne o výběru vhodné lihoviny na flambování mas, moučnicků a ovoce; – uvede základní zásady pro přípravu a dokončování pokrmů u stolu hosta;	3. Restaurační menu 3.1 Rozdělení a zásady zápisu 3.2 Pravidla pro sestavování 3.3 Chody a kombinace pokrmů 3.4 Praktické sestavování menu	8 2 2 2 2
– specifikuje požadavky na vybavení pivního skladu; – popíše zařízení na tlakování a čepování piva; – posoudí zásady pro čepování piva; – rozhodne o vhodných postupech údrž-	4. Vyšší forma složitě obsluhy 4.1 Zásady práce obsluhujícího u stolu hosta 4.2 Loupání ovoce 4.3 Předkrmové saláty a koktejly 4.4 Dranžírování pokrmů 4.5 Flambování pokrmů 4.6 Příprava a dokončování pokrmů u stolu hosta	12 1 2 2 2 3 2
	5. Pivní zařízení 5.1 Pivní sklad 5.2 Zařízení na čepování piva 5.3 Zásady čepování piva 5.4 Údržba pivního zařízení	4 1 1 1 1



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
by pivního zařízení;		
– rozčlení kavárny a charakterizuje jejich vybavení;	6. Kavárny a vinárny	10
– specifikuje přípravné práce v kavárně;	6.1 Druhy kaváren, vybavení	1
– rozliší kavářenskou obsluhu od restaurační;	6.2 Příprava na provoz, zásady obsluhy	1
– uspořádá vhodný kavářenský sortiment;	6.3 Kavářenský sortiment	
– popíše přípravu různých druhů teplých nápojů;	6.4 Teplé nápoje	1
– sestaví kavářenský jídelní a nápojový lístek;	6.5 Sestavování kavářenského jídelního a nápojového lístku	1
– rozčlení vinárny a charakterizuje jejich vybavení;	6.6 Druhy vináren, vybavení	
– specifikuje přípravné práce ve vinárně;	6.7 Příprava na provoz, zásady obsluhy	1
– rozliší vinářenskou obsluhu od restaurační;	6.8 Vinářenský sortiment	1
– uspořádá vhodný vinářenský sortiment;	6.9 Charakteristiky vín, zásady degustace	1
– charakterizuje různé druhy vín;	6.10 Sestavování vinářenského jídelního a nápojového lístku	1
– popíše zásady degustace vín;	7. Bary a ostatní společensko zábavní střediska	10
– sestaví vinářenský jídelní a nápojový lístek;	7.1 Druhy barů, vybavení	
– rozčlení bary a charakterizuje jejich vybavení;	7.2 Příprava na provoz, zásady obsluhy	1
– specifikuje přípravné práce v denním a nočním baru;	7.3 Barový sortiment	1
– rozliší barovou obsluhu od restaurační;	7.4 Míchané nápoje – rozdělení	1
– uspořádá vhodný barový sortiment;	7.5 Zásady přípravy míchaných nápojů	1
– rozděljuje míchané nápoje podle různých hledisek;	7.6 Druhy míchaných nápojů	2
– popíše zásady přípravy míchaných nápojů;	7.7 Sestavování barového jídelního a nápojového lístku	2
– charakterizuje různé druhy míchaných nápojů;	7.8 Ostatní společensko zábavní střediska	1
– popíše přípravu různých druhů míchaných nápojů;		1
– sestaví barový jídelní a nápojový lístek;		
– definuje odlišnosti ostatních společensko zábavních středisek;		



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
3. ročník		60
Žák:	1. Slavnostní hostiny	6
– objasní význam hostin a uvede jednotlivé druhy;	1.1 Význam a druhy hostin	1
– objedná slavnostní hostinu;	1.2 Objednávka hostiny	1
– specifikuje nutné údaje v písemném potvrzení objednávky;	1.3 Potvrzení objednávky	1
– vypracuje písemnosti nutné k zajištění slavnostní hostiny;	1.4 Písemnosti hostin	2
– navrhne možné způsoby vyúčtování a platby slavnostní hostiny;	1.5 Způsoby vyúčtování	1
– objasní druhy a obsah písemností nutných k zajištění banketu;	2. Banket	20
– vypracuje slavnostní menu podle předepsaných náležitostí;	2.1 Písemnosti banketu	2
– uplatňuje gastronomická pravidla při sestavování slavnostního menu;	2.2 Náležitosti slavnostního menu	2
– sestaví slavnostní menu k různým příležitostem;	2.3 Slavnostní menu – zásady sestavování	2
– rozčlení přípravné práce při zajištění banketu;	2.4 Příklady sestavování slavnostního menu	4
– specifikuje průběh banketního servisu jednotlivých chodů;	2.5 Přípravné práce	3
– vyúčtuje banket;	2.6 Banketní obsluha	5
– určí nutné práce po skončení banketu;	2.7 Vyúčtování a práce po skončení banketu	1
– vypracuje písemnosti k zajištění banketu;	2.8 Praktické sestavování písemností	1
– analyzuje průběh rautu a recepce;	3. Rauty, recepce	12
– objasní druhy a obsah písemností nutných k zajištění rautu a recepce;	3.1 Charakteristika rautu a recepce	2
– charakterizuje druhy nabídkových stolů;	3.2 písemnosti rautu a recepce	3
– uplatňuje gastronomická pravidla při úpravě nabídkových stolů;	3.3 Druhy nabídkových stolů	3
– rozčlení přípravné práce při zajištění rautu a recepce;	3.4 Přípravné práce	2
– specifikuje průběh obsluhy rautu a recepce, činnost obsluhujících;	3.5 Obsluha rautu, recepce	1
– vypracuje písemnosti k zajištění rautu;	3.6 Praktické sestavování písemností	1



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<ul style="list-style-type: none">– objasní jednotlivé druhy společenských setkání;– specifikuje odlišnosti servisu pokrmů a nápojů při různých společenských setkáních;– rozhodne o nutných činnostech pro zajištění hromadné gastronomické akce;– plánuje praktické zajištění gastronomické akce;	4. Společenská setkání 4.1 Druhy společenských setkání 4.2 Charakteristika společenských setkání 4.3 Zajištění hromadných akcí 4.4 Praktické zajištění akce	6 1 3 1 1
<ul style="list-style-type: none">– Charakterizuje hotelové úseky a pracovní náplň zaměstnanců;– rozliší hotelovou evidenci;– specifikuje průběh ubytování a nabízené služby– Specifikuje průběh obsluhy v hotelové hale;– vysvětlí náplň práce etážového číšníka;– objasní servis pokrmů a nápojů na pokoj hosta;– sestaví hotelový jídelní a nápojový lístek;– rozliší obsluhu v jídelním voze, bufetovém a pochůzkový prodej ve vlaku;– specifikuje způsob obsluhy v letadle, na lodi, v autobuse;	5. Ubytovací provoz, obsluha při ubytování a v dopravních prostředcích 5.1 Hotelové úseky 5.2 Pracovníci ubytovacího úseku 5.3 Evidence ubytovacího úseku 5.4 Placené a neplacené služby 5.5 Průběh ubytování 5.6 Obsluha v hotelové hale 5.7 Náplň práce etážového číšníka 5.8 Obsluha na pokoji 5.9 Sestavování hotelového jídelního a nápojového lístku 5.10 Obsluha ve vlaku 5.11 Obsluha v letadle, na lodi, v autobuse	11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
<ul style="list-style-type: none">– diskutuje o významu managementu v gastronomii;– analyzuje klíčové oblasti hotelového a restauračního managementu;– analyzuje klady a zápory činnosti v pracovní skupině;– charakterizuje dělbu práce v pracovní skupině;	6. Hotelový a restaurační management 6.1 Význam a charakteristika managementu 6.2 Klíčové oblasti v gastronomii 6.3 Pracovní skupiny	5 1 2 2



UČEBNÍ OSNOVA – POTRAVINY A VÝŽIVA

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- Žáci se seznámí s potravinami, s jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost a skladování
- Získají základní poznatky o potravinách rostlinného a živočišného původu.
- 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.
- Dokáží popsat vliv životního prostředí na kvalitu masa a jeho zpracování.
- Žáci jsou vedeni tak, aby se naučili kriticky myslet, aby si vytvořili vlastní názor a byli schopni o něm diskutovat a obhájit ho.
- Mají porozumět dělení nápojů, umět je charakterizovat, získat přehled o jednotlivých výrobních postupech.
- 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.
- Znají zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování.
- Sestavují jídelní lístek podle pravidel racionální výživy.

b) charakteristika učiva

- Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů. Z velké části je tvořen disponibilními hodinami, které jsou využívány k prohloubení učiva ve vybraných oblastech a jeho zasazení do kontextu ostatních předmětů.
- Učivo je zaměřeno na složení potravin.
- Při charakteristice potravin rostlinného a živočišného původu je kladen důraz na jednotlivé druhy rostlinné stravy, a to na ovoce, zeleninu, brambory, luštěniny, obiloviny a mlýnské výrobky, houby, sladidla.
- Samostatně jsou zahrnuty do učiva pochutiny, včetně koření, kávy, čaje.
- Z živočišných potravin učivo obsahuje mléko, vejce a tuky.
- Dále je obsah učiva věnován základnímu rozdělení masa a masných výrobků, aby žák byl schopen rozpoznat jednotlivé druhy a části masa, správně je charakterizovat a zařadit do jakostních tříd.
- Učivo uvádí základní faktory ovlivňující kvalitu masa. Žák je schopen rozpoznat jednotlivé druhy masa dle struktury a barvy, poznat jednotlivé části jateč-



ných druhů mas i ostatních, dokáže určit význam jednotlivých druhů mas pro racionální výživu, pro diferencované stravování.

