

Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady,  
Dr. Beneše 413/II



**Školní vzdělávací program**

# **Gastronomické služby**

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



**Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady**

## Obsah

1. Úvodní identifikační údaje .....	3
2. Profil absolventa .....	4
3. Charakteristika školního vzdělávacího programu .....	12
4. Učební plán .....	25
1. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP .....	27
6. Učební osnovy .....	29
Český jazyk a literatura .....	30
Anglický jazyk .....	40
Německý jazyk .....	47
Ruský jazyk .....	52
Odborná angličtina .....	56
Základy společenských věd .....	58
Základy ekologie .....	62
Matematika .....	64
Tělesná výchova .....	69
Informační a komunikační technologie .....	75
Ekonomika .....	80
Hospodářské výpočty .....	85
Potraviny a výživa .....	88
Technologie .....	94
Odbyt a obsluha .....	99
Stroje a zařízení .....	103
Odborný výcvik .....	105
Rozšířený odbyt a obsluha .....	119
Speciální technologie .....	121
Charakteristika ŠVP pro denní zkrácené studium .....	123
Učební plán pro zkrácené studium .....	124
Anglický jazyk .....	125
Tělesná výchova .....	126
Ekonomika .....	127
Potraviny a výživa .....	128
Technologie .....	129
Odbyt a obsluha .....	130
Stroje a zařízení .....	131
Odborný výcvik kuchař .....	132
Odborný výcvik číšník .....	135
Odborný výcvik kuchař-číšník .....	139
7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání .....	144
8. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP .....	148

# 1. Úvodní identifikační údaje

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Adresa školy:

**Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady**

Zřizovatel:

**Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 kuchař – číšník**

Zaměření:

**Kuchař – číšník pro pohostinství**

**Kuchař**

**Číšník**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**Střední vzdělání s výučním listem**

Délka a forma vzdělávání:

**3 roky, denní studium**

**1 rok, denní zkrácené studium pro absolventy oborů vzdělání ukončených maturitní zkouškou**

Platnost ŠVP:

**Od 1. 9. 2020**

**(platnost po začlenění inovace do ŠVP a z důvodu reakce na změnu RVP)**

Jméno a příjmení ředitele školy:

**Ing. Helena Klimešová**

Kontakty:

**Ředitelka školy: tel./fax: 314 314 923, mob.: 724 799 314, e-mail: [klimesova@soupydy.cz](mailto:klimesova@soupydy.cz)**

**Sekretariát školy: tel.: 314 314 900, e-mail: [admin@soupydy.cz](mailto:admin@soupydy.cz)**

**[www.soupydy.cz](http://www.soupydy.cz)**

Podpis ředitele školy:

Razítko školy:

## 2. Profil absolventa

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Adresa školy:

**Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady**

Zřizovatel:

**Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 kuchař – číšník**

Zaměření:

**Kuchař – číšník pro pohostinství**

**Kuchař**

**Číšník**

Platnost ŠVP:

**Od 1. 9. 2020**

### Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech v oblasti stravovacích služeb. Po získání nezbytné praxe v oboru je též připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

### Kompetence absolventa:

Absolvent připravovaný na základě tohoto programu bude znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost. Bude znát techniku obsluhy, sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt a provádět vyúčtování. Dále bude připraven 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 bude připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.

Při vytváření jednotlivých zaměření se prohlubuje zejména praktická příprava. U zaměření kuchař se prohlubuje příprava v technologii přípravy a výroby pokrmů, u zaměření číšník se prohlubuje příprava v odbytu a obsluze. U zaměření kuchař-číšník bude příprava rozložena rovnoměrně do obou oblastí, tj. do oblastí technologie přípravy a výroby pokrmů a do oblastí odbytu a obsluhy.

Vzdělávání ve školním vzdělávacím programu směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující kompetence:

### *Odborné kompetence*

#### **Absolvent zaměření kuchař – číšník**

##### ***Ovládá technologii přípravy pokrmů, tzn.***

- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i vybraných pokrmů zahraničních kuchyní
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů
- kontroluje kvalitu surovin pro přípravu pokrmů a kvalitu samotných pokrmů
- správně uchovává pokrmy
- esteticky dohotovuje a expeduje výrobky
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

### ***Ovládá techniku odbytu, tzn.***

- ovládá druhy a techniku odbytu
- volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti a používá vhodný inventář
- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- dbá na estetiku při pracovních činnostech

### ***Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, tzn.***

- má přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- zná způsoby skladování potravin a nápojů
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek

### ***Vykonává obchodně – provozní aktivity, tzn.***

- sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování
- připravuje podklady pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- kalkuluje cenu výrobků a služeb
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- využívá ekonomických informací pro zabezpečení provozu
- sestavuje nabídkové listy výrobků služeb podle různých kritérií
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívá prostředků podpory prodeje
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou

### ***Dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn.***

- chápe 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
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojuje si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznává možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a je schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
- zná systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout

### ***Usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn.***

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržuje stanovené normy (standardsy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti)
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana)

### ***Jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn.***

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- zvažuje 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 hospodaří s finančními prostředky

- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

### **Absolvent zaměření kuchař**

#### ***Ovládá technologii přípravy pokrmů, tzn.***

- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, dietní pokrmy
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů
- kontroluje kvalitu surovin pro přípravu pokrmů a kvalitu samotných pokrmů
- správně uchovává pokrmy
- esteticky dohotovuje a expeduje výrobky
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

#### ***Má přehled o technice odbytu, v omezené míře dokáže znalost uplatnit v praxi***

#### ***Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, tzn.***

- má přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- zná způsoby skladování potravin a nápojů
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek

#### ***Vykonává obchodně – provozní aktivity, tzn.***

- sjednává obyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování
- připravuje podklady pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- kalkuluje cenu výrobků a služeb
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- využívá ekonomických informací pro zabezpečení provozu
- sestavuje nabídkové listy výrobků služeb podle různých kritérií
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívá prostředků podpory prodeje
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou

#### ***Dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn.***

- chápe 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
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojuje si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznává možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a je schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
- zná systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout

#### ***Usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn.***

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržuje stanovené normy (standarty a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti)
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana)

### ***Jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn.***

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- zvažuje 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 hospodaří s finančními prostředky
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

### **Absolvent zaměření číšník**

#### ***Má přehled o technologiích přípravy pokrmů, v omezené míře umí znalost využít v praxi***

#### ***Ovládá techniku odbytu, tzn.***

- ovládá druhy a techniku odbytu
- volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti a používá vhodný inventář
- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- dbá na estetiku při pracovních činnostech

#### ***Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, tzn.***

- má přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- zná způsoby skladování potravin a nápojů
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek

#### ***Vykonává obchodně – provozní aktivity, tzn.***

- sjednává obyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování
- připravuje podklady pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- kalkuluje cenu výrobků a služeb
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- využívá ekonomických informací pro zabezpečení provozu
- sestavuje nabídkové listy výrobků služeb podle různých kritérií
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívá prostředků podpory prodeje
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou

#### ***Dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn.***

- chápe 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
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojuje si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznává možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a je schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
- zná systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout

#### ***Usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn.***

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržuje stanovené normy (standards a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti)
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana)

#### ***Jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn.***

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- zvažuje 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 hospodáří s finančními prostředky
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

## ***Klíčové kompetence***

### ***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, pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí sledovat a hodnotit posun při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

### ***Kompetence k řešení problémů***

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

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob 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 již nabytých
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi, pracovat v týmu

### ***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 účelu jednání a komunikační situaci v mluvených projevech, základním předpokladem učení je čtenářská gramotnost, ovládnutí psaní a početních úkonů a vhodná prezentace
- 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
- 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)
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností.

### ***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, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- přizpůsobit se na měnícím se životním a pracovním podmínkám a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být připraveni řešit své finančně záležitosti
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na její zlepšení, řešit úkoly, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k ostatním

### ***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 udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn. že absolventi by měli:

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

### ***Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám***

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; 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

### ***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 označující množství
- 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
- využívat znalostí o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině, prostoru
- využívat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

### ***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

### **Způsob ukončení vzdělávání:**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, praktické a ústní zkoušky. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

**Potvrzení dosaženého vzdělání:**

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

**Stupeň dosaženého vzdělání:**

Střední vzdělání s výučním listem

### 3. Charakteristika školního vzdělávacího programu

#### Identifikační údaje:

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Adresa školy:

**Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady**

Zřizovatel:

**Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 kuchař – číšník**

Zaměření:

**Kuchař – číšník, kuchař, číšník**

Platnost ŠVP:

**Od 1. 9. 2020**

Délka a forma vzdělávání:

**3 roky, denní studium**

**1 rok, denní zkrácené studium pro absolventy oborů vzdělání ukončených maturitní zkouškou**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**Střední vzdělání s výučním listem**

#### Popis celkového pojetí vzdělávání:

Příprava ve vzdělávacím programu gastronomické služby (se zaměřením kuchař, kuchař-číšník, číšník) zahrnuje *teoretickou a praktickou výuku* (praktická výuka je ve formě odborného výcviku). Tříletý obor vzdělávání je koncipován homogenně jako obor přípravy na profesi v oblasti technologie přípravy jídel, odbytu a obsluhy se všeobecným přehledem v celé oblasti gastronomických služeb a se základními předpoklady pro vykonávání obchodně-podnikatelských aktivit v daném oboru. Výukové strategie vytvářejí prostor pro rozvoj nejen odborných, ale i občanských kompetencí. Největší důraz je přitom kladen na rozvoj osobnosti žáka. Škola při výuce uplatňuje ty výukové metody, které vedou k celkové harmonizaci teoretické výuky s výukou praktickou a to jak pro profesní život ve společnosti, tak pro život ve skupině tj. s ostatními lidmi. Pojetí výuky je orientováno na autodidaktické metody, to jsou ty, které vedou žáka k samostatnému učení, snaze porozumět a práci. Jedná se zejména o problémové učení, práci ve skupině a kooperaci práce. Následně jde o metody rozhovoru, což je zejména diskuze, která žáky učí komunikovat s ostatními lidmi na bázi lidské slušnosti a ohleduplnosti. Tyto metody poskytují žákům prostor pro vytváření vlastního názoru založeného na osobním úsudku. Vedou žáky k odmítání populistických praktik a extrémních názorů. Učí žáky chápat složitost mezilidských vztahů a nutnost vzájemné tolerance. Metody vyučování zaměřené na činnost, např. praktické práce žáků, především aplikačního a objevného typu (tj. žák poznává a tvoří si názor na základě vlastního pozorování a objevování) pomáhají žákům v poznávání reálného života. Výukové metody, ať jsou sebedokonalejší, nemohou existovat a být úspěšné bez motivace žáků, tzn. vnitřní potřeby žáků vykonávat konkrétní činnost. Velký důraz je tedy nutné klást na motivační činitele, zařazování her a soutěží, simulačních a situačních metod, řešení konfliktů, veřejné prezentace žáků, atd.

Metodické přístupy jsou průběžně vyhodnocovány a uzpůsobovány dle potřeb na základě zkušeností jednotlivých vyučujících. Zařazování jednotlivých metod do školního vzdělávacího programu bude konkretizováno až na úrovni vyučovacích předmětů.

Občanské, klíčové a odborné kompetence jsou rozvíjeny průběžně a způsob jejich rozvoje je přesně dán v jednotlivých vyučovacích předmětech. Následně jsou tyto kompetence rozvíjeny v rámci pracovního klimatu školy, tzn. schopnosti samostatného rozhodování, komunikativních dovedností,

posilování sebejistoty a sebevědomí, schopnosti řešit problémy a chovat se zodpovědně, např. žáci jsou informováni a vedeni k možnosti vznášet dotazy a připomínky prostřednictvím třídního učitele, prostřednictvím nástěnky a jednotlivých vyučujících, prostřednictvím školního parlamentu či školské rady, atd.

Průřezová témata prolínají celou dobou studia a jsou začleňována do jednotlivých tematických celků v každém vyučovaném předmětu. Průřezovým tématům je také věnován prostor i v nadstavbových aktivitách, např. škola zajistila koše na tříděný odpad.

## **Metody práce a přístupy k žákům se speciálními vzdělávacími potřebami**

Při práci se žáky s SPU postupujeme dle metodického pokynu MŠMT č.j. 13711/2001-24. K žákům po absolvování speciálního pedagogického vyšetření v pedagogicko-psychologické poradně přistupujeme s ohledem na doporučení speciálních pedagogů a psychologů, kteří mají žáka v péči a vyšetření s ním konají opakovaně a jednotlivé výsledky tedy mohou porovnávat.

Specifické metody a doporučení používáme s ohledem na:

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

## **Organizace výuky:**

Vzhledem k tomu, že obor kuchař-číšník připravuje žáky pro výkon tohoto povolání v oblasti gastronomických služeb, pro možné samostatné vedení provozu na různých stupních rozsahu a po získání nezbytné praxe i pro soukromé podnikání v pohostinství, je výuka v denní formě vzdělávání organizována v týdenních cyklech, tzn., že se střídá jeden týden teoretického vyučování a jeden týden praktické výuky.

V době prezenční výuky žáci konají teoretickou výuku v budově školy Dr. Beneše 413/II, Poděbrady. Praktická výuka, pokud je možné ji vykonávat, probíhá na jednotlivých pracovištích. V době zavedení distanční výuky probíhá tato on-line, její pravidla jsou stanovena Školním řádem.

## **Teoretická výuka**

Teoretická výuka se uskutečňuje v budově školy Dr. Beneše 413/II, Poděbrady a zahrnuje:

### **a) všeobecné vzdělávání**

**jazykové vzdělávání a komunikace** – rozvíjí komunikativní kompetenci žáků v mateřském a cizích jazycích, učí je jazykově vstupovat do vzájemných kontaktů s druhými lidmi, pomáhá jim uplatnit se ve společnosti, zprostředkovává jim potřebné informace a přibližuje kulturní a jiné hodnoty, napomáhá rozvoji kognitivních schopností žáků a jejich logického myšlení, na druhé straně přispívá i ke tříbení jazykového a estetického cítění a k celkové kultivaci osobnosti žáků

**společenskovědní vzdělávání** – má multidisciplinární charakter, neboť jeho základ tvoří soubor poznatků z řady vědních disciplín (etiky, politologie, psychologie atd.), základním cílem je sociální a osobnostní kultivace žáků, osvojené poznatky mají usnadnit žákům pochopit sama sebe i druhé lidi, naučit se žít v užším i širším společenství, chápat a vědomě akceptovat principy a normy dané společnosti

**přírodovědné vzdělávání** – obsahuje vybrané poznatky z chemie, fyziky a ekologie, žáci si osvojují nejdůležitější chemické a fyzikální pojmy, veličiny a zákonitosti nutné k pochopení jevů a procesů v přírodě, odborné praxi i v každodenním životě, v ekologické oblasti se učí chápat nebezpečí ohrožení přírody lidskými činnostmi a zaujímat postoje k problémům v oblasti péče o životní prostředí

**matematické vzdělávání** – rozvíjí numerické dovednosti a návyky žáků, vybavuje je poznatky potřebnými jak pro studium daného oboru, tak pro úspěšnou profesionální činnost a orientaci v každodenním životě v moderní společnosti, matematika se významně podílí na formování intelektuálních schopností žáků, především na rozvoji jejich logického myšlení

**estetické vzdělávání** – má výrazné kultivační a výchovné poslání, nesleduje ani tak osvojování poznatků, jako formování specifických dovedností, návyků a postojů žáků

**vzdělávání pro zdraví** – je zaměřeno na vytváření návyků směřujících k aktivní péči o tělo, zdraví a bezpečnost a tak rozvinout a podpořit chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví

**volitelné a výběrové předměty** – jsou voleny a vybírány tak, aby vhodně doplňovaly, případně rozšiřovaly obsah učiva, zároveň je přihlíženo k zájmu žáků a možnostem školy

## **b) odborné vzdělávání**

**vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích** – vede žáky k osvojování takových znalostí a dovedností, které jim umožní využívat moderní výpočetní techniku při získávání a zpracování informací

**ekonomické vzdělávání** – umožní žákům poznat základní ekonomické činnosti a pojmy související s provozem podniků společného stravování a jejich hospodařením, umožní jim osvojit si základní vědomosti a dovednosti z oblasti organizace práce na pracovišti, pracovněprávních vztahů a soukromého podnikání, žáci si osvojí logické myšlení a samostatné usuzování, při hospodářských výpočtech čerpajících převážně z hospodářské praxe, pochopí žáci zákonitosti ekonomických procesů a poznají principy ekonomického myšlení nezbytného v tržním hospodářství

**odborné vzdělávání** – umožňuje žákům získat přehled o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů, žáci se seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy, jsou vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

**volitelné a výběrové předměty odborného charakteru** – jsou voleny a vybírány tak, aby rozšiřovaly, případně vhodně doplňovaly obsah učiva podle zaměření a to v souladu s kompetencemi absolventa, zároveň je přihlíženo k zájmu žáků a možnostem školy

## **Praktická výuka**

Nedílnou součástí profesní přípravy je odborný výcvik. Odborný výcvik je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných vědomostí. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné pro získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností i teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti. Žáci se učí účelné organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem, jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce.

Odborný výcvik probíhá v našem středisku praktického vyučování Labenka, Husova 22, Poděbrady a na dalších pracovištích převážně v Poděbradech, Kolíně a Nymburce, jejichž seznam je uveden v kapitole 8. Středisko praktického vyučování Labenka, které je součástí školy, provozuje školní jídelnu, restauraci a prodejnu a na odborném výcviku se zde v dvousměnném provozu vystřídá cca 50 žáků oboru kuchař-číšník. Žáci pracují pod vedením 5 učitelů odborného výcviku.

### **Školní jídelna**

Ve školní jídelně, která má kapacitu 220 jídel se uskutečňuje školní stravování žáků v době jejich pobytu ve škole a na Domově mládeže Jitřenka. Zároveň zajišťuje stravování zaměstnanců školy a stravovací služby pro další osoby, a to za úplatu. Skupina žáků zde pod vedením učitele odborného výcviku připravuje průměrně 190 obědů denně ve 4 družích ( 3 druhy hotových jídel, z toho jedno bezmasé a jeden druh minutkového pokrmu). Denně je v nabídce několik druhů salátů z čerstvé zeleniny. Současně zajišťují žáci výrobu snídaní a večeří pro žáky ubytované na domově mládeže. Provozní postupy při výrobě pokrmů se opírají o klasickou přípravu jídel s využitím moderních trendů. Cílem výuky je seznámit a následně naučit vyrábět žáky pokrmy české i mezinárodní kuchyně na nejmodernějším vybavení, při respektování zásad zdravé výživy a za dodržování přísných hygienických norem.

Veškeré pokrmy jsou servírovány skupinou žáků v moderně vybavené jídelně, kde objednávka i servis probíhá pomocí čipových karet. V prostorách školní jídelny a salonků probíhá i výuka formou laboratorních cvičení, kde se žáci seznamují s praktickými úkony, které se běžně v provozu neprovádí.

### ***Restaurace Labenka***

Je provozována v rámci hlavní činnosti a poskytuje stravovací služby veřejnosti. Kapacita kuchyně je 510 jídel. V moderně vybavené kuchyni pracují dvě skupiny žáků, kde pod vedením učitelů odborného výcviku a profesionálních kuchařů připravují jednak hotová jídla podle denního jídelního lístku, tak i veškeré minutkové pokrmy v průběhu poledního provozu. Zajišťují také zásobování prodejny. Distribuci pokrmů v restauraci má na starost skupina žáků v obsluze, která provádí objednávání pokrmů za pomoci počítačového programu, čímž jsou nenásilně plněny a propojeny mezipředmětové vztahy.