- V tematickém celku Nápoje se žák seznámí s jednotlivými druhy nápojů, jejich výrobou, ošetřováním a skladováním.
- 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.
- Dietní stravování - má podat žákům ucelený přehled o vhodných a nevhodných potravinách, šetrných tepelných úpravách při přípravě stravy pro lidi se zdravotním omezením.
- Získané poznatky navazují na odborné předměty technologii, stolničení a odborný výcvik.

c) pojetí výuky

- Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse, práce s učebnicí a odbornou literaturou, 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 a zpětného projektoru.
- Při výuce se používají odborné knihy a časopisy (Food Service, Minutka), ve kterých žák vyhledává jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy.
- Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat.
- Důležité je propojení s praktickou výukou a ostatními odbornými předměty.
- Rozpis vyučovacích hodin v ŠVP je orientační.

d) hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování.
- Na konci tematických celků je zařazeno písemné opakování.
- Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu.
- Ve druhém pololetí třetího ročníku je kladen důraz na průběžné ústní i písemné opakování okruhů, které jsou zaměřeny k závěrečným zkouškám a zahrnují učivo za celé tři roky.

e) přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- **Klíčové kompetence** – Komunikativní kompetence
 - žáci věcně správně a srozumitelně zpracovávají přiměřeně náročné texty na odborná témata, dokáží prezentovat výsledky své práce, používají správný odborný slovník
- Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií



- efektivně pracují s informacemi, jsou schopni získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
 - žák má základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit

Aplikace průřezových témat:

1. Člověk a svět práce
 - žáci dokáží vyhledat potřebné informace pro splnění zadaného úkolu, zpracovat je a prezentovat
2. Člověk a životní prostředí
 - žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo
 - adekvátně uplatňují nejen kritérium ekonomické efektivity, ale i hledisko ekologické
 - chápou význam masa pro člověka a vysvětlí možná rizika spojená s jeho zpracováním

**ROZPIS UČIVA – POTRAVINY A VÝŽIVA***Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
1. ročník		33
Žák:	1. Základní pojmy	5
– charakterizuje jednotlivé poživatiny	1.1. Poživatiny-dělení	1
– rozlišuje zdravé a nezdravé způsoby stravování	1.2. Druhy výživy	1
– určí význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus	1.3. Jakost potravin	1
– popíše hygienu při práci s potravinami	1.4. Kažení, skladování, konzervace	1
– využívá znalosti o potravinách ve výživě	1.5. Alimentární nákazy	1
– uplatňuje znalosti o složení jednotlivých potravin při sestavě pokrmů	2. Živiny – dělení	7
– zohledňuje správné zastoupení jednotlivých živin ve stravě	2.1. Bílkoviny, sacharidy, tuky	2
– navazuje na obecné znalosti o potravinách	2.2. Vitamíny	2
– určuje význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus	2.3. Minerální látky	2
– rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, složení, druhů	2.4. Voda, enzymy, hormony	1
– charakterizuje použití jednotlivých druhů potravin	3. Potraviny rostlinného původu	21
– rozlišuje základní složení a dělení potravin rostlinného původu	3.1. Ovoce-dělení, jakost, skladování	2
– analyzuje význam a vliv pochutin na lidské zdraví	3.2. Zpracování a konzervace ovoce	1
– doporučí vhodné pochutiny při tepelném zpracování	3.3. Zelenina - BH, druhy, skladování	2
– zařazuje vhodné druhy potravin z hlediska správné výživy	3.4. Zpracování zeleniny	1
	3.5. Brambory	1
	3.6. Obiloviny – druhy, význam	2
	3.7. Mlýnské výrobky, těstoviny	1
	3.8. Pekařské výrobky	2
	3.9. Luštěniny – druhy, složení	1
	3.10. Zpracování luštěnin	1
	3.11. Houby	1
	3.12. Pochutiny-koření	1
	3.13. Povzbuzující pochutiny	1
	3.14. Ostatní pochutiny	1
	3.15. Sladidla-cukr, med	2
	3.16. Umělá sladidla	1



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
2. ročník		33
Žák:	1. Potraviny živočišného původu	12
– vysvětlí význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska složení, druhu a jakosti	1.1. Mléko-složení, význam, druhy	2
– orientuje se ve správném označování potravin	1.2. Mléčné výrobky	2
– uvede podmínky dodržování skladovacích teplot a ošetřování potravin	1.3. Sýry – druhy, dělení	2
– doporučí vhodné potraviny při různých tepelných úpravách	1.4. Vejce – dělení, složení	2
– analyzuje význam masa pro výživu	1.5. Vejce – nákazy, konzervace	1
– popíše zrání masa pro další zpracování při přípravě pokrmů	1.6. Tuky – dělení, skladování	1
– charakterizuje jednotlivé druhy masa	1.7. Rostlinné a živočišné tuky	2
– objasní, jak potlačit či zvýraznit vlastnosti jednotlivých druhů mas	2. Maso a masné výrobky	21
– charakterizuje složení vepřového masa	2.1 Maso-složení, význam, jakost	1
– doporučí snížení vysoké EH vepř.masa jeho kombinací s vhodnými potravinami	2.2 Zrání, konzervování, skladování	1
– doporučí pro tepelnou úpravu i méně používané druhy masa	2.3 Hovězí maso – charakteristika	1
– navrhne použití méně upravovaných druhů mas	2.4 Tržní druhy	1
– objasní přínos drůbežního masa v dietním stravování	2.5 Telecí maso – charakteristika	1
– popíše činnosti se specifickými druhy masa, jejich složením a přípravou	2.6 Tržní druhy	1
– vhodně zařadí zdravé druhy masa na JL	2.7 Vepřové maso-charakteristika	1
– rozčlení jednotlivé druhy masných výrobků	2.8 Tržní druhy	1
– rozlišuje jednotlivé druhy polotovarů vzhledem k jejich využití	2.9 Skopové maso	1
	2.10 Jehněčí, kůzlečí a králičí maso	1
	2.11 Kozí a koňské maso	1
	2.12 Drůbež-charakteristika, druhy	1
	2.13 Vady, tržní druhy, výrobky	1
	2.14 Zvěřina – charakteristika	1
	2.15 Význam, skladování, použití	1
	2.16 Ryby- význam, druhy, složení	1
	2.17 Vady, výrobky z ryb	1
	2.18 Korýši, měkkýši	1
	2.19 Masné výrobky	2
	2.20 Polotovary, konzervy	1



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
3. ročník		30
Žák:	1. Nápoje	11
– rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů	1.1. Nealkoholické nápoje	2
– popíše jejich výrobu a využití	1.2. Pivo	2
– uvede správný způsob ošetřování a skladování	1.3. Víno	2
– analyzuje označení a údaje na etiketách jednotlivých druhů nápojů	1.4. Lihoviny	2
– popíše nápoje typické pro jednotlivé státy	1.5. Míšené nápoje	2
– objasní rizika požívání nadměrného množství alkoholu a dalších návykových látek	1.6. Vliv alkoholu na lidské zdraví	1
– objasní podstatu racionální výživy	2. Správná výživa, způsob stravování	6
– rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě, jejich výhody a nevýhody	2.1. Výživové normy, doporučené denní dávky živin	1
– uvede příklady nesprávných stravovacích návyků v souvislosti se vznikem civilizačních chorob	2.2. Zásady správné výživy	1
– vysvětlí podstatu dietního stravování	2.3. Strava smíšená	1
– vyjmenuje hlavní druhy léčebných diet a jejich specifika	2.4. Vegetariánská, makrobiotická str.	1
– objasní pojem diferencované stravování včetně hlavních zásad	2.5. Stravovací návyky	1
– charakterizuje stravování jednotlivých skupin dle jejich stravovacích potřeb	2.6. Civilizační choroby	1
– uvede souvislost mezi nesprávnými stravovacími návyky a civilizačními chorobami	3. Dietní stravování	7
	3.1. Diety – pojem, hlavní zásady	2
	3.2. Charakteristika jednotlivých diet	5
	4. Diferencované stravování	6
	4.1. Diferencované stravování-pojem	1
	4.2. Výživa dětí a dospívající mládeže	1
	4.3. Výživa starších osob	1
	4.4. Výživa těhotných a kojících žen	1
	4.5. Výživa sportovců	1
	4.6. Výživa v různých prac. podmín.	1



UČEBNÍ OSNOVA – ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- Cílem předmětu je seznámit žáky se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech.
- Žáci jsou seznámeni s rozdělením a vybavením výrobního střediska, se zařízením na úpravu a uchování pokrmů a nápojů a s bezpečnou obsluhou technických zařízení.
- Žáci jsou seznámeni s vybavením odbytového střediska podle charakteru.
- Žáci jsou vedeni tak, aby dodržovali požadavky na skladování potravin a zásady skladového hospodářství
- Žáci jsou vedeni tak, aby usilovali o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, dbali na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, dovedli zohlednit požadavky klienta či zákazníka.

b) charakteristika učiva

- Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Výroba pokrmů a Odbyt a obsluha. V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti kategorizace a vybavení provozoven společného stravování.
- Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech stolničení, technologie a odborný výcvik. Tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.
- Žáci jsou seznámeni s vybavením odbytových středisek, rozdíly u středisek stravovacích, společensko zábavních a doplňkových.
 - Stravovací střediska jsou hlavně restaurace, motoresty, jídelny.
 - Mezi společenskozábavní střediska jsou zahrnuty kavárny, vinárny, bary, varieté, kabarety a koliby, salaše.
 - Doplňková střediska jsou bufety, střediska rychlého občerstvení, stánkový prodej.
- V dalších hodinách jsou seznámeni s rozdělením a vybavením výrobních středisek.
 - Podstatou je rozpoznání kuchyňského nádobí a náčiní a jeho používání v praxi.
 - Postupně dochází k seznámení se zařízením na předběžnou a tepelnou úpravu pokrmů.
 - Žáci se naučí správně používat zařízení na uchování potravin a pokrmů v teple a chladu, druhy skladů, zásady skladového hospodářství.



c) pojetí výuky

- Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, písemná cvičení, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – video – naučné a instruktážní filmy.
- Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace.
- Žáci se podílí se na prezentačních akcích školy – bankety a rauty.
- Rozpis vyučovacích hodin v ŠVP je orientační.

d) hodnocení výsledků žáků

- Žák bude hodnocen z dílčí klasifikace, dále se sleduje aktivita žáka při hodinách a plnění úkolů. Používá se numerické hodnocení.
 - Žák je hodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – např. nákres pracovní a výdejní linky.
 - Další hodnocení je prováděno na základě ústního nebo písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat.
 - Známkou jsou ohodnoceny i práce, na které přímo navazují závěrečné zkoušky.
 - Kriteria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu.

e) přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Kompetence k učení – ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- Kompetence k řešení problémů - volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve.
- Komunikativní kompetence – formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně.
- Personální a sociální kompetence – ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí.
- Občanské kompetence a kulturní povědomí – chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje.
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.
- Matematické kompetence – číst různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy).
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích.
- Občan v demokratické společnosti – žák je veden, aby si vážil materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace.



- Člověk a životní prostředí – žák je veden, aby chápal postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život.
- Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.
- Informační a komunikační technologie – žák je veden k práci s informacemi a komunikačními technologiemi nejenom pro praktickou činnost ve svém oboru, ale i pro další vzdělávání a poznávání světa.
- Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, odborným výcvikem, s učebními dny OV, odbornými evaluacemi a výukou základů přírodních věd.

Aplikace průřezových témat:

1. Občan v demokratické společnosti
 - komunikace, obchodní vyjednávání
 - řešení konfliktů
 - masová média
2. Člověk a životní prostředí
 - prevence negativních jevů v životním prostředí v oboru
 - kvalita výrobků a služeb
 - trvale udržitelný rozvoj
3. Člověk a svět práce
 - práce s informacemi
 - verbální komunikace
 - písemné vyjadřování
 - sebe prezentace žáka
 - orientace ve službách zaměstnanosti
 - formulace vlastního očekávání, priorit, aspirací
4. Informační a komunikační technologie
 - vyhledávání a využívání odborných informací na internetu
 - využívání programového vybavení počítače pro další vzdělávání

Hodnocení průřezových témat probíhá slovně v kontextu odborného předmětu.

**ROZPIS UČIVA – ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN***Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
1. ročník		33
Žák:	1. Základní údaje o provozovně	4
– rozlišuje jednotlivé kategorie středisek společného stravování;	1.2 Seznámení s předmětem	1
– popíše jednotlivé části a příklady výrobních a obytných středisek;	1.3 Kategorizace společného stravování	1
– popíše ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;	1.4 Hlavní zásady BOZP	1
– uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;	1.5 Hygiena pracoviště	1
– uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;		
– charakterizuje požadavky na hygienu v gastronomii;		
– rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce;	2. Vybavení výrobního střediska	15
– popíše využití a funkci zařízení na předběžnou úpravu potravin;	2.1 Základní vybavení kuchyně	2
– rozlišuje různé typy zařízení na tepelnou úpravu pokrmů podle druhů energie a možností tepelných úprav;	2.2 Zařízení na předběžnou úpravu potravin	4
– posuzuje vhodnost využití zařízení na uchování pokrmů v teple podle druhu a vlivu na kvalitu pokrmu;	2.3 Zařízení na tepelnou úpravu pokrmů	4
– definuje druhy chlazení a jejich využití v gastronomické praxi;	2.4 Zařízení na uchování pokrmů v teple	2
– popíše jednotlivé druhy chladících a mrazících zařízení;	2.5 Chladicí a mrazící zařízení	3
– rozlišuje jednotlivé druhy skladů potravin a skladů provozních;	3. Sklady	3
– specifikuje vybavení jednotlivých skladů a požadované podmínky skladování;	3.1 Druhy skladů a jejich vybavení	2
– eviduje pohyb zásob;	3.2 Zásady skladového hospodářství	1
– objasní zásady skladového hospodář-		



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
ství; – rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení; – posuzuje vhodnost využití pomocných stolů při jednoduché složité obsluze; – specifikuje vybavení jednotlivých pomocných stolů; – zdůvodní správné použití pomocných vozíků při práci číšníka; – kategorizuje vybavení odbytových středisek podle úrovně vybavení a poskytovaných služeb;	4. Vybavení odbytového střediska 4.1 Základní vybavení odbytových středisek 4.2 pomocné stoly 4.3 pomocné vozíky 4.4 vybavení ubytovacích zařízení	11 3 4 2 2



UČEBNÍ OSNOVA – KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- Cílem předmětu je seznámit žáky s osobností člověka a jeho projevy chování a jednání ve společenském styku.
- Žáci se učí řešit problémové situace vzniklé v kontaktu se zákazníky a obchodními partnery.
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování ve svém oboru.
- Žáci jsou seznámeni s metodami poznávání hostů.
- Žáci jsou obeznámeni s problematikou marketingového prostředí, výzkumu a částí marketingového mixu.
- Žáci jsou vedeni ke zvládnutí psaní na klávesnici desetiprstovou metodou a vedení obchodních písemností.
- Žáci jsou vedeni tak, aby usilovali o nejvyšší kvalitu své práce, uplatnění psychologických poznatků v úrovni poskytovaných služeb, dbali na zabezpečování parametrů kvality služeb, dovedli zohlednit požadavky klienta či zákazníka.

b) charakteristika učiva

- Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Komunikace ve službách. V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti psychologie a etikety společného stravování.
- Obsah učiva předmětu navazuje a rozvíjí vědomosti získané v předmětech stolničení a odborný výcvik. Tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.
- Žáci jsou seznámeni s osobností z psychologického hlediska.
 - Podstatou jsou schopnosti, vlastnosti, postoje a hodnoty ovlivňující chování a jednání člověka.
 - Postupně dochází k seznámení s typy temperamentu a jeho vlivu na chování a vystupování hosta.
 - Žáci se naučí správně reagovat v různých situacích.
- V dalších hodinách se učivo zaměřuje na marketing.
 - Žáci se seznámí se základy marketingového prostředí.
 - Způsoby marketingového výzkumu, reklamy, podpora prodeje.
- Dále se žáci seznámí se základy psaní na klávesnici desetiprstovou metodou.
 - Základem je úprava obchodních písemností s jazykovou a formální správností.



c) pojetí výuky

- Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, písemná cvičení, práce s odbornými časopisy, používají se didaktické pomůcky – video – naučné a instruktážní filmy.
- Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace, dále osobní počítače.
- Žáci se podílí se na prezentačních akcích školy – bankety a rauty, kde prakticky aplikují zásady společenského chování a vystupování.
- Rozpis vyučovacích hodin v ŠVP je orientační.

d) hodnocení výsledků žáků

- Žák bude hodnocen z dílčí klasifikace, dále se sleduje aktivita žáka při hodinách a plnění úkolů. Používá se numerické hodnocení.
 - Žák je hodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – např. obchodní dopis.
 - Další hodnocení je prováděno na základě ústního nebo písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat.
 - Známkou jsou ohodnoceny i práce, na které přímo navazují závěrečné zkoušky.
 - Kriteria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu.

e) přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Kompetence k učení – s porozuměním poslouchat mluvené projevy a pořizovat si poznámky.
- Kompetence k řešení problémů - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.
- Komunikativní kompetence – vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
- Personální a sociální kompetence – přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.
- Občanské kompetence a kulturní povědomí – jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie.
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.
- Matematické kompetence – nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení.
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věro-



hodnot různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

- Občan v demokratické společnosti – žák je veden, aby měl vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku.
- Člověk a životní prostředí – žák je veden, aby chápal vlastní odpovědnost za své jednání a snažil se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů.
- Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby se vhodně písemně i verbálně prezentoval při jednání s potenciaálními zaměstnavateli, formuloval své očekávání a své priority.
- Informační a komunikační technologie – žák je veden k práci s informacemi a komunikačními technologiemi nejenom pro praktickou činnost ve svém oboru, ale i pro další vzdělávání a poznávání světa.
- Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, odborným výcvikem, s učebními dny OV, odbornými evaluacemi a výukou základů společenských věd.

Aplikace průřezových témat:

1. Občan v demokratické společnosti
 - komunikace, obchodní vyjednávání, řešení konfliktů
 - společnost – jednotlivec a skupiny
 - masová média
 - osobnost a její rozvoj
2. Člověk a životní prostředí
 - pozitivní působení na jednání a postoje druhých lidí
 - kvalita služeb
 - trvale udržitelný rozvoj
3. Člověk a svět práce
 - práce s informacemi
 - verbální komunikace při důležitých jednáních
 - odpovědné rozhodování
 - sebeprezentace žáka
 - písemné vyjadřování při úřední korespondenci
4. Informační a komunikační technologie
 - vyhledávání a využívání odborných informací na internetu
 - využívání programového vybavení počítače pro další vzdělávání



ROZPIS UČIVA – KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<p>1. ročník Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům - vysvětlí pojem marketing - vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt - použije nástroje na podporu prodeje - píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti - vyhotoví písemnosti spojené s gastronomickým provozem - dodržuje jazykovou a formální správnost písemností 	<p>1. Osobnost člověka</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Motivační vlastnosti osobnosti - potřeby, zvyky, zájmy 2. Typy temperamentu 3. Společenské chování 4. Profesní vystupování 5. Metody poznávání hostů 6. Řešení reklamací, stížností hostů 7. Národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace <p>2. Marketing</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Význam marketingu 2. Marketingové prostředí 3. Marketingový výzkum 4. Marketingový mix <p>3. Písemná komunikace</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Využití techniky v komunikaci 2. Psaní na klávesnici desetiprstovou metodou 3. Úprava písemností 	<p>33</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>10</p> <p>11</p>



UČEBNÍ OSNOVA – ODBORNÝ VÝCVIK

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření Kuchař, kuchařka)

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) Obecné cíle předmětu

- Cílem předmětu je vytvořit dovednosti potřebné při technologii přípravy pokrmů, naučit žáky používat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbát na jejich údržbu.
- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii při výrobě pokrmů, respektovat trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích.
- Rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin, znát způsoby skladování potravin a nápojů.
- Rozvíjet aktivní přístup žáků k pracovnímu životu a své profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se požadavkům trhu práce. Cílevědomě přistupovat k samostatné i týmové práci. Vést žáky k dodržování zásad slušného chování a profesního vystupování, k estetickému citění a vztahu k životnímu prostředí.

b) Charakteristika učiva

- Obsah předmětu vychází z témat okruhu RVP. Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.
- Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech HACCP, které souvisí se zpracováním surovin a jejich uvedení do praxe.
- Dokáže připravit výrobní středisko k jednotlivým pracovním činnostem.
- Průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku. Učí se využívat moderní technologická zařízení ve výrobním středisku.
- Je seznámen se základy normování s předběžnou úpravou potravin, technologickými postupy přípravy polévek, příloh, omáček, bezmasých pokrmů, přípravy jídel z jatečných mas, ryb, drůbeže a zvěřiny. Ovládají přípravu moučných pokrmů, moučníků a pokrmů studené kuchyně. Součástí tématických celků je příprava pokrmů z mletých mas, vnitřností a jídel na objednávku. Orientuje se v základních tepelných úpravách, ve zpracování potravin rostlinného i živočišného původu.
- Obsah učiva navazuje na vědomosti získané v předmětech Potraviny a výživa, Technologie, Zařízení provozoven, Stolničení, Kalkulace a Komunikace ve službách.

c) Strategie výuky

- Odborný výcvik je integrujícím předmětem. Žáci jsou vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí získaných v ostatních vyučovacích předmětech. Odborný výcvik učí žáky aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti



a osvojovat si odborné dovednosti a návyky, potřebné k vykonávání profesionálních činností v gastronomickém a ubytovacím provozu.