Při styku s hosty si žáci osvojují potřebné návyky a úroveň v komunikaci, získávají odborné dovednosti při prostírání, objednávce, servisu i debarasu. Učí se hospodárnosti, zodpovědnosti a potřebě spolupracovat s ostatními pracovníky.

### ***Školní prodejna***

Je provozována v rámci hlavní činnosti a nabízí výrobky cukrářské, studené kuchyně i smažené pokrmy. V poledne jsou podávána i teplá jídla. Výrobky studené, teplé i cukrářské kuchyně jsou dodávány z obou kuchyní v Labence a na jejich prodeji se žáci také účastní.

Je nutno dodat, že školní restaurace a školní prodejna slouží a těší se veliké oblibě široké veřejnosti, zejména pro široký sortiment pokrmů, jejich kvalitu a čerstvost a v neposlední řadě též pro příjemné prostředí a obsluhu jak v restauraci, tak prodejně.

### ***Smluvně zajištěná pracoviště***

Část odborného výcviku probíhá na smluvně zajištěných pracovištích a to buď formou skupinové výuky, nebo pod vedením instruktorů. K praktické výuce využíváme stravovací provozy fyzických osob, velké hotely i lázeňská zařízení. Výhodou lázeňských zařízení je plnění osnov v praktická přípravě a servisu dietních pokrmů. Celá organizace odborného výcviku je koncipována tak, aby si žáci v průběhu tří let osvojili co nejvíce poznatků a praktických dovedností, aby prošli různými provozy a Proto jsou po půl roce na pracovištích střídáni.

Další odborné dovednosti a zkušenosti si osvojují žáci při různých gastronomických a společenských akcích, kterých se v rámci odborného výcviku účastní. Účelem těchto aktivit školy je, aby si žáci v praxi vyzkoušeli činnosti, které se při běžném restauračním provozu nevyskytují, ale jsou součástí osnov. Jedná se o přípravu rautů, VIP gastronomických akcích pořádaných městem i lázněmi, odborné semináře, kurzy a soutěže.

### **Prolínání teoretického a praktického vzdělávání v průběhu studia, vytváření zaměření ve školním vzdělávacím programu.**

Odborný výcvik je v prvním ročníku rozdělen stejným dílem mezi výrobu pokrmů a odbytu a obsluhu, to znamená že jedno pololetí žáci pracují v kuchyni a druhé pololetí jsou zařazeni do obsluhy.

Ve druhém a třetím ročníku je praxe organizována následovně:

zaměření kuchař-číšník – jedno pololetí probíhá odborný výcvik v kuchyni, kde se zabývají žáci přípravou pokrmů a jedno pololetí se odborný výcvik koná v odbytu a obsluze.

zaměření kuchař - odborný výcvik se zabývá pouze přípravou pokrmů

zaměření číšník – odborný výcvik probíhá pouze v odbytu a obsluze.

Od počátku je kladen důraz na uplatňování a využívání teoretických znalostí v praxi a naopak a na prolínání mezipředmětových vztahů. Učitelé odborného výcviku se věnují nejen výuce konkrétních praktických dovedností, ale vedou žáky i po stránce společenského chování

a vystupování, učí je hygienickým návykům, čistotě a pořádku, bezpečnosti a ochraně zdraví a požární ochraně, správného používání jazyka a vhodných vyjadřovacích způsobů, používání moderní počítačové techniky (objednávky hostů přes počítač, obsluha počítačově řízených strojů-konvektomatů apod.), ekonomického zacházení s potravinami apod. Vše s cílem vychovat odborníky, kteří se v oboru gastronomie uplatní na trhu práce v rámci celé EU.

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

Své odborné dovednosti mají žáci možnost prezentovat na mnoha odborných soutěžích a gastronomických akcích, které pořádají různé instituce, podniky a firmy. Jako příklad uvádíme:

Asociace kuchařů a číšníků, odborné školy, Lázně a. s. Poděbrady, soukromí podnikatelé nebo hotely. Naši žáci zde mohou uplatnit výsledky výchovně vzdělávacího procesu a prezentovat tak školu i sebe. V rámci začleňování se do evropského společenství aktivně spolupracujeme se slovenskou a maďarskou školou, kdy formou stáží a soutěží si žáci i vyučující vzájemně předávají odborné zkušenosti a rozvíjejí jazykové i kulturní znalosti.

### **Pravidelné odborné akce pořádané školou:**

#### ***Kurzy:***

vyřezávání z ovoce a zeleniny  
základní barmanský kurz  
pokračovací barmanský kurz Working flair  
cukrářské kurzy s různým zaměřením

#### ***Soutěže:***

Gastro Poděbrady: mezinárodní soutěž v oborech kuchař, číšník, cukrář, barman  
cukrářská vánoční a velikonoční soutěž

#### ***Exkurze a výstavy:***

Gastro Pardubice  
Gastro Hradec Králové  
Horeca Praha  
Gastronomické výstavy v Brně – Salima, Vinex, Pivex, Ibucop  
Gastronomické akce mimo školu /podle aktuálního zájmu/

#### ***Spolupráce:***

Česká barmanská asociace  
Asociace kuchařů a cukrářů  
Asociace číšníků  
Lázně Poděbrady- rauty, kongresy, konference, výstavy, kulturní akce  
Městský úřad Poděbrady – zajišťování gastronomických služeb při volbách, pracovních jednáních, akcích města  
Střední odborná učiliště v regionu, na Slovensku a Maďarsku  
Základní školy v regionu – praktické ukázky pro vycházející žáky  
Další organizace podle aktuálního zájmu

### **Způsob hodnocení žáků:**

Klasifikace se řídí obecnými pravidly uvedenými ve školním řádu, a to v kapitole Hodnocení výsledků vzdělávání.

**Výsledky vzdělávání** žáka v jednotlivých povinných a nepovinných předmětech stanovených školním vzdělávacím programem se hodnotí stupni prospěchu

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

### **Podklady pro hodnocení a klasifikaci**

Podklady pro hodnocení a klasifikaci žáka jsou získávány různými metodami, formami a prostředky. Žák je neustále sledován, jaká je úroveň jeho připravenosti na vyučování. Koná různé formy zkoušek podle typu předmětu. Následně dochází k celkové analýze výsledků jeho činnosti. Nedílnou součástí jsou i rozhovory se žákem a jeho zákonným zástupcem.

#### **Detaily hodnocení**

V průběhu vyučování jsou hodnoceny znalosti a dovednosti žáka. Forma a způsob hodnocení jsou vždy žákům oznámeny na počátku školního roku.

Pro klasifikaci je nutné, aby žák napsal předepsané kontrolní práce. Musí být z předmětu vyzkoušen alespoň čtyřikrát za pololetí a to takovým způsobem, jak to daný předmět vyžaduje.



Žák je za klasifikační období hodnocen, pokud nepřekročí maximální povolený počet hodin absence v daném předmětu a splní všechny požadavky dané osnovami na rozhodné období.

Učitel oznámí žákovi výsledek každého hodnocení a klasifikace, zmíní klady a nedostatky a doporučí další směr práce. Učitel je povinen vést evidenci klasifikace.

Součástí hodnocení žáků je i jejich účast na projektech v rámci jednotlivých předmětů.

### **Klasifikace žáků se specifickými poruchami učení a nadaných žáků**

Výchovný poradce připravuje podklady třídním učitelům a učitelům pro hodnocení těchto žáků. Při hodnocení těchto žáků zohledňujeme jejich potřeby. Podrobný postup je popsán v kapitole Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných.

### **Hodnocení chování žáka na vysvědčení**

Chování žáka se hodnotí stupni hodnocení:

**1 - velmi dobré,**

**2 - uspokojivé,**

**3 – neuspokojivé**

Při hodnocení chování žáka je brán zřetel na dodržování pravidel daných školním řádem.

## **Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných**

### ***Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami***

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. Podpůrnými opatřeními* se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách odpovídající zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáka. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření školou. Podpůrná opatření realizuje škola.

#### ***Podpůrná opatření spočívají v:***

- poradenské pomoci školy,
- úpravě organizace, obsahu, hodnocení, forem a metod vzdělávacích služeb, včetně zabezpečení výuky předmětů speciálně pedagogické péče a včetně prodloužení délky středního odborného vzdělávání až o dva roky,
- úpravě podmínek přijímání ke vzdělávání a ukončování vzdělávání,
- použití kompenzačních pomůcek, speciálních učebnic a speciálních učebních pomůcek, využívání komunikačních systémů apod.,
- úpravě očekávaných výstupů vzdělávání v mezích stanovených RVP,
- vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu,
- využití asistenta pedagoga,
- využití dalšího pedagogického pracovníka, tlumočnicka českého znakového jazyka apod.,
- poskytování vzdělávání v prostorách stavebně nebo technicky upravených

***Podpůrná opatření se člení do pěti stupňů*** podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti, lze je kombinovat, podpůrná opatření prvního stupně uplatňuje škola i bez doporučení školského poradenského zařízení, podpůrná opatření druhého až pátého stupně lze uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení, škola nebo školské zařízení může místo doporučeného podpůrného opatření přijmout po projednání s příslušným školským poradenským zařízením a s předchozím písemným informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka jiné podpůrné opatření stejného stupně, pokud to neodporuje zájmu dítěte, podmínkou poskytování podpůrného opatření druhého až pátého stupně školou je vždy předchozí písemný informovaný souhlas zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. (dále jen vyhláška). Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou.