- Odborný výcvik v probíhá v cvičných kuchyních a restauračních zařízeních pod vedením učitelů odborného výcviku a pracovníků fyzických a právnických osob.
- Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru Kuchař-kuchařka je realizováno v souladu s platným zákonem. V podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na jeden školní rok. V průběhu školního roku může dojít z provozních důvodů k přesunům žáků.
- Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením pracovníků fyzických a právnických osob, je kontrolována učiteli odborného výcviku a zástupcem ředitele pro praktické vyučování.
- Zástupci odborníků z praxe jsou zváni k závěrečným zkouškám. Ve spolupráci s dalšími subjekty se žáci školy účastní různých prezentačních a jiných akcí.
- Žákům jsou nabízeny odborné kurzy: kurz vyřezávání ovoce a zeleniny, semináře v souvislosti s nabídkou trhu a novými trendy v gastronomii. Žáci mohou získat v průběhu studia několik certifikátů a tím zvýšit svoji odbornost.
- Škola umožňuje žákům absolvování odborných kroužků: gastronomický kroužek, barmanský kroužek, kurz vyřezávání zeleniny a ovoce.

d) Metody a formy výuky:

- Při odborném výcviku jsou využívány v různé míře všechny klasické metody .
 - Slovní metody - převážně instruktáž, výklad, rozhovor a práce s textem.
 - Náznorně vyučovací metody - převážně praktická ukázka.
 - Metody a postupy v odborném výcviku jsou voleny z hlediska přiměřenosti k věkovým zvláštnostem žáka a k jeho psychickým možnostem.
 - Výuka je skupinová i individuální (školní jídelny, závodní jídelny, restaurace, hotely, pensiony).
 - Velký důraz je kladen na samostatnou práci a využívání dostupné odborné literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech a při přípravě prezentačních akcí.
 - Jsou používány další metody vzdělávání ve formě odborných exkurzí - návštěva pracovišť / školní jídelny, restaurace, hotely, gastronomické výstavy/.
 - Při výuce jsou používány receptury teplé a studené kuchyně a další odborná literatura.

e) Hodnocení žáků:

- Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu, který je nedílnou součástí školního řádu. Je používáno i hodnocení slovní. Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, spojení teorie s praxí, sebehodnocení a kolektivní hodnocení.



- Je přihlíženo k chování, kvalitě práce, pracovní výkonnosti, odpovědnosti, chápavosti, pořádku a čistotě, úpravnosti a hospodárnosti. Hodnotícím měřítkem je také používání vhodného inventáře, sleduje se odborná připravenost, dodržování technologických postupů při přípravě pokrmů, zručnost, dodržování hygieny a bezpečnosti při práci, včetně vzhledu a úpravy žáka, osobní hygieny, předepsaného pracovního oblečení a pracovní obuvi. Jedno z kritérií hodnocení žáků je používání pracovních pomůcek, zápisy do sešitu OV a nošení žákovské knížky.
- Součástí hodnocení je praktická část (normování a žádanka pokrmů, zhotovení vařeného menu), která probíhá ve 2. a 3. ročníku. Do klasifikace za dané pololetí bude tato známka zohledněna.
- Hodnocení praktické ZZ je složené z několika částí: podmínkou je písemné vypracování závěrečné práce, její odevzdání ve stanoveném termínu a po praktickém zhotovení obhajoba před zkušební komisí.

f) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetenci a průřezových témat:

- Komunikativní kompetence:
 - žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně situaci. Vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování. Dodržovat zásady slušného chování a profesního vystupování. Vyjadřovat se pohotově, jasně, logicky a přesně. Využívat ke svému učení znalosti zkušených lidí, uvědomovat si své přednosti, meze a nedostatky, schopnost kriticky hodnotit výsledky svého učení. Adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky související s oborem.
- Personální kompetence:
 - zejména zdokonalovat vlastním učením výkonnost, dovednost spolupracovat s druhými lidmi, přijímat zodpovědnost za vlastní práci i za práci ostatních.
 - Dovednosti řešit problémy a problémové situace, zejména identifikovat a analyzovat problémy, zvažovat možnosti jejich řešení, vybírat a navrhovat řešení optimální v daném kontextu, stanovovat a dodržovat efektivní postupy při plnění úkolů.
- Sociální kompetence:
 - žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k utváření mezilidských vztahů, předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem, schopnost přijímat a zodpovědně plnit dané úkoly. Žáci jsou schopni uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.



- Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi:
 - žáci umí využívat informačních technologií jak při výkonu povolání, tak při získávání informací pro profesní i osobní rozvoj, zejména dovednost pracovat s osobním počítačem a komunikačních technologií. Dále využívat rozmanitých informačních zdrojů a informací různého druhu a charakteru v pracovním i mimopracovním životě.
- Kompetence k pracovnímu uplatnění:
 - absolventi mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání. Aktivně se rozhodují o svém pracovním uplatnění, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, znají práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Průřezová témata

1. Člověk a životní prostředí
 - Voda a hospodaření s vodou při běžné pracovní činnosti při práci v odborném výcviku, manipulace s obaly, nevratné obaly a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí – třídění odpadu.
 - Při sanitaci pracoviště odborného výcviku používání čisticích prostředků šetrných k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné.
2. Člověk a svět práce
 - Vyhledávání nových informací ze svého oboru, schopnost aplikace získaných poznatků a pěstovat kladný vztah k oboru.
 - Seznámení s alternativami pracovního a profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání.
 - Dále i formou diskusní metody s učitelem odborného výcviku, možnost příkladu z jednotlivých pracovišť odborného výcviku.
3. Společenská výchova
 - Slušnost, zdvořilost, takt, sebeovládání, společenské události, stolování a osobní rozvoj v této společenské oblasti. Součástí je i návštěva vybraného restauračního zařízení v naší republice, popřípadě v zahraničí v rámci odborného výcviku.
4. Občan v demokratické společnosti
 - komunikace,
 - společnost,
 - historický vývoj,
 - morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita,
 - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání,
 - vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti,



- (poznávání na základě vlastního pozorování a objevování, důraz na motivační činitele, např.
 - simulace a řešení konfliktů, zařazení veřejné prezentace práce žáků).
5. Informační a komunikační technologie
- Získání vědomostí a dovedností v informační a komunikační technologii přímo na pracovištích odborného výcviku.



ROZPIS UČIVA – ODBORNÝ VÝCVIK

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření Kuchař, kuchařka)

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<p>1. ročník</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">– aplikuje požadavky na hygienu v gastronomii– jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany– identifikuje a rozlišuje jednotlivé druhy inventáře– uvědomuje si účel kritických bodů a jejich sledování– definuje a zná pomůcky kuchaře a umí je používat– používá a pracuje s recepturami a odbornou literaturou– jedná podle zásad slušného chování a vystupování <ul style="list-style-type: none">– identifikuje obvyklé vybavení výrobního a odbytového střediska– ovládá a procvičuje krájení– váží a měří suroviny– normuje pokrmy podle množství porcí– je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb– zná a určí uskladnění a údržbu velkého a malého inventáře– ovládá pravidla slušného chování a vystupování <ul style="list-style-type: none">– orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravě surovin– zná a porovnává rozdíly mezi druhy tepelných úprav pokrmů	<p>1. Úvod do studia</p> <p>1.1 Seznámení s pracovištěm, s organizací Střední školy obchodu, řemesel a služeb Žamberk, provozním řádem, tematickým plánem.</p> <p>1.2 Základní hygienické předpisy, zásady hygieny pracoviště a pomůcek bezpečnost a ochrana zdraví při práci, osobní hygiena, pracoviště a pomůcek, kritické body HACCAP</p> <p>1.3 Povinnosti kuchaře, pomůcky a jejich používání, základy normování, společen. výchova - chování k nadřízeným a v kolektivu.</p> <p>2. Pracovní činnosti –kuchař</p> <p>2.1 Příprava výrobního střediska základní technika kuchařských dovedností – nácvik krájení</p> <p>2.2 Příprava potravin na zpracování</p> <p>2.3 Vážení, měření, hmotnost porcí</p> <p>2.4 Seznámení s odbornou kuchařskou literaturou – základy normování</p> <p>2.5 Rozdělení inventáře, údržba, ukládání</p> <p>3. Předběžná úprava</p> <p>3.1 Předběžná úprava potravin – nácvik škrábání, čištění, omývání, rozmrazování, nakládání, máčení, odblaňování, naklepávání, špikování, obalování, kořenění, mletí, šlehání, tření, lisování, škubání, kuchání, vykosťování</p>	495



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<ul style="list-style-type: none">- ovládá technologické postupy přípravy bílých a hnědých polévek a umí je připravit- ovládá postup zjemňování, dochucování- umí zahustit pokrm- identifikuje druhy zavářek a vložek do polévek- ovládá správný způsob přípravy různých druhů základů- dodržuje technologické postupy přípravy základních omáček a umí je připravit- ovládá způsob přípravy běžných druhů omáček české kuchyně- ovládá postupy zahušťování a zjemňování omáček- zná technologické postupy základních druhů příloh, jejich dávkování a správnou přípravu- umí zvolit a aplikovat vhodné doplňky k pokrmům- ovládá základní přípravu salátů- dodržuje hmotnost porcí včetně příloh- dokáže připravit bezmasá jídla z jednotlivých surovin, zná základy racionální výživy- umí posoudit a zvolit vhodnou kombinaci různých druhů surovin- zná rozdíl v dávkování mezi moučnými pokrmy a moučníky - dále prohlubuje a zdůvodňuje získané dovednosti	<ul style="list-style-type: none">3.2 Základní tepelné úpravy potravin - vaření, dušení, pečení, smažení3.3 Základní druhy surovin- jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina , zelenina, luštěniny, obilniny, koření, tuky, vejce, mléko3.4 Druhy základů4. Základní technologické úpravy polévek, omáček, příloh, bezmasých pokrmů4.1 Polévky<ul style="list-style-type: none">- příprava bílých a hnědých polévek - jednotlivé druhy vývarů, suroviny na přípravu polévky,- dochucování, zjemňování, zahušťování- zavářky a vložky do polévek4.2 Omáčky<ul style="list-style-type: none">- příprava základů- příprava základních omáček- příprava hrubých omáček – bílé, hnědé- příprava studených omáček4.3 Přílohy, doplňky, saláty<ul style="list-style-type: none">- příprava jednotlivých druhů příloh – z rýže, brambor, mouky, zeleniny, luštěnin, těstovin- příprava doplňků k hlavním jídlům- příprava jednoduchých salátů4.4 Bezmasé pokrmy<ul style="list-style-type: none">- jídla z brambor, zeleniny, luštěnin- jídla z hub, rýže, těstovin- jídla z vajec a sýrů- moučné pokrmy a moučníky4.5 Procvičování získaných dovedností<ul style="list-style-type: none">- polévky- omáčky	



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<ul style="list-style-type: none">– osvojí si základní pravidla chování a vystupování číšníka– připraví odbytové středisko– v průběhu provozu udržuje pracoviště	<p>– přílohy</p> <p>5. Nácvik základních pravidel společenského chování a techniky obsluhy</p> <p>5.1. Společenská výchova</p> <ul style="list-style-type: none">– Společenská výchova – chování a vystupování číšníka– Základní pomůcky obsluhujícího a jejich používání– Inventář na úseku obsluhy, malý a velký stolní inventář– Základy obsluhy, pravidla pro podávání jídel a nápojů– Nácvik zručnosti, nošení talířů, udržování pracoviště během provozu.	

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<p>2. ročník</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">– uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii– jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany– je seznámen s účelem kritických bodů a jeho fungování v praxi - HACCP– ovládá a porovnává technologické postupy jednotlivých pokrmů a jejich váhy	<p>1. Hygienické požadavky a pravidla BOZP</p> <p>1.1 Seznámení s pracovištěm, s organizací Střední školy obchodu, řemesel a služeb Žamberk, provozním řádem, tematickým plánem.</p> <p>1.2 Základní hygienické předpisy, zásady hygieny pracoviště a pomůcek bezpečnost a ochrana zdraví při práci, osobní hygiena, pracoviště a pomůcek, kritické body HACCAP</p> <p>1.3 Povinnosti kuchaře, pomůcky a jejich používání, základy normování, společen. výchova - chování k nadřízeným a v kolektivu.</p> <p>1.4 Procvičování získaných dovedností z 1. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none">– bezmasá jídla	580



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<ul style="list-style-type: none">- zná a definuje požadavky na ošetřování a skladování masa jatečných zvířat- využívá a aplikuje znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin- umí rozlišit a použít vhodné druhy mas podle druhu tepelné úpravy- samostatně upravuje jednotlivé druhy jatečných mas- ovládá předběžnou úpravu pokrmů z ostatních druhů masa jatečných zvířat- tyto druhy masa umí vhodně použít a volí vhodné tepelné úpravy- prohlubuje a rozšiřuje si znalosti z oblasti přípravy pokrmů z dalších druhů mas- ovládá předběžnou a vhodnou tepelnou úpravu masa- je schopen připravit mletá masa a umí zvolit vhodná mletá masa podle zásad racionální výživy - dodržuje základní gastronomická pravidla- dokáže sestavit jídelní a nápojový lístek - dále prohlubuje získané dovednosti 1. a 2. ročníku	<ul style="list-style-type: none">- polévky- přílohy 2. Masa jatečných zvířat<ul style="list-style-type: none">- rozdělení, použití jednotlivých částí, opracování, krájení masa - nácvik.2.1 Hovězí maso<ul style="list-style-type: none">- rozdělení, použití, opracování, příprava základů, úprava vařením, dušením, pečením, úprava vnitřností.2.2 Telecí maso<ul style="list-style-type: none">- opracování, úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením.2.3 Vepřové maso<ul style="list-style-type: none">- rozdělení, použití, opracování, porcování, tepelná úprava, úprava vnitřností, uzené maso.2.4 Skopové maso<ul style="list-style-type: none">- tepelné úpravy, použití jednotlivých částí.2.5 Jehněčí a kůzlečí maso<ul style="list-style-type: none">- tepelné úpravy, použití jednotlivých částí.2.6 Králičí maso<ul style="list-style-type: none">- tepelné úpravy, použití jednotlivých částí2.7 Ryby, drůbež a zvěřina<ul style="list-style-type: none">- předběžná úprava, tepelné úpravy2.8 Mletá masa<ul style="list-style-type: none">- tepelné úpravy, příprava, dochucování 3. Praktické sestavování jídelního a nápojového lístku<ul style="list-style-type: none">3.1. Gastronomická pravidla3.2. Jídelní lístek – náležitosti3.3. Menu – náležitosti3.4. Nápojový lístek – náležitosti 4. Procvičování všech získaných dovedností	



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
	4.1. polévky 4.2. omáčky 4.3. přílohy 4.4. bezmasé pokrmy 4.5. jatečná masa a ostatní masa	

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
3. ročník Žák: <ul style="list-style-type: none">- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii- dodržuje předpisy o bezpečnosti práce a HACCP- ovládá a osvojuje si technologické postupy jednotlivých pokrmů a jejich váhy- ovládá technologické postupy jednotlivých pokrmů a jejich váhy- umí použít vhodné druhy mas podle druhu tepelné úpravy- samostatně upravuje a využívá jednotlivé druhy jatečných mas- ovládá předběžnou úpravu pokrmů z ostatních druhů masa jatečných zvířat- tyto druhy masa umí vhodně použít a volí vhodné tepelné úpravy <ul style="list-style-type: none">- ovládá a používá techniku přípravy jídel na objednávku - na anglický způsob, speciální úpravy dle jednotlivých druhů masa dbá na jejich vhodnou úpravu podle druhu masa- volí správné druhy příloh a obloh- je schopen připravit šťávu k jednotli-	1. Hygienické požadavky a pravidla BOZP <ul style="list-style-type: none">1.1 Seznámení s pracovištěm, s organizací Střední školy obchodu, řemesel a služeb Žamberk, provozním řádem, tematickým plánem.1.2 Základní hygienické předpisy, zásady hygieny pracoviště a pomůcek bezpečnost a ochrana zdraví při práci, osobní hygiena, pracoviště a pomůcek, kritické body HACCAP1.3 Povinnosti kuchaře, pomůcky a jejich používání, základy normování, společen. výchova - chování k nadřízeným a v kolektivu.1.4 Procvičování získaných dovedností z 1. a 2. ročníku<ul style="list-style-type: none">- bezmasá jídla- polévky- přílohy- masa jatečných zvířat a ostatních mas 2. Příprava pokrmů na objednávku <ul style="list-style-type: none">2.1 Příprava jídel z masa jatečných zvířat, z ryb, drůbeže, zvěřiny, vnitřností a mletého masa2.2 Úpravy minutek na anglický způsob, grilováním na roštu a	525



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<ul style="list-style-type: none">vým minutkovým úpravám– volí správné druhy masa pro přípravu minutkových pokrmů– vhodně zařazuje a aplikuje minutky z vnitřností na jídelní lístek– volí vhodnou dekoraci, úpravu a ozdobu při podávání– ovládá dokončování pokrmu před hostem – ovládá přípravu specialit studené kuchyně - předkrmů a pokrmů– rozvíjí se za účelem vkusného provedení a jednoduchosti při zdobení– musí věnovat maximální pozornost hygieně při zpracování– umí využít vhodné dekorace při přípravě nářezů a studených mís – připravuje teplé předkrmy pro různé příležitosti– zná technologické postupy jednotlivých teplých předkrmů– dbá na vhodnou úpravu při servírování – samostatně připravuje různé druhy těst– dbá na správné vypracování těst a jeho tvarování– orientuje se v trendech podávání a dekorování moučníků – orientuje se v kuchyních cizích zemí– ovládá zvyklosti cizích národů při přípravě pokrmů – prohlubuje a zdokonaluje získané dovednosti– je připraven organizovat si práci	<p>rožni, smažením</p> <p>2.3 Úprava příloh a obloh, příprava šťávy</p> <p>2.4 Dokončování pokrmů před hostem</p> <p>2.5 Úprava a dekorace ozdob na talíři při podávání</p> <p>3. Studená kuchyně</p> <p>3.1 Studené pokrmy.</p> <p>3.2 Studené předkrmy, výrobky studené kuchyně - výrobky v aspičku, plněná zelenina, saláty, majonézy a její použití, chlebíčky, chuťovky, sýrové výrobky, jídla z vajec, ryb, paštiky, teriny, galantiny, masové pěny, příprava nářezů a studených mís</p> <p>3.3 Speciality studené kuchyně</p> <p>4. Teplé předkrmy</p> <p>4.1 Z vajec a sýrů</p> <p>4.2 Z masa a vnitřností jatečných</p> <p>4.3 Zvířat, drůbeže a ryb</p> <p>4.4 Ze zeleniny a ovoce</p> <p>5. Příprava moučníků, moučných jídel a nápojů</p> <p>5.1 Příprava moučných jídel, moučníků a jejich zařazení na jídelní lístek</p> <p>5.2 Druhy těst a jejich příprava</p> <p>5.3 Náplně a polevy</p> <p>6. Zahraniční kuchyně</p> <p>6.1 Příprava pokrmů evropských i asijských států</p> <p>7. Procvičování všech získaných dovedností z 1. – 3. ročníku</p> <p>7.1 příprava k praktickým závěrečným zkouškám</p>	



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<ul style="list-style-type: none">- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové pokrmy - eviduje vydávání jídla a nápojů- pracuje s pokladnou a počítačem	<p>8. Nácvik práce s pokladnou a počítačem</p> <p>8.1. Evidence a placení vydávaných jídel a nápojů</p>	



UČEBNÍ OSNOVA – ODBORNÝ VÝCVIK

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření Číšník, servírka)

Pojetí vyučovacího předmětu:

a) obecné cíle vyučovacího předmětu

- Cílem odborného výcviku v prvním ročníku je seznámit žáky s požadavky na hygienu v gastronomii, s jejich uplatňováním, trendy v obsluze s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Podle získaných poznatků se naučí na pracovištích pod vedením učitelů odborného výcviku základní pravidla obsluhy, sestavit jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek. Ovládají jednoduchou techniku odbytu, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru, používají vhodný inventář.
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.
- Cílem odborného výcviku ve druhém ročníku je seznámit žáky se složitou technikou odbytu na přidělených smluvních pracovištích, aby ji spolehlivě ovládali, společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky, dbali na estetiku při pracovních činnostech, volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru odbytového střediska. Žáci jsou vedeni tak, aby usilovali o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, dbali na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, dovedli zohlednit požadavky klienta či zákazníka.
- Cílem předmětu ve třetím ročníku je, aby žáci vykonávali obchodně-provozní aktivity-sjednávají a organizují slavnostní hostiny a společenské akce, evidují vydané pokrmy a nápoje, orientují se v zabezpečení provozu akce, prezentují provozovnu, nabízejí služby a výrobky, využívají prostředky podpory prodeje. Společensky vystupují a profesionálně jednají ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky.
- Dbají na estetiku při pracovních činnostech. Žáci vykonávají odborný výcvik převážně na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob.

b) charakteristika učiva

- Obsah učiva vychází z oblasti RVP-Odbyt a obsluha a Komunikace ve sužbách. V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních.
- Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi.
- Postupně dochází k seznámení se s technikou jednoduché a složité obsluhy, získání znalostí jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře.
- Žáci se naučí sestavit jídelní a nápojový lístek, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel, jazykové znalosti a znalost racionální výživy.
- Důraz se klade na organizaci práce při práci číšníka u stolu hosta.



- Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktické životě. Dodržovat bezpečnost práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů.
- V dalších hodinách se učivo zaměřuje na jednotlivé druhy odbytových středisek, na jejich vybavení, jídelní a nápojový lístek, systém obsluhy.
 - Mezi společensko-zábavní střediska jsou zahrnuty kavárny, vinárny, bary a vinné sklípky.
 - Jídelní a nápojové lístky jsou sestavovány na základě poznatků o jednotlivých provozovnách.
- Učivo žáky připravuje na zvládnutí přípravy a dokončování pokrmů u stolu hosta při složité obsluze. Flambování, dranžírování, vykostování ryb, dělení drůbeže, servis vína a dokončování a dochucování pokrmů před hostem.
- Učivo žáky seznamuje s různými druhy slavnostních hostin, jejich charakteristikou, sestavováním slavnostního menu pro různé příležitosti, seznamuje je se zvyky zahraničních hostů.
- Obsah učiva navazuje na vědomosti získané v předmětech Potraviny a výživa, Technologie, Zařízení provozoven, Stolničení, Kalkulace a Komunikace ve službách.

c) pojetí výuky

- Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, písemná cvičení, práce s učebnicí, názorné ukázky, používají se didaktické pomůcky- video- naučné a instruktážní filmy.
- Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace.
- Žáci se podílí na prezentačních akcích školy-bankety a rauty.
- Žáci jsou vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí učiteli odborného výcviku a pracovníky fyzických a právnických osob. Odborný výcvik učí žáky aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti a návyky, potřebné k vykonávání profesních činností v gastronomickém a ubytovacím provozu (hotely, penziony, restaurace, pivnice, bary).
- Metody praktických prací převažují. Z aktivizujících metod, metody inscenační a problémové, z vyučovacích metod instruktáže.

d) hodnocení výsledků žáků

- Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu, který je nedílnou součástí školního řádu. Žák bude hodnocen z dílčí klasifikace, dále se sleduje aktivita žáka, plnění úkolů. Součástí hodnocení bude dodržování hygieny, bezpečnost při práci, dodržování školního řádu a pokynů pedagogických pracovníků.
- Konverzace s hostem, komunikace s nadřízenými a ostatními pracovníky dané provozovny



- vzhled a úprava žáka včetně osobní hygieny, používání předepsaných pracovních pomůcek, zápisy do sešitů na odborný výcvik a nošení žákovské knížky.
- Hodnocení třídy se provádí 1x ročně na pracovištích fyzických a právnických osob.
- Nedostaví-li se žák řádně a včas na hodnocení odborných znalostí a dovedností bez řádné omluvy, bude hodnocen klasifikačním stupněm nedostatečný.
- Neodevzdá-li žák v daném termínu zadanou závěrečnou práci (libreto), nebude připuštěn k závěrečným zkouškám.
- Neobhájí-li si žák ústně závěrečnou práci (libreto) při praktických závěrečných zkouškách, bude tato hodnocena známkou nedostatečně.
- Úmyslné poškození či zničení zařízení nebo inventáře na pracovišti bude řešeno dle školního řádu.
- Pokud žák neustále neplní zadané úkoly, bude se postupovat dle výchovných opatření stanovených školou. Řídíme se klasifikačním řádem.

e) Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat situaci.

- Kompetence k učení – sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany zkušených lidí.
- Kompetence k řešení problémů – naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.
- Dodržovat zásady slušného chování a profesního vystupování.
- Komunikativní kompetence vhodně vystupovat na veřejnosti, používat odborný slovník. Žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně. Adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky související s oborem.
- Personální a sociální kompetence – přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.
- Občanské kompetence a kulturní povědomí – jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování.
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – odpovědnost k vlastní profesní budoucnosti i vzdělávání.
- Matematické kompetence – správně používat a převádět běžné objemové a hmotnostní jednotky.
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – získávat informace z otevřených zdrojů – internet.
- Občan v demokratické společnosti – jednat odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale pro zájem veřejný.
- Člověk a životní prostředí – rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.
- Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.



- Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, stolnicením, technologií přípravy pokrmů, potraviny a nápoje, potraviny a výživa, speciálním stolnicením, zařízením provozoven, odbornými instruktážemi a výukou cizích jazyků.

Aplikace průřezových témat:

1. Občan v demokratické společnosti
 - komunikace, obchodní vyjednávání
 - řešení konfliktů
 - řešení reklamací a stížností
 - Společenská výchova, slušnost, zdvořilost, takt, sebeovládání, společenské události, stolování, osobní rozvoj.
2. Člověk a životní prostředí
 - kladný vztah k životnímu prostředí
 - kvalita výrobků a služeb
 - trvale udržitelný rozvoj
3. Člověk a svět práce
 - práce s informacemi
 - verbální komunikace
 - písemné vyjadřování
 - sebe prezentace žáka
 - „Buďme proaktivní“, začínat s myšlenkou nakonec, dát přednost důležitým věcem, myslet způsobem výhra/výhra, nejdříve se snažit pochopit, potom být pochopeni, vytvářet synergii, tzv. ostření pily.
 - orientace ve službách zaměstnanosti
 - formulace vlastního očekávání, priorit, aspirací
4. Informační a komunikační technologie
 - vyhledávání a využívání odborných informací na internetu
 - zpracování jídelních lístků, menu a libret na počítači.



ROZPIS UČIVA – ODBORNÝ VÝCVIK

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření Číšník – servírka)

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
1. ročník Žák: <ul style="list-style-type: none">– rozlišuje pojem stolničení a stolování– ovládá zásady bezpečnosti práce– dodržuje hygienické zásady v gastronomii– kategorizuje vhodné pracovní oblečení dle odbytových středisek– zdůvodní použití základních pracovních pomůcek obsluhujícího– posoudí požadavky na osobnost obsluhujícího– specifikuje nutné profesní znalosti a dovednosti– rozčlení základní povinnosti pracovníků– diskutuje o nutnosti ochrany spotřebitele– interpretuje společenské zásady chování v restauraci a stolování – rozlišuje jednotlivé skupiny inventáře podle použití– charakterizuje malý stolní inventář– zdůvodní použití pomocného inventáře– specifikuje barový inventář na přípravu míchaných nápojů– použije vhodný textilní inventář v různých gastronomických střediscích– rozčlení skleněný velký stolní inventář podle použití– rozčlení porcelánový velký stolní inventář podle použití– rozčlení kovový velký stolní inventář podle použití– přiřadí vhodné příbory k různým pokrmům – charakterizuje hlavní zásady obsluhy	1. Základní aspekty - úvod <ul style="list-style-type: none">1.1 Seznámení s předmětem1.2 a tématickým plánem učiva,1.3 proškolení o BOZP1.4 Seznámení s provozovnou1.5 a jejím zařízením.1.6 Hygienické zásady při obsluze1.7 Pracovní oblečení a pomůcky1.8 Požadavky na osobnost číšníka1.9 Profesní znalosti a dovednosti1.10 Povinnosti obsluhujících1.11 Ochrana spotřebitele1.12 Zásady chování a stolování 2. Inventář na úseku obsluhy <ul style="list-style-type: none">2.1 Rozdělení inventáře2.2 Malý stolní inventář2.3 Pomocný inventář2.4 Barový inventář2.5 Textilní inventář2.6 Velký stolní inventář skleněný2.7 Velký stolní inventář porcelánový2.8 Velký stolní inventář kovový2.9 Příbory 3. Technika jednoduché obsluhy <ul style="list-style-type: none">3.1 Hlavní zásady obsluhy3.2 Přípravné práce	495



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<ul style="list-style-type: none">– zdůvodní posloupnost přípravných prací v obytném středisku– použije vhodný způsob nabídky pokrmů a nápojů– objedná hosta– objasní zásady přejímky a evidence pokrmů a nápojů– dodržuje zásady a techniku servisu pokrmů a nápojů– provede donabídku a vyúčtování s hostem – dodržuje zásady gastronomických pravidel– popíše druhy a náležitosti jídelních lístků– sestaví jídelní lístek podle gastronomických pravidel– popíše náležitosti snídaňového lístku– sestaví snídaňový lístek podle gastronomických pravidel– popíše druhy a náležitosti nápojových lístků– sestaví nápojový lístek podle gastronomických pravidel – ovládá organizaci práce podle různých forem prodeje– diskutuje o výhodách a nevýhodách jednotlivých forem prodeje– analyzuje vhodné formy prodeje v různých gastronomických zařízeních– objasní rozdíly jednoduché a složité restaurační obsluhy– vybere vhodný způsob obsluhy dle skupiny restaurací– porovná rozdíly mezi nižší a vyšší formou jednoduché a složité obsluhy– specifikuje zvláštnosti kavárenské a barové obsluhy– charakterizuje hotelovou a slavnostní obsluhu	<p>3.3 Nabídka a objednávka 3.4 Přejímka a evidence pokrmů 3.5 Zásady a technika servisu 3.6 Vyúčtování s hostem</p> <p>4. Gastronomická pravidla</p> <p>4.1 Význam a využití 4.2 Druhy a náležitosti jídelních lístků 4.3 Sestavování jídelních lístků 4.4 Sestavování snídaňových lístků 4.5 Druhy a náležitosti nápojových lístků 4.6 Sestavování nápojových lístků</p> <p>5. Formy prodeje a způsoby obsluhy</p> <p>5.1 Prodej podle jídelního lístku, podle menu 5.2 Hotelová penze, samoobslužný 5.3 Kuvert, povinná konzumace, donáškový 5.4 Prodej na stravenky, skupinový, pochůzkový 5.5 Restauriční obsluha 5.6 Kavárenská a barová obsluha 5.7 Hotelová a slavnostní obsluha</p>	