Obsahové a organizační zajištění odborného vzdělání je stanoveno tímto vzdělávacím programem. Pro žáky s priznanými podpůrnými opatřeními i prvního stupně je tento ŠVP podkladem pro zpracování

plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního vzdělávacího plánu (IVP). PLPP a IVP zpracovává škola.

Při poskytování podpůrných opatření je možné zohlednit také § 67 odst. 2 ŠZ, který uvádí, že ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka na žádost zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák uvedený v § 16 odst. 9 ŠZ může být uvolněn (nebo nemusí být hodnocen) také z provádění některých činností, ovšem nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa. Žák nemůže být uvolněn z odborných teoretických předmětů a odborného výcviku, protože jsou nezbytné pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezeným tímto ŠVP a z předmětů nebo obsahových částí propedeutických pro odborné vzdělávání a pro získání požadovaných gramotností nebo předmětů a obsahových částí závěrečné zkoušky s výučním listem. V případě potřeby škola nabídne žákovi taková podpůrná opatření, která mu umožní zvládnout odborné vzdělávání v celém rozsahu a úspěšně vykonat závěrečnou zkoušku. Žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru vzdělání z vážných zdravotních nebo jiných důvodů, škola nabídne po poradě se ŠPZ a zástupci nezletilého žáka, popř. s jinými institucemi, jiný, pro něj vhodnější obor vzdělání (tato nabídka je učiněna žákovi včas, jakmile škola zjistí závažné překážky ke vzdělávání žáka v daném oboru vzdělání).

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.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ *speciálně pedagogická intervence* (zajištění předmětů speciálně pedagogické péče pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními, které jsou zaměřeny na oblast logopedických obtíží, řečové výchovy, nácviku sociální komunikace, zrakové stimulace apod.) nebo *pedagogická intervence* (vzdělávání žáka s přiznanými podpůrnými opatřeními ve vyučovacích předmětech, v nichž je třeba zlepšit jeho výsledky učení, případně kompenzovat nedostatečnou domácí přípravu na výuku). Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické péče je v závislosti na stupni podpory stanoven v Příloze č. 1 k vyhlášce. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP.

### ***Vzdělávání nadaných žáků***

V souladu se zněním ŠZ § 17 je povinností školy vytvářet podmínky pro rozvoj nadání žáků. Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání a být zaměřena na to, aby se tato nadání mohla ve škole projevit a rozvíjet.

**Za nadaného žáka** se podle § 27 odst. 1 vyhlášky považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. **Za mimořádně nadaného** se pak považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech (§27 odst. 2 vyhlášky).

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.

Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP nebo ho přeradit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku.

Nadání, případně mimořádné nadání žáka se může projevit i v jiných než uměleckých oborech vzdělání. Může se jednat například o nadání vztahující se k výkonům speciálních manuálních nebo kognitivních činností, které žák v základním vzdělávání nevykonával, protože zde nebyly předmětem, resp. obsahem vzdělávání, a tento typ nadání tudíž nemohl být u žáka identifikován. Mohou to být i žáci vysoce motivovaní ke studiu daného oboru a povolání nebo příslušné technické aj. oblasti vědy a techniky. Je žádoucí věnovat těmto žákům zvýšenou pozornost a využívat pro rozvoj jejich nadání

také podpůrná opatření vymezená pro vzdělávání těchto žáků ŠZ a vyhláškou. Jedná se nejen o vzdělávání podle IVP u žáků s diagnostikovaným mimořádným nadáním, ale také o možnost rozšířit obsah vzdělávání, popř. i výstupy vzdělávání, na RVP a ŠVP, vytvářet skupiny nadaných žáků z různých ročníků, umožnit žákům účastnit se výuky ve vyšším ročníku, popř. se paralelně vzdělávat formou stáží na jiné škole nebo na odborných pracovištích, účastnit se studijních a jiných pobytů v zahraničí, zapojovat je do různých projektů, soutěží a jiných aktivit rozvíjejících nadání žáků.

### ***System péče o žáky se ŠVP a žáky nadané na škole***

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Podpůrnými opatřeními se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách odpovídající zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáka. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v §16 školského zákona. Podpůrná opatření realizuje škola. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

#### **Podpůrná opatření spočívají v**

- poradenské pomoci školy a školského poradenského zařízení,
- úpravě organizace, obsahu, hodnocení, forem a metod vzdělávání a školských služeb, včetně zabezpečení výuky předmětů speciálně pedagogické péče a včetně prodloužení délky středního nebo vyššího odborného vzdělávání až o dva roky,
- úpravě podmínek přijímání ke vzdělávání a ukončování vzdělávání,
- použití kompenzačních pomůcek, speciálních učebnic a speciálních učebních pomůcek, využívání komunikačních systémů neslyšících a hluchoslepých osob, Braillova písma a podpůrných nebo náhradních komunikačních systémů, úpravě očekávaných výstupů vzdělávání v mezích stanovených rámcovými vzdělávacími programy a akreditovanými vzdělávacími programy,
- vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu,
- využití asistenta pedagoga,
- využití dalšího pedagogického pracovníka, tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící nebo možnosti působení osob poskytujících dítěti, žákovi nebo studentovi po dobu jeho pobytu ve škole nebo školském zařízení podporu podle zvláštních právních předpisů
- poskytování vzdělávání nebo školských služeb v prostorách stavebně nebo technicky upravených.

#### **Zajištění podpůrných opatření prvního stupně**

Zavádíme ke kompenzaci mírných obtíží ve vzdělávání žáka jako například pomalejší tempo, drobné obtíže ve čtení, psaní, počítání, problémy se zapomínáním, drobné obtíže v koncentraci pozornosti, atd., u nichž je možné mírnými úpravami v režimu školní výuky a domácí přípravy dosáhnout zlepšení. První stupeň podpůrných opatření je realizován ve dvou etapách:

##### **- Etapa přímé podpory**

- přímá podpora žáka ve výuce učitelem nebo jiným pedagogickým pracovníkem,
- slouží ke zmapování možných forem podpory žáka,
- pokud nepostačuje tato forma podpory a žákovy obtíže vyžadují součinnost více pedagogických pracovníků, je vytvářen Plán pedagogické podpory (PLPP).

##### **- Etapa plánu pedagogické podpory**

- ve spolupráci se zákonnými zástupci žáka,
- v součinnosti s poradenskými pracovníky školy,
- slouží k poskytování organizované podpory žákova vzdělávání,
- k pravidelnému vyhodnocování účinnosti zvolených opatření školy.

#### **Plán pedagogické podpory**

Pokud nepostačuje etapa přímé podpory žáka a je-li třeba zkoordinovat přístup více pedagogických pracovníků, vytvoří škola žákovi PLPP, který zahrnuje zejména popis obtíží a speciálních vzdělávacích potřeb žáka, podpůrná opatření (I. stupně), cíl(e) podpory, způsob vyhodnocování

naplňování PLPP. S PLPP seznámí škola žáka, zákonného zástupce žáka a všechny vyučující žáka. Nejpozději po třech měsících bude PLPP vyhodnocen, zda se cíle naplňují.

### **Zajištění podpůrných opatření druhého stupně**

Postupujeme podle § 16 vyhl. č. 27/2016 Sb.

- pokud je PLPP neúčinný, škola doporučí zákonnému zástupci žáka nebo zletilému žákovi návštěvu školního poradenského zařízení,
- po obdržení doporučení školského poradenského zařízení a písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka bezodkladně škola poskytne podpůrné opatření,
- škola ve spolupráci se školním poradenským zařízením a zákonným zástupcem žáka nebo zletilým žákem průběžně vyhodnocuje účinnost podpůrného opatření,
- jestliže školské poradenské zařízení doporučí žákovi vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu (IVP), škola IVP vypracuje.

**IVP žáka se SVP** obsahuje údaje o skladě druhů a stupňů podpůrných opatření, identifikační údaje žáka, údaje o pedagogických pracovnících, kteří vzdělávají žáka, dále jsou uvedeny zejména informace o úpravách obsahu vzdělávání, časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání, úpravách metod a forem výuky a hodnocení, případně výstupů ze vzdělávání, jméno pracovníka školského pedagogického zařízení, se kterým škola spolupracuje.

### **Zajištění podpůrných opatření třetího stupně**

Doporučení školského poradenského zařízení, konzultant na straně vzdělavatele, spolupráce se žákem a zákonným zástupcem žáka a případně dalším subjektem pro naplňování podpory u žáka. Zařazení žáka do speciálně pedagogické péče (předměty speciálně pedagogické péče) nebo pedagogické intervenční péče, podle skladby speciálních vzdělávacích potřeb žáka a možností školy, organizované školou. Podpora práce pedagogického pracovníka asistentem pedagoga, případně školním psychologem, speciálním pedagogem. V případě ukončení poskytování podpůrného opatření je povinností školského zařízení tuto skutečnost oznámit zákonnému zástupci žáka nebo žákovi a škole.

### **Zajištění podpůrných opatření čtvrtého stupně**

Doporučení školského poradenského zařízení, konzultant na straně školy nebo poradenského zařízení, spolupráce se žákem, zákonným zástupcem žáka a případně dalším subjektem pro naplňování podpory u žáka. Koordinátorem péče je školské poradenské zařízení, které pravidelně vyhodnocuje efektivitu zvolených podpůrných opatření pro žáka ve spolupráci s rodinou a školou, v závislosti na charakteru speciálních vzdělávacích potřeb žáka, podpora poradenským pracovníkem školy, využívání služeb asistenta pedagoga, tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící, speciálního pedagoga, školního psychologa, případně jiného pedagogického pracovníka, poskytování vzdělávání nebo školských služeb v prostorách stavebně nebo technicky upravených, zajištění služeb speciálně pedagogického centra v prostorové orientaci žáků a v podpoře užívání alternativních forem komunikace, metodická podpora pedagogických pracovníků školy.

### **Podpůrná opatření pátého stupně**

Použití podpůrného opatření v pátém stupni je podmíněno předchozím stanovením podpůrných opatření školským poradenským zařízením na základě diagnostiky speciálních vzdělávacích potřeb. Charakter speciálních vzdělávacích potřeb žáka vyžaduje nejvyšší míru přizpůsobení organizace, průběhu a obsahu vzdělávání, podporu rozvoje schopností a dovedností žáka a kompenzaci důsledků jeho zdravotního postižení. Organizace vzdělávání žáka a volba metod výuky plně akceptuje zdravotní stav žáka a omezení, která z něho vyplývají. Je určen výhradně žákům s nejtěžšími stupni zdravotních postižení, zpravidla souběžným postižením více vadami, vyžadujících vysokou úroveň podpory, zohledněný v úpravách organizace, obsahu, forem a metod vzdělávání. Vzdělávání žáka v tomto stupni zpravidla vyžaduje úpravu pracovního prostředí. V případě potřeby je možné využívat komunikační systémy neslyšících a hluchoslepých osob nebo prostředky alternativní nebo augmentativní komunikace. Žáci jsou obvykle vzděláváni s podporou asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a druhého pedagogického pracovníka, často s přítomností další osoby důležité pro podporu žáka. Výuka je realizována speciálními pedagogy, případně s jejich intenzivní podporou.

Koordinátorem péče je školské poradenské zařízení. Pokud žák využívá služeb školských zařízení, vztahují se na něho podpůrná opatření pro zapojení ve školských zařízeních pro čtvrtý stupeň podpůrných opatření.

### **Pravidla, postup, realizace a vyhodnocení PLPP u žáka se SVP**

PLPP sestavuje konkrétní učitel (Tímto učitelem je zpravidla vyučující konkrétního vyučovacího předmětu nebo třídní učitel.) Tvorba, realizace a vyhodnocení PLPP musí být v souladu s § 10 vyhl. č. 27/2016 Sb.

PLPP bude zpracován v elektronické i v písemné podobě na formuláři, který je k dispozici u výchovného poradce. Na tvorbu, realizaci a vyhodnocení PLPP, a na dodržení závazných ustanovení právních předpisů (zejména: školský zákon, vyhl. č. 27/2016 Sb., vyhl. č. 72/2005 Sb.) dohlíží výchovný poradce. Výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP, organizuje potřebné společné schůzky, poskytuje dle potřeby metodickou podporu, zprostředkovává případnou komunikaci (konzultaci) s „vnějšími“ sociálními partnery a institucemi (PPP, SPC, OSPOD, ZŠ, lékař, ...). Výchovný poradce zajišťuje archivaci PLPP po celou dobu pobytu žáka ve škole.

Před zpracováním PLPP probíhají rozhovory s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení např. metod práce s žákem, způsobu kontroly osvojení znalostí a dovedností, aj. PLPP obsahuje zejména popis obtíží a speciálních vzdělávacích potřeb žáka, stanovení cílů podpory, popis jednotlivých podpůrných opatření prvního stupně a způsob vyhodnocení PLPP.

PLPP bude vyhodnocen nejdéle po 3 měsících od začátku realizace. Vyhodnocení provede učitel, který PLPP sestavil. Vyhodnocení účinnosti PLPP bude v elektronické i v písemné podobě uvedeno na formuláři, který je k dispozici u výchovného poradce. S vyhodnocením seznámí výchovného poradce, který informaci předá řediteli školy.

### **Pravidla, postup, realizace a vyhodnocení IVP u žáka se SVP**

Při tvorbě, realizaci a vyhodnocení IVP musí být vždy respektovány platné právní normy, zejména školský zákon (§ 18) a vyhl. č. 27/2016 Sb. (§ 3, § 4, § 16).

IVP zpracovává škola pro žáka od druhého stupně podpůrných opatření, a to na základě doporučení školského poradenského zařízení (ŠPZ) a žádosti zákonného zástupce žáka nebo žádosti zletilého žáka. IVP je závazným dokumentem pro zajištění speciálních vzdělávacích potřeb žáka, vychází ze ŠVP, a je součástí dokumentace žáka ve školní matrice.

IVP sestaví výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem a součinností všech učitelů daného žáka. Návrh IVP bude zpracován nejpozději do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení školského poradenského zařízení a žádost zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka o vypracování IVP. IVP bude zpracován v písemné podobě na formuláři, který je k dispozici u výchovného poradce. VP ve spolupráci s třídním učitelem žáka organizuje potřebné společné schůzky, poskytuje dle potřeby metodickou podporu, zprostředkovává případnou komunikaci (konzultaci) s „vnějšími“ sociálními partnery a institucemi (PPP, SPC, OSPOD, ZŠ, lékař, ...). Konkretizovaný obsah IVP musí být v souladu s doporučením školského poradenského zařízení. S individuálním vzdělávacím plánem seznámí třídní učitel všechny vyučující žáka a zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka, kteří tuto skutečnost potvrdí svým podpisem. IVP dále obsahuje jméno pedagogického pracovníka školského poradenského zařízení, se kterým škola spolupracuje při zajišťování speciálních vzdělávacích potřeb žáka podle IVP.

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

*Informovaný souhlas obsahuje:*

- a) výslovné vyjádření souhlasu s poskytováním podpůrných opatření podle IVP,
- b) informace o příp. důsledcích, které vyplývají z poskytování vzdělávání podle IVP,
- c) informace o organizačních změnách, které v souvislosti s poskytováním podpůrných opatření podle IVP mohou nastat,
- d) podpis zákonného zástupce dítěte stvrzující, že informacím uvedeným v písmenech b) a c) porozuměl.

Třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem a pověřeným pracovníkem školského poradenského zařízení sleduje a průběžně vyhodnocuje naplňování IVP. Naplňování IVP vyhodnocuje školské poradenské zařízení ve spolupráci se školou jedenkrát ročně a to vždy na konci školního roku, v případě potřeby častěji. Výchovný poradce informuje ředitele školy a zákonného zástupce žáka o naplňování IVP jedenkrát ročně a to vždy na konci školního roku, v případě potřeby častěji.

## **Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování IVP pro žáky mimořádně nadané**

*Individuální vzdělávací plán (IVP) pro nadaného žáka je studijní program zohledňující speciální vzdělávací potřeby konkrétního nadaného žáka. Vychází z aktuální úrovně schopností, znalostí a dovedností žáka a směřuje k jejich dalšímu komplexnímu rozvoji. IVP je součástí dokumentace žáka.*

Pokud ředitel školy na žádost zákonných zástupců žáka rozhodne, že nadaný žák bude vzděláván podle IVP, stává se IVP závazným dokumentem. IVP musí být vypracován po nástupu mimořádně nadaného žáka do školy, nejpozději však do 3 měsíců po zjištění jeho mimořádného nadání. Bude zpracován na jeden školní rok. IVP zpracuje výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem a v součinnosti ostatních učitelů daného žáka. Při zpracování IVP bude přihlédnuto k závěrům psychologického vyšetření žáka a k informacím, které poskytnou rodiče žáka či žák samotný. IVP bude zpracováno v elektronické i v písemné podobě na formuláři, který je k dispozici u výchovného poradce. Na tvorbu, realizaci a vyhodnocení IVP, a na dodržení závazných ustanovení právních předpisů dohlíží výchovný poradce. Výchovný poradce informuje ředitele školy a zákonného zástupce žáka o naplňování IVP jedenkrát ročně a to vždy na konci školního roku, v případě potřeby častěji.

### **IVP mimořádně nadaného žáka obsahuje:**

- závěry doporučení školského poradenského zařízení,
- závěry psychologického a spec. pedagogického vyšetření a pedagogické diagnostiky, blíže popisující oblast, typ a rozsah nadání a vzdělávací potřeby žáka,
- údaje o způsobu poskytování individuální pedagogické, speciálně pedagogické nebo psychologické péče žákovi,
- vzdělávací model pro mimořádně nadaného žáka, údaje o potřebě úprav v obsahu vzdělávání žáka, časové a obsahové rozvržení učiva, volbu pedagogických postupů, způsob zadávání a plnění úkolů, způsob hodnocení, úpravu zkoušek,
- seznam doporučených učebních pomůcek, učebnic a materiálů,
- určení pedagogického pracovníka školního poradenského zařízení, se kterým bude škola spolupracovat při zajišťování péče o mimořádně nadaného žáka,
- personální zajištění úprav a průběhu vzdělávání mimořádně nadaného žáka,
- určení pedagogického pracovníka školy pro sledování průběhu vzdělávání mimořádně nadaného žáka a pro zajištění spolupráce se školským poradenským zařízením.

V případě, že vzdělávání nadaného žáka nevyžaduje úpravy obsahu vzdělávání a změny organizace jeho výuky, není nutné IVP vytvářet.

### **Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence:**

Neoddělitelnou součástí teoretického a praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází ve výchovně vzdělávacím procesu z požadavků v době výuky platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a českých technických norem). Požadavky vybrané z těchto předpisů se musí vztahovat k výkonu konkrétních činností, které jsou obsahem odborného výcviku. Tyto požadavky musí být doplněny o vyčerpávající informaci o rizicích možných ohrožení, jímž jsou žáci při teoretickém i praktickém vyučování vystaveni, včetně informace o opatřeních na ochranu před působením těchto zdrojů rizik, mj. zdravotních rizik a opatření k ochraně zdraví při ruční manipulaci s břemeny, rizikovými faktory souvisejícími s mikroklimatickými podmínkami (tepelná zátěž organismu) apod..

Prostory pro výuku musí odpovídat svými podmínkami požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy, zejména vyhláškou, kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz škol, předškolních zařízení a některých školských zařízení, nařízením vlády, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci. Je nutno se řídit též nařízením vlády, kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, technických zařízení, přístrojů a náradí.

Poučení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, jakož i ověření znalostí, musí být prokazatelné. Nácvik a procvičování činností musí být v souladu s požadavky právních předpisů upravujících zákazy prací pro mladistvé (zákoník práce, vyhláška) a v souladu s podmínkami, za nichž mladiství mohou konat zakázané práce z důvodu přípravy na povolání.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

- důkladné a průkazné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s protipožárními předpisy a s technologickými postupy,
- používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům,
- používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů,
- vykonávání stanoveného dozoru na pracovištích žáků, přičemž stupně dozoru jsou vymezeny následovně:
  - Práce pod dozorem – vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá na dodržování BOZP a pracovního postupu. Tato osoba musí všechny pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.
  - Práce pod dohledem – osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Stanovení příslušného stupně dozoru na konkrétní probírané téma odborného výcviku je povinností vedoucích zaměstnanců příslušného zařízení v závislosti na charakteru tématu a podmínkách jednotlivých pracovišť, kde žáci příslušný tematický celek plní.

### **Podmínky pro přijímání ke vzdělávání:**

#### **Nezbytné podmínky pro přijetí ke studiu**

Nutným předpokladem pro přijetí ke studiu je splnění povinné devítileté školní docházky. Zájemci o studium musí vyhovovat z hlediska zdravotních požadavků kladených na tento obor vzdělání. Při přijímacím řízení se hodnotí dosažené studijní výsledky v osmém a devátém ročníku základní školy, chování, případně hodnocení z hlediska zájmu o obor.

#### **Kritéria přijímacího řízení do prvního ročníku**

Pro školní rok jsou kritéria přijímacího řízení stanovena a zveřejněna na webových stránkách školy. Základním kritériem pro přijetí je vždy prospěch a chování na základní škole.

#### **Zdravotní způsobilost**

Do školního vzdělávacího programu gastronomické služby mohou být přijati zájemci s dobrým zdravotním stavem. Nesmí trpět zejména následujícími obtížemi:

- prognosticky závažnými onemocněními omezujícími funkce horních končetin – poruchy hrubé i jemné motoriky,
- prognosticky závažnými chronickými nemocemi kůže horních končetin,
- prognosticky závažnými imunodeficitními stavy,
- prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndromů a kolapsovými stavy, a to vzhledem k předpokládané práci s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízeními v praktickém vyučování,
- prognosticky závažnými nemocemi oka, znemožňujícími zvýšenou fyzickou zátěž a manipulaci s břemeny pokud tuto nelze vyloučit,

K posouzení způsobilosti stavu zájemce o studium je praktický lékař, jehož souhlas se studiem daného oboru je nutný.

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

#### **Způsob ukončení vzdělávání:**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, praktické a ústní zkoušky. Obsah a organizace se řídí platnými předpisy a provádí se podle jednotného zadání závěrečné zkoušky.





## 4. Učební plán

### Identifikační údaje:

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 kuchař – číšník**

Zaměření:

**Kuchař – číšník, kuchař, číšník**

Délka a forma vzdělávání:

**3 roky, denní studium**

**1 rok, denní zkrácené studium pro absolventy oborů vzdělání ukončených maturitní zkouškou**

Platnost ŠVP:

**Od 1. 9. 2020**

### Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
<b>A. Povinné</b>				
<b>a) základní</b>	<b>31</b>	<b>33</b>	<b>32,5</b>	<b>96,5</b>
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5	4,5
Anglický jazyk	2	2	2	6
Druhý cizí jazyk*	1	1	1	3
Odborná angličtina	0	0	1	1
Základy společenských věd	1	1	1	3
Základy ekologie	0,5	0	0	0,5
Matematika	1,5	1,5	1,5	4,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	0	2
Ekonomika	1	1	1	3
Hospodářské výpočty	0,5	0,5	0,5	1,5
Potraviny a výživa	1,5	1,5	1,5	4,5
Technologie	1,5	2	1,5	5
Odbyt a obsluha	1,5	1,5	1,5	4,5
Stroje a zařízení	0,5	0	0	0,5
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
<b>b) volitelné</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Speciální technologie	0	0	1	1
Rozšiřující odbyt a obsluha	0	0	1	1
<b>Celková týdenní hodinová dotace</b>	<b>31</b>	<b>33</b>	<b>33,5</b>	<b>97,5</b>
<b>B. Nepovinné</b>				

### Poznámky k učebnímu plánu:

\*Německý jazyk nebo ruský jazyk, jazyk je volitelný, skupina má maximálně 15 žáků, zastoupeny musí být oba jazyky.

Speciální technologie, rozšiřující odbyt a obsluha - jsou volitelné předměty, žáci si mohou zvolit jeden nebo druhý předmět, podle zaměření oboru studia či podle zájmu žáka.

Odborný výcvik se organizuje v týdenních cyklech s hodinovou dotací 15 v 1. ročníku a 17,5 ve 2. a 3. ročníku. V prvním ročníku konají žáci praxi půl roku na úseku kuchyně a půl roku na úseku obsluhy. Ti, kteří si zvolí ve druhém ročníku zaměření kuchař, konají praxi ve druhém a třetím ročníku na úseku kuchyně, ti, kteří si zvolí zaměření číšník, konají praxi ve druhém a třetím ročníku na úseku obsluhy.

### Přehled využití týdnů v období září - červen:

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	30
Adaptační kurz	2-3 dny*	0	0
Lyžařský výcvikový kurz	1*	0	0
Turistický kurz se zaměřením na EV	0	1*	0
Závěrečná zkouška	0	0	3
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, apod.)	4	5	3
Účast na odborných akcích (soutěže, prezentace, apod.)	1	1	1
Celkem týdnů	40	40	37

Poznámka

\* nepovinný

EV – environmentální výchova

#### Adaptační kurz

Adaptační kurz se koná v rámci minimálního preventivního programu. Je zařazen na první měsíc prvního ročníku. Jeho úkolem je začlenění jednotlivých žáků přicházejících ze základních škol do kolektivu třídy.

#### Lyžařský kurz

Lyžařský kurz je zařazen do druhého ročníku. Tento kurz je v délce jednoho týdne. Žáci se v rámci kurzu učí a zdokonalují v jízdě na lyžích- sjezdových i běžeckých, a v jízdě na snowboardu.

#### Environmentální kurz

Environmentální kurz se koná v rámci druhého ročníku, v měsíci červnu. Kurz je v délce jednoho týdne. Je zaměřen vštěpování si zásad šetrného chování k okolí. Při dopravě na kurz i zpět je využívána ekologická doprava, tj. vlakem, který k našemu okolí šetrnější než autobus.

#### Školní výlet

V rámci zlepšování a prohlubování vztahů učitel-žák, ale i žák-žák může třídní učitel jedenkrát ve školním roce uspořádat třídní výlet (při dodržení všech souvisejících předpisů). Tématické odborné zaměření výletu není nezbytné, protože poznání žáka v jiném než školním či pracovním prostředí je součástí výchovně vzdělávacího procesu.

#### Projektové dny

16.10. Světový den výživy

V tento den bude pro žáky připraven program s daným tématickým zaměřením.

Všechny kurzy, exkurze, výlety a projektové dny se uskuteční pouze v případě prezenční výuky.

# 1. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

## Identifikační údaje:

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 kuchař – číšník**

Zaměření:

**Kuchař – číšník, kuchař, číšník**

Délka a forma vzdělávání:

**3 roky, denní studium**

**1 rok, denní zkrácené studium pro absolventy oborů vzdělání ukončených maturitní zkouškou**

Platnost ŠVP:

**Od 1. 9. 2020**

Škola	Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413/II			
Kód a název RVP:	65-51-H/01 kuchař – číšník			
Název ŠVP:	Gastronomické služby			
RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání				
Český jazyk	3	Český jazyk a literatura	3	
Cizí jazyky	10	Anglický jazyk Odborná angličtina Německý jazyk/Ruský jazyk	6 1 3	
Společenskovědní vzdělávání	3	Základy společenských věd	3	
Přírodovědné vzdělávání	3	Základy ekologie Stroje a zařízení Potraviny a výživa Odbyt a obsluha	0,5 0,5 1,5 0,5	
Matematické vzdělávání	4	Matematika	4,5	0,5
Estetické vzdělávání	2	Český jazyk a literatura Odborný výcvik	1 1	
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3	
Vzdělávání v ICT	3	ICT Technologie Potraviny a výživa	2 0,5 0,5	
Ekonomické vzdělávání	3	Ekonomika	3	

Výroba pokrmů Odbyt a obsluha	10 7	Potraviny a výživa Technologie Speciální technologie/Rozšiřující odbyt a obsluha Hospodářské výpočty Odbyt a obsluha Odborný výcvik	2,5 4,5  1/1 1,5 3,5 4	
Komunikace ve službách	2	Český jazyk a literatura Odbyt a obsluha Odborný výcvik	0,5 0,5 1	
Odborná praxe		Odborný výcvik	44	42,5
Disponibilní hodiny	43			
Celkem	96		97,5	

Počet vyučovacích hodin byl navýšen podle dispozic RVP.

## 6. Učební osnovy

### Identifikační údaje:

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Adresa školy:

**Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 kuchař – číšník**

Zaměření:

**Kuchař – číšník**

**Kuchař**

**Číšník**

Platnost ŠVP:

**Od 1. 9. 2020**

*Denní tříleté studium*

# Český jazyk a literatura

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Český jazyk a literatura, 4,5 hodiny**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu:

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

Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetence žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. K dosažení tohoto cíle přispívá i literární vzdělávání a naopak literární vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace, využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory, chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění, získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele.

Obecným cílem literárního vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání a naopak literární vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je zaměřena zejména na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství. Poznání textu slouží také k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem. Žáci jsou rovněž vedeni k esteticky tvořivým aktivitám.

### Charakteristika učiva:

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

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací Umění a literatura, práce s literárním textem dle zvolených témat	1,5
2.	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností (Opakování pravopisu – průběžně) Komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací Umění a literatura, práce s literárním textem dle zvolených témat	1,5
3.	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností (Opakování pravopisu – průběžně) Komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací Umění a literatura, práce s literárním textem dle zvolených témat	1,5

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

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

### **Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení):**

**Těžiště výuky předmětu spočívá v rozvoji komunikačních dovedností, v nácviku dovednosti přijímat text včetně jeho porozumění a interpretace, a to i text odborný.** Práci vedoucí k vytvoření těchto dovedností je věnována největší část hodinové dotace.

S tím úzce souvisí probírání jazykového a slohového učiva, které navazuje na vědomosti a dovednosti ze základní školy a rozvíjí je vzhledem k společenskému a profesnímu zaměření žáků.

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

Literární texty jsou prostředkem nácviku kultivovaného čtení včetně výslovnosti. Žáci jsou rovněž vedeni k esteticky tvořivým aktivitám. (Literární texty mohou být východiskem komplexních jazykových rozborů).

Jsou využívány autodidaktické metody (tj. techniky samostatného učení a práce): samostatné práce žáků, učení v životních situacích, problémové učení, týmová práce a kooperace.

Součástí výuky jsou i sociálně komunikativní aspekty učení (dialogické slovní metody): např. poznání textu slouží k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem, vyučující se zaměřují na rozbor nedostatků ve vyjadřování žáků. Do výuky jsou zařazeny hry, soutěže, simulační a situační metody (např. simulace a řešení konfliktů), veřejné prezentace práce žáků, popř. projektové metody výuky či realizace aktivit mezipředmětového charakteru. Aktivita žáků je podporována i využitím prostředí Moodle.

Výuka je doplněna exkurzemi a návštěvami kulturních akcí, popřípadě besedami se zajímavými osobnostmi.

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Vyučující využívá známkování doprovázené v určitých případech slovním hodnocením (zejména u slohových prací a mluvních cvičení).

V každém ročníku se píše jedna rozsáhlejší slohová práce. Dle potřeby se zadávají i kratší práce domácí. Průběžně jsou zařazovány i jiné druhy kontrolních činností: diktáty, testy, písemné práce.

Žák je za pololetí minimálně jednou prověřen ústní formou.

V konečném hodnocení se promítá rovněž i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho plnění zadaných úkolů, aktivní práce při hodině, referáty aj.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**

#### **komunikační kompetence**

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

#### **sociální a personální kompetence**

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

#### **odborné kompetence**

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity,

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

Předmětem se prolínají průřezová témata **Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie**. Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: Komunikace a její druhy, Jazyková a řečová kultura, Argumentace a diskuse, Národní jazyk a jeho útvary, Slovtvorní činitele subjektivní a objektivní, Pravopis, Literatura o drogové problematice a problematice alkoholismu, Cestopisy a tradice jiných zemí, Poslání obrozenecké literatury, Intolerance, Harmonické a konfliktní vztahy, Války 20. století, Charakterové a volní vlastnosti ve sportu, Lidská práce v literatuře, Přátelství a kamarádství, Představitelé naší kultury známí ve světě, Odborný styl, Administrativní styl, aj. Žáci využívají nejrůznější dostupné zdroje informací, čímž je nenásilně rozvíjena kompetence k práci s informačními technologiemi. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možnostmi samostatného získávání důležitých či užitečných informací. Předmět vede tedy žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence komunikativní, sociální a personální, ale i pracovní.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 50
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<b>JAZYKOVÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>		
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí pojmu komunikace;</li> <li>- rozlišuje komunikaci verbální a neverbální;</li> <li>- uvědomuje si, že důležitou součástí mluvené komunikace je řeč těla;</li> <li>- vysvětlí i znázorní, co všechno lze pomocí řeči těla sdělit;</li> <li>- vysvětlí význam některých smluvených značek či signálů;</li> </ul>	<b>Komunikace a její druhy</b> <b>Neverbální komunikace</b>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- definuje pojmy jazyk a národní jazyk;</li> <li>- uvědomuje si, že jazyk je nejdůležitějším nástrojem komunikace;</li> <li>- rozliší spisovnou a nespisovnou češtinou (zaměřeno na rozpoznání obecné češtiny a dialektů);</li> <li>- rozumí pojmům slang a argot;</li> <li>- chápe příčiny vzniku slangu a jeho funkci;</li> <li>- zařadí češtinu do soustavy jazyků;</li> </ul>	<b>Národní jazyk a jeho útvary</b> – spisovná a nespisovná čeština (obecná čeština, nářečí, slang, argot)	3
	<b>Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky</b>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si, že jazyk může být za určitých okolností nástrojem nedorozumění či neporozumění;</li> <li>- uvědomuje si, že je velmi důležité umět se vhodně vyjádřit s ohledem na komunikační situaci a cíl komunikace;</li> <li>- ve vlastním projevu se učí volit prostředky adekvátní komunikační situaci;</li> </ul>	<b>Jazyk jako nástroj komunikace</b> Komunikační situace, komunikační strategie	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojmy subjektivní a objektivní slohotvorní činitele;</li> <li>- uvědomuje si vliv své osobnosti a vliv vnějších faktorů na tvorbu mluvených či psaných projevů;</li> </ul>	<b>Slohotvorní činitele subjektivní a objektivní</b> Vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, formální i neformální, připravené a nepřipravené	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v pravidlech tvorby psaného textu oproti textu mluvenému;</li> </ul>	<b>Mluvená a psaná komunikace</b> – shody a rozdíly	1



<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s normativními příručkami ČJ;</li> <li>- ví, k čemu slouží PČP, orientuje se v nich a dokáže je prakticky používat; ví, k čemu slouží SSČ, a dokáže ho prakticky používat;</li> </ul>	<b>Seznámení se a práce s PČP</b> <b>Seznámení se a práce se SSČ</b>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná pravopisná pravidla mateřského jazyka, vysvětlí je a aplikuje v písemném projevu;</li> <li>- vyhledá potřebné informace v PČP;</li> </ul>	<b>Pravopis</b> Vyjmenovaná slova Pravopis u, ú, ů Pravopis mě, mně Pravopis mě, bje, vě, vje, pě Pravopis n, nn Pravopis s, z, s-, z-, vz- Pravopis koncovek podstatných jmen Pravopis přídavných jmen měkkých a tvrdých Pravopis přídavných jmen přivlastňovacích	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozezná (při projevu komunikačního partnera) či zřetelně rozliší (při vlastním projevu) jednotlivé druhy vět na základě využití správné intonace (melodie);</li> </ul>	<b>Druhy vět z komunikačního hlediska</b> (věty oznamovací, tázací, žádací a zvolací)	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- v mluveném i písemném projevu využívá poznatků z tvarosloví;</li> <li>- v případě potřeby (u problematických slov) ověří si správnost určitého tvaru v PČP;</li> <li>- ovládá pravidla tvorby jednotlivých slovesných tvarů (vyjma málo užívaného podmiňovacího způsobu minulého);</li> <li>- získané poznatky aplikuje při studiu cizího jazyka;</li> </ul>	<b>Tvarosloví</b> Slovní druhy Podstatná jména Přídavná jména a jejich druhy Zájmena a jejich druhy Číslovky a jejich druhy Slovesa (osoba, číslo, způsob, čas, rod, popř. vid). Neohebné slovní druhy	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe podstatu vypravování;</li> <li>- srozumitelně a souvisle reprodukuje text;</li> <li>- zná prostředky, které jsou mu k dispozici pro vytvoření kvalitního vypravování (např. přímá řeč, historický přezens), najde tyto prostředky v textu a aplikovat je při tvorbě textu vlastního;</li> <li>- vytvoří věcně správně a srozumitelně souvislé texty na běžná témata;</li> <li>- je rozvíjena kreativita a fantazie žáků;</li> <li>- učí se odhalovat a odstraňovat jazykové a stylizační nedostatky;</li> </ul>	<b>Vypravování</b> Slohová práce Oprava slohové práce	5
	<b>Rezerva</b>	2
<b>LITERÁRNÍ VZDĚLÁVÁNÍ</b>		
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- získává potřebné informace, zjišťuje je z dostupných zdrojů, vybírá si, orientuje se v nich a přistupuje k nim kriticky;</li> <li>- používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů;</li> <li>- orientuje se v denním tisku;</li> <li>- využívá PC k vyhledávání potřebných informací;</li> </ul>	<b>Informatická výchova</b> – návštěva knihovny (noviny, časopisy, internet)	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je veden k zamyšlení nad tím, že může využívat lidských zkušeností vyjádřených uměleckým dílem ke zkvalitnění a obohacení vlastního života;</li> </ul>	<b>Umění jako specifická výpověď o skutečnosti</b>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí základním literárním pojmům, dokáže od sebe rozlišit poezii, prózu a drama (jednotlivé žánry průběžně);</li> <li>- pracuje s konkrétním textem;</li> <li>- vyjmenuje ostatní druhy umění;</li> </ul>	<b>Literární teorie</b> (literatura věcná a umělecká, lyrika, epika, poezie, próza, drama; práce s texty)	průběžně

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem mýtus;</li> <li>- rozliší tento žánr od ostatních textů;</li> <li>- uvědomuje si příčiny vzniku mýtů;</li> <li>- seznámí se s vybranými mytologickými příběhy a postavami;</li> <li>- interpretuje texty, debatuje o nich;</li> <li>- seznámí se s vybranými moderními autory inspirovanými antickou mytologií;</li> </ul>	<b>Řecká mytologie</b>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- získá základní informace o Bibli;</li> <li>- je veden k úctě k biblickým hodnotám;</li> <li>- seznámí se s vybranými příběhy a postavami Starého i Nového zákona;</li> <li>- získá základní informace o osobě Ježíše Krista;</li> <li>- interpretuje a reprodukuje biblické texty;</li> </ul>	<b>Bible (Starý zákon, Nový zákon)</b>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem pověst;</li> <li>- na základě charakteristických znaků rozliší tento žánr od ostatních textů;</li> <li>- seznámí se s o regionálními pověstmi a jejich autory;</li> </ul>	<b>České báje a pověsti</b>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem bajka;</li> <li>- na základě charakteristických znaků rozliší tento žánr od ostatních textů;</li> <li>- má přehled o klasických i moderních autorech bajek;</li> <li>- najde ponaučení v textu;</li> </ul>	<b>Klasické a moderní bajky</b>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní informace o životě a díle M. J. Husa;</li> <li>- vyzdvihne význam této osobnosti;</li> <li>- diskutuje o hodnotě pravdy;</li> </ul>	<b>Mistr Jan Hus</b>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s vybranými příběhy slavných mileneckých dvojic v literatuře;</li> <li>- získá základní informace o životě a díle Williama Shakespeara;</li> <li>- reprodukuje obsah dramatu Romeo a Julie;</li> </ul>	<b>Milenecké dvojice v literatuře</b>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- definuje význam slova láska;</li> <li>- seznámí se s díly vybraných českých básníků;</li> <li>- interpretuje vybrané básně, debatuje o nich;</li> <li>- je veden k zamyšlení se nad hodnotou lásky;</li> <li>- rozvíjí své tvůrčí schopnosti;</li> </ul>	<b>Láska k ženě v poezii</b>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s ukázkami z knih;</li> <li>- na základě ukázek se zamýšlí nad příčinami a následky požívání drog či alkoholu, nad kvalitou života drogově závislých či alkoholiků;</li> <li>- texty interpretuje a debatuje o nich;</li> </ul>	<b>Literatura o drogové problematice, literatura o problematice alkoholismu</b>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí pojmům antika, humanismus a renesance;</li> <li>- určí základní rozdíly mezi obdobím středověku a renesance;</li> <li>- uvědomuje si vliv těchto změn na proměnu literatury;</li> <li>- vyjmenuje představitele světové renesance a jejich základní díla;</li> </ul>	<b>Význam antiky, humanismu a renesance</b>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamuje se s kulturami cizích zemí;</li> <li>- je veden k diskusi o cizích kulturách;</li> <li>- a k toleranci odlišných kultur;</li> </ul>	<b>Cestopisy, tradice jiných zemí</b>	1

- zná základní informace o životě, díle a myšlenkách J. A. Komenského; - zhodnotí jeho význam (zejména v oblasti literatury a pedagogiky); - je veden k diskusi o metodách výuky a vzdělávání;	<b>J. A. Komenský</b>	1
- uvědomuje si význam období Národního obrození pro zachování existence českého národa, důležitost péče o český jazyk; - je veden k zamyšlení nad tehdejšími vlivy literatury a kultury na celou společnost (ve srovnání se současností);	<b>Poslání obrozenecké literatury</b>	1
- uvede hlavní literární směry do konce 19. století a jejich významné představitele v české a světové literatuře; - samostatně vyhledává informace;	<b>Základní kulturně-umělecké proudy ve světě a u nás, jejich představitelé</b>	průběžně
	<b>Rezerva</b>	1

<b>Ročník: 2.</b>		<b>Celkem hodin: 50</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>JAZYKOVÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>		
Žák:		
- zná zásady kultury osobního mluveného projevu pro společenské a pracovní uplatnění, vyjadřuje se a vystupuje v souladu s těmito zásadami; - osvojí si zásady spisovné výslovnosti; - je si vědom důležitosti zvládnutí zvukové stránky jazyka při mluveném projevu; - usiluje o myšlenkovou a obsahovou uspořádanost textu, vyjadřuje se věcně správně, jednoduše, srozumitelně a souvisle; - vytvoří osnovu projevu a vyhýbá se chybám; - přednese krátký projev;	<b>Komunikace, jazyková a řečová kultura</b> Řečnické projevy Ústní projevy (nepřipravené, připravené)	6
- zná základní znaky, postupy a prostředky projevů stylu prostě sdělovacího; - vytvoří osobní dopis, krátké informační útvary (zpráva, oznámení, inzerát a odpověď na něj atd.);	<b>Projevy prostě sdělovací</b> Krátké informační útvary	3
- zná základní pravopisná pravidla psaní velkých písmen a aplikuje je v písemném projevu;	<b>Pravopis: velká písmena</b>	3
- chápe podstatu popisu; - vyjmenuje druhy popisu a uvědomuje si rozdíly mezi popisem prostým, odborným a uměleckým; - chápe důležitost přesnosti vyjádření, logické uspořádanosti a přehlednosti popisu; - používá adekvátní stylistické a jazykové prostředky; - prakticky využívá popisu (příprava pokrmů);	<b>Popis</b> (styl běžně dorozumivací, odborný, umělecký)	4

<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší a vytvoří charakteristiku vnější a vnitřní;</li> <li>- chápe rozdíl mezi charakteristikou vnitřní přímou a nepřímou, dokáže je rozpoznat a využít v textu;</li> <li>- používá adekvátní stylistické a jazykové prostředky;</li> <li>- pokusí se o stručnou, výstižnou a originální charakteristiku spolužáka;</li> <li>- uvědomí si a hodnotí své vlastnosti a jednání, stejně jako vlastnosti a jednání druhých;</li> </ul>	<b>Charakteristika osoby</b> Slohová práce Oprava slohové práce	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- v mluveném i písemném projevu využívá poznatků z tvarosloví;</li> <li>- rozliší významové odstíny při použití jednotlivých slovesných tvarů;</li> </ul>	<b>Tvarosloví: komunikační funkce gramatických kategorií sloves</b>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- správně argumentuje a vhodným způsobem obhájí svá stanoviska;</li> <li>- klade otázky a formuluje odpovědi, vhodně vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní;</li> <li>- naslouchá partnerovi a vhodně reaguje na jeho argumenty a názory;</li> <li>- myslí kriticky, nenechává se manipulovat, tvoří si vlastní úsudek;</li> </ul>	<b>Argumentace</b> Diskuze (popř. debata)	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje základní znaky, postupy a prostředky projevů stylu odborného;</li> <li>- pracuje s odbornými texty;</li> <li>- posoudí kompozici a slovní zásobu odborného textu;</li> </ul>	<b>Odborný styl</b> Odborné názvosloví = terminologie	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pořizuje z odborného textu výpisky (popř. konspekty);</li> <li>- zpracuje a přednese referát na téma ze svého oboru;</li> <li>- používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie;</li> </ul>	<b>Výpisky</b> Referát	1
	<b>Rezerva</b>	2
<b>LITERÁRNÍ VZDĚLÁVÁNÍ</b>		
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem;</li> <li>- interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich a vyjádří vlastní prožitky z daných děl;</li> <li>- je poučen o historickém pozadí antisemitismu a holocaustu;</li> <li>- respektuje práva a osobnost druhých lidí;</li> <li>- rozlišuje různé formy nesnášenlivosti, xenofobie a rasismu a vystupuje proti nim;</li> <li>- uvědomuje si zodpovědnost za své chování vůči druhým;</li> <li>- uvědomuje si zločinnost a nehumánnost nacistické ideologie;</li> <li>- uvědomuje si hodnoty každého lidského života;</li> </ul>	<b>Intolerance, xenofobie, antisemitismus, holocaust</b>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o nejznámějších českých (popř.: světových) písničkářích;</li> <li>- rozvíjí své tvůrčí schopnosti;</li> </ul>	<b>Písňové texty</b>	2

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem;</li> <li>- interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich a vyjádří vlastní prožitky z daných děl;</li> <li>- uvědomuje si hodnotu harmonických mezilidských vztahů jako základu kvalitního rodinného i partnerského života;</li> <li>- ctí autoritu rodičů;</li> <li>- uvědomuje si svou spoluzodpovědnost za budování dobrých vztahů s druhými lidmi;</li> </ul>	<b>Harmonické a konfliktní vztahy v literatuře</b>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o autorech zabývajících se daným tématem;</li> <li>- interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich a aplikuje znalost o obou světových válkách;</li> <li>- seznámí se s dalšími druhy umění inspirovanými daným tématem;</li> </ul>	<b>Války 20. století v české a světové literatuře</b>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem;</li> <li>- interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich;</li> <li>- seznámí se s biografiemi vybraných historických osobností;</li> </ul>	<b>Díla o životě historických osobností, popř. historické události v literatuře</b>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o nejznámějších českých autorech humoristické literatury;</li> <li>- interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich;</li> </ul>	<b>Humoristická literatura</b>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o nejznámějších pohádkářích;</li> <li>- rozvíjí své tvůrčí schopnosti;</li> <li>- interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich;</li> <li>- vyjmenuje nejznámější české ilustrátory dětské literatury;</li> </ul>	<b>Literatura pro děti</b>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede hlavní literární směry 1. poloviny 20. století a jejich významné představitele v české a světové literatuře;</li> <li>- v této oblasti samostatně vyhledává informace;</li> </ul>	<b>Základní kulturně-umělecké proudy ve světě a u nás a jejich představitelé</b>	průběžně
	<b>Rezerva</b>	2

<b>Ročník: 3.</b>		<b>Celkem hodin: 45</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>JAZYKOVÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>		
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve výstavbě věty;</li> <li>- určí jednotlivé větné členy a jejich specifika;</li> <li>- provede větný rozbor;</li> <li>- odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky;</li> </ul>	<b>Větná stavba</b> , větné členy, druhy vět z gramatického hlediska Zvláštnosti a nepravidelnosti ve větných celcích	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- formuluje pravopisná pravidla psaní čárky ve větě jednoduché, aplikuje je v písemném