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<ul style="list-style-type: none">– navrhne vhodné složení jednoduché snídaně– navrhne vhodné složení složité snídaně– založí vhodný inventář pro založení a servis snídaní– uvede vhodný sortiment přesnídávek a svačín– založí vhodný inventář na servis přesnídávek a svačín podle typu odbytového střediska– volí vhodný způsob nabídky různých pokrmů– používá vhodný inventář pro servis různých pokrmů– provede správný způsob debarasu inventáře– zvolí vhodný způsob nabídky nápojů– připraví a založí správné druhy skla k různým nápojům– podává nápoje při správné teplotě– doporučuje vhodný nápoj k jednotlivým druhům pokrmů – ovládá hygienické předpisy– ovládá správnou techniku držení nože– zná technologické postupy přípravy polévek– ovládá technologickou přípravu příloh	<p>6. Jednoduchá obsluha</p> <ul style="list-style-type: none">6.1 Servis snídaní6.2 Servis přesnídávek a svačín6.3 Servis obědů a večeří6.4 Servis nápojů6.5 Procvičení <p>7. Návuk předběžné úpravy potravin základní postupy jednotlivých pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none">7.1. Hygienické předpisy v gastronomii7.2. Základní technologické úpravy vařením, dušením, pečením, smažením7.3. Příprava polévek- hnědé, bílé, speciální, přesnídávkové7.4. Příprava teplých a studených omáček7.5. Přílohy z brambor, mouky, rýže, těstovin, zeleniny	



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
2. ročník Žák: <ul style="list-style-type: none">– ovládá zásady bezpečnosti práce– dodržuje hygienické zásady v gastronomii– kategorizuje vhodné pracovní oblečení dle obytných středisek– zdůvodní použití základních pracovních pomůcek obsluhujícího– posoudí požadavky na osobnost obsluhujícího– specifikuje nutné profesní znalosti a dovednosti– rozčlení základní povinnosti pracovní – objasní organizaci práce v jednotlivých systémech jednoduché obsluhy– rozliší náplň práce jednotlivých pracovníků– specifikuje pracovní činnosti podle pracovního zařazení v systémech složité obsluhy – uvede základní zásady práce obsluhujících při servisu pokrmů při nižší formě složité obsluhy– rozlišuje různé typy snídaní a jejich složení– kombinuje složení snídaně podle stravovacích zvyklostí cizinců– navrhne vhodné způsoby nabídky pokrmů při složité obsluze– založí vhodný inventář pro servis jednotlivých chodů– ovládá techniku servisu nápojů při složité obsluze– rozliší someliérský a restaurační servis	1. Úvod <ul style="list-style-type: none">1.1 Seznámení žáků s tématickým plánem učiva1.2 Proškolení o BOZP, zásady osobní hygieny, hygieny pracoviště a pomůcek. Používání nezávadného inventáře při obsluze, chování a vystupování číšníka. 2. Systémy obsluhy <ul style="list-style-type: none">2.1 Systém vrchního číšníka2.2 Obvodový (rajónový systém)2.3 Francozský systém2.4 Způsoby obsluhy formou2.5 Table d' Hote2.6 Prodej jídel v automatu, samoobsluze, doplňkový prodej při2.7 hromadných akcích 3. Složitá obsluha <ul style="list-style-type: none">3.1 Zásady práce nižší formy složité obsluhy<ul style="list-style-type: none">3.1.1. Podávání obědů-osvojení pravidel JO, zakládání st.omáček, kompotů a salátů předem3.1.2. Podávání obědů-dokládání dez. talířků (na kosti, jehly a špejle)3.1.3. Příprava pracoviště na polední provoz3.1.4. Obědy-zákl. pravidla obsluhy (dvou a třítalířový debaras)3.1.5. Podávání obědů-servis polévek z misek, šálků, terin,osvojení speciál.polévek,hnědé a bílé pol.3.1.6. Složitý oběd (rozdělení SO, funkce zaměstnanců)3.1.7. Příprava potřebného inventáře3.1.8. Prostírání a úprava stolů, příručního stolu,servírovacích stolků a vozíků)3.1.9. Prostírání a úprava stolů,příručního stolu,servírovacích stolků	580



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
lahvových vín	<p>a vozíků)</p> <p>3.2 Druhy a servis snídaní při SO</p> <p>3.2.1. Snídaně-rozdělení na jednoduché a složité</p> <p>3.2.2. Snídaně-předzásobení příručních stolů, technika přípravy</p> <p>3.2.3. Sestavování snídaňového lístku</p> <p>3.2.4. Podávání snídaní moderní formou Table d' Hote</p> <p>3.2.5. Přesnídávky, svačiny, přípr. pracov.</p> <p>3.2.6. Podávání přesnídávek a svačin</p> <p>3.3 Servis obědů a večeří při SO</p> <p>3.3.1. Podávání aperitivů-sortiment, frapování, prezentace</p> <p>3.3.2. Podávání aperitivů - způsoby nabídky</p> <p>3.3.3. Podávání studených a teplých předkrmů (sortiment)</p> <p>3.3.4. Podávání polévek</p> <p>3.3.5. Podávání ryb</p> <p>3.3.6. Podávání hl.chodů (hotová jídla a pokrmy na objednávku)</p> <p>3.3.7. Podávání hl.chodů – znalosti z oboru přípr. pokrmů</p> <p>3.3.8. Podávání hl.chodů -překládání teplých příloh na keridonu</p> <p>3.3.9. Podávání hl.chodů –způsoby držení překládacího příboru</p> <p>3.3.10. Podávání dezertů a ovoce</p> <p>3.3.11. Podávání dezertů a ovoce (druhy dezertů-příbory)</p> <p>3.3.12. Večeře-význam z hlediska správné výživy. Servis.</p> <p>3.4 Servis nápojů při SO</p> <p>3.4.1. Zákl.pravidla při servisu nápojů</p> <p>3.4.2. Servis piva, rozlévaných lihovin a nealkoholických nápojů</p> <p>3.4.3. Servis teplých nápojů</p> <p>3.5 Servis lahvových vín</p> <p>3.5.1. Restaurační způsob servisu vína</p> <p>3.5.2. Someliérský způsob servisu vína</p> <p>4. Restaurační menu</p> <p>4.1 Rozdělení a zásady zápisu</p> <p>4.1.1. Sestavování JL a NL. Pořadí pokrmů a nápojů</p>	



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<ul style="list-style-type: none">– dodržuje základní zásady zápisu restauračního menu do jídelních lístků– používá gastronomická pravidla pro sestavování menu– určuje vhodné kombinace pokrmů v menu– sestaví jednoduché a složité restaurační menu – uvede základní zásady práce obsluhujících při úpravě pokrmů u stolu hosta– provede pracovní postup loupání ovoce u stolu hosta– doporučí vhodné dresinky do předkrmových slátů a koktejlů– kombinuje vhodné suroviny pro přípravu salátů a koktejlů	<ul style="list-style-type: none">4.1.2. Sestavování JL a NL.Pořadí pokrmů dle druhů masa4.1.3. Sestavování JL a NL.Pokrmů z ryb, dietní a zeleninové, hotové a na objednávku4.1.4. Sestavování JL a NL.Pořadí a sortiment nápojů4.2 Pravidla pro sestavování4.3 Chody a kombinace pokrmů4.4 Praktické sestavování menu5. Vyšší forma složité obsluhy5.1 Zásady práce obsluhujícího u stolu hosta<ul style="list-style-type: none">5.1.1. Dokončování pokrmů u stolu hosta5.1.2. Dochucování a zjemňování5.1.3. Porcování5.1.4. Příprava drezinků,míchání salátů5.1.5. podávání speciálních pokrmů5.2 Loupání ovoce5.3 Předkrmové saláty a koktejly5.4 Dranžírování pokrmů5.5 Flambování pokrmů5.6 Příprava dokončování pokrmů u stolu hosta6. Pivní zařízení6.1 Pivní sklad6.2 Zařízení na čepování piva6.3 Zásady čepování piva6.4 Údržba pivního zařízení7. Kavárny a vinárny7.1 Druhy kaváren, vybavení7.2 Příprava na provoz, zásady obsluhy7.3 Kavárenský sortiment7.4 Teplé nápoje7.5 Sestavování kavárenského jídelního a nápojového lístku7.6 Druhy vináren, vybavení	



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<ul style="list-style-type: none">– objasní rozdíly při dranžírování jatečných mas, drůbeže a ryb u stolu hosta– dodržuje bezpečnost práce při manipulaci s otevřeným ohněm během flambování– rozhodne o výběru vhodné lihoviny na flambování mas, moučníků a ovoce– dodrží základní zásady pro přípravu a dokončování pokrmů u stolu hosta – specifikuje požadavky na vybavení pivního skladu– popíše zařízení na tlakování a čepování piva– posoudí zásady pro čepování piva– dodržuje vhodný postup údržby– pivního zařízení – rozčlení kavárny a charakterizuje jejich vybavení– specifikuje přípravné práce v kavárně– rozliší kavárenskou obsluhu od restaurační– uspořádá vhodný kavárenský sortiment– ovládá přípravu různých druhů teplých nápojů– sestaví kavárenský jídelní a nápojový lístek– rozčlení vinárny a charakterizuje jejich vybavení– specifikuje přípravné práce ve vinárně– rozliší vinárenskou obsluhu od restaurační– uspořádá vhodný vinárenský sortiment– charakterizuje různé druhy vín– dodržuje zásady degustace vín– sestaví vinárenský jídelní a nápojový lístek – rozčlení bary a charakterizuje jejich vybavení– specifikuje přípravné práce v denním a nočním baru	<p>7.7 Příprava na provoz, zásady obsluhy</p> <p>7.8 Vinárenský sortiment</p> <p>7.9 Charakteristiky vín, zásady degustace</p> <p>7.10 Sestavování vinárenského jídelního a nápojového lístku</p> <p>8. Bary a ostatní společensko-zábavní střediska</p> <p>8.1 Druhy barů, vybavení</p> <p>8.2 Příprava na provoz, zásady obsluhy</p> <p>8.3 Barový sortiment</p> <p>8.4 Míchané nápoje-rozdělení</p> <p>8.5 Zásady přípravy míchaných nápojů</p> <p>8.6 Druhy míchaných nápojů</p> <p>8.7 Sestavování barového jídelního a nápojového lístku</p> <p>8.8 Ostatní společensko-zábavní střediska</p>	



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<ul style="list-style-type: none">- rozliší barovou obsluhu od restaurační- uspořádá vhodný barový sortiment- rozděljuje míchané nápoje podle různých hledisek- dodržuje zásady přípravy míchaných nápojů- charakterizuje různé druhy míchaných nápojů- ovládá přípravu různých druhů míchaných nápojů- sestaví barový jídelní a nápojový lístek- definuje odlišnosti ostatních společensko-zábavních středisek <ul style="list-style-type: none">- ovládá základní postupy jednotlivých úprav mas- určuje a charakterizuje jednotlivé části mas	<p>9. Základní úpravy mas technologické postupy</p> <p>9.1. Bezmasé pokrmy z brambor, mouky, luštěnin, obilovin, vajec a sýrů</p> <p>9.2. Dělení a použití hovězího masa - vařené, dušené, pečené</p> <p>9.3. Dělení a použití vepř. masa - vařené, dušené, pečené, smažené</p> <p>9.4. Úprava pokrmů z ryb, drůbeže - vařené, dušené, pečené, smažené</p>	

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<p>3. ročník</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- ovládá zásady bezpečnosti práce- dodržuje hygienické zásady v gastronomii- kategorizuje vhodné pracovní oblečení dle odbytových středisek- zdůvodní použití základních pracovních pomůcek obsluhujícího <ul style="list-style-type: none">- objasní organizaci práce v jednotlivých systémech jednoduché obsluhy- rozliší náplň práce jednotlivých pracovníků- specifikuje pracovní činnosti podle	<p>1. Úvod</p> <p>1.1 Seznámení žáků s tématickým plánem učiva</p> <p>1.2 Proškolení o BOZP, zásady osobní hygieny, hygieny pracoviště a pomůcek</p> <p>2. Procvičování dovedností z 1. a 2. roč.</p> <p>2.1 Systémy obsluhy</p> <p>2.2 Inventář na podávání pokrmů a nápojů</p> <p>2.3 Systémy složité obsluhy</p>	525



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<p>pracovního zařazení v systémech složité obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none">- volí vhodný způsob nabídky různých pokrmů- používá vhodný inventář pro servis různých pokrmů- provede správný způsob debarasu inventáře- zvolí vhodný způsob nabídky nápojů- připraví a založí správné druhy skla k různým nápojům- podává nápoje při správné teplotě- doporučuje vhodný nápoj k jednotlivým druhům pokrmů <p>objasní význam hostin a uvede jednotlivé druhy</p> <ul style="list-style-type: none">- objedná slavnostní hostinu- specifikuje nutné údaje v písemném potvrzení objednávky- vypracuje písemnosti nutné k zajištění slavnostní hostiny- určí možné způsoby vyúčtování a platby slavnostní hostiny- objasní druhy a obsah písemností nutných k zajištění banketu- vypracuje slavnostní menu podle předepsaných náležitostí- uplatňuje gastronomická pravidla při sestavování slavnostního menu- sestaví slavnostní menu k různým příležitostem <p>ovládá přípravné práce při zajištění banketu</p> <ul style="list-style-type: none">- specifikuje průběh banketního servisu jednotlivých chodů- vyúčtuje banket- určí nutné práce po skončení banketu- vypracuje písemnosti k zajištění banketu	<p>2.4 Příprava pomocných stolů</p> <p>3. Slavnostní hostiny</p> <ul style="list-style-type: none">3.1 Význam a druhy hostin3.2 Objednávka hostiny3.3 Potvrzení objednávky3.4 Písemnosti hostin<ul style="list-style-type: none">3.4.1. Plán místnosti se zakreslením tvaru tabule3.4.2. Náskres založení-prostředí-pro jednu osobu3.4.3. Plán tabule se zasedac.pořádkem3.4.4. Plán servisu jednotlivých chodů a nápojů <p>4. Banket</p> <ul style="list-style-type: none">4.1 Písemnosti banketu<ul style="list-style-type: none">4.1.1. Pracovní příkaz,pracovní plán4.2 Náležitosti slavnostního menu4.3 Slavnostní menu – zásady sestavování4.4 Příklady sestavování slavnostního menu4.5 Přípravné práce4.6 Banketní obsluha	



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<p>tu</p> <ul style="list-style-type: none">– analyzuje průběh rautu a recepce– objasní druh a obsah písemností nutných k zajištění rautu a recepce– charakterizuje druhy nabídkových stolů– uplatňuje gastronomická pravidla při úpravě nabídkových stolů– ovládá přípravné práce při zajištění rautu a recepce– specifikuje průběh obsluhy rautu a recepce, činnost obsluhujících– vypracuje písemnosti k zajištění rautu <ul style="list-style-type: none">– objasní jednotlivé druhy společenských setkání– specifikuje odlišnosti servisu pokrmů a nápojů při různých společenských setkáních– rozhodne o nutných činnostech pro	<p>4.6.1. Podávání aperitivu 4.6.2. Podávání teplých a studených předkrmů 4.6.3. Podávání polévek 4.6.4. Podávání ryb 4.6.5. Podávání hlavního chodu 4.6.6. Podávání sýrů 4.6.7. Podávání tepl.a stud.moučníků 4.6.8. Podávání zmrzliny, ovoce, kávy</p> <p>4.7 Vyúčtování a práce po skončení banketu</p> <p>5. Rauty a recepce</p> <p>5.1 Charakteristika rautů a recepce 5.2 Písemnosti rautů a recepce 5.3 Druhy nabídkových stolů 5.4 Přípravné práce</p> <p>5.4.1. Příprava nabídkových stolů a inventáře 5.4.2. Příprava studeného a teplého stolu se základním vybavením 5.4.3. Příprava nápojového stolu, odkládací stoly</p> <p>5.5 Obsluha rautu, recepce 5.6 Praktické sestavování písemností</p> <p>5.6.1. Samostatný úkol-objednávka, rozpočet,prac.příkaz,prac.plán, návrh slavn.menu,soupis inv., zased.pořádek, plán místnosti, popis obsluhy, vyúčtování 5.6.2. příprava místnosti,tvary tabulí, prostření a výzdoba, příprava přílehl.místn. a konečná kontrola kontrola přípravy 5.6.3. Zakládání invent.,příprava přír.st. Servírovacích stolků a kuřáckých stolků</p> <p>6. Společenská setkání</p> <p>6.1 Druhy společenských setkání</p> <p>6.1.1. Organizace a obsluha - koktejlová společnost 6.1.2. Organizace a obsluha - číše vína, odpol. čaj 6.1.3. Organizace a obsluha - výlet do přírody 6.1.4. Organizace a obsluha - zahradní</p>	



Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hodiny
<ul style="list-style-type: none">– zajištění hromadné gastronomické akce– plánuje praktické zajištění akce – specifikuje průběh obsluhy v hotelové hale– ovládá náplň práce etážového číšníka– ovládá servis pokrmů a nápojů na pokoj hosta– sestaví hotelový jídelní a nápojový lístek– rozliší obsluhu v jídelním voze, bufetovém a pochůzkový prodej ve vlaku– specifikuje způsob obsluhy v letadle, na lodi, v autobuse – diskutuje o významu managementu v gastronomii– analyzuje klíčové oblasti hotelového a restauračního managementu– charakterizuje dělbu práce v pracovní skupině– ovládá zásady obchodního vyjednávání– plánuje průběh obchodního vyjednávání s potencionálním partnerem – ovládá porcování minutkového masa– pamatuje si výrobky studené kuchyně– vytváří výrobky studené kuchyně– tvoří základní těsta k přípravě moučníků	<p>slavnost</p> <p>6.1.5. Velké společenské akce</p> <p>6.2 Charakteristika společenských setkání</p> <p>6.3 Zajištění hromadných akcí</p> <p>6.4 Praktické zajištění akce</p> <p>7. Obsluha v ubytovacích závodech a dopravních prostředcích</p> <p>7.1 Obsluha v hotelové hale</p> <p>7.1.1. Kavárenský způsob obsluhy, zúžený sortiment</p> <p>7.2 Náplň práce etážového číšníka</p> <p>7.3 Obsluha na pokoji</p> <p>7.4 Sestavování hotelového jídelního a nápojového lístku</p> <p>7.5 Obsluha ve vlaku</p> <p>7.6 Obsluha v letadle, na lodi, v autobuse</p> <p>8. Hotelový a restaurační management</p> <p>8.1 Význam a charakteristika managementu</p> <p>8.2 Klíčové oblasti v gastronomii</p> <p>8.3 Pracovní skupiny</p> <p>8.4 Obchodní vyjednávání</p> <p>9. Úprava pokrmů na objednávku, výrobky studené kuchyně, příprava moučníků</p> <p>9.1. Technika přípravy pokrmů z hovězího a telecího masa</p> <p>9.2. Pokrmy z vepř. masa, z ryb a drůbeže</p> <p>9.3. Základní výrobky- aspik, majonéza, huspenina, galantýna</p> <p>9.4. Příprava moučníků z listového, piškotového, lineckého a odpařovaného těsta</p>	



OBSAH ŠVP KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE.....	1
PROFIL ABSOLVENTŮ	2
CHARAKTERISTIKA ŠVP	7
ORGANIZAČNÍ, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY	16
SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP	17
UČEBNÍ PLÁN (Kuchař)	22
PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V ŠVP (Kuchař)	24
UČEBNÍ PLÁN (Číšník)	26
PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V ŠVP (Číšník).....	28
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA	32
ANGLICKÝ JAZYK	41
NĚMECKÝ JAZYK	50
ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD	58
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD.....	65
MATEMATIKA.....	72
TĚLESNÁ VÝCHOVA	79
EKONOMIKA	89
INFORMAČNÍ TECHNOLOGIE	98
TECHNOLOGIE (Kuchař)	104
TECHNOLOGIE (Číšník).....	112
KALKULACE	117
STOLNIČENÍ (Kuchař).....	122
STOLNIČENÍ (Číšník)	128
POTRAVINY A VÝŽIVA.....	139
ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN	145
KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH	150
ODBORNÝ VÝCVIK (Kuchař)	154
ODBORNÝ VÝCVIK (Číšník)	166
OBSAH	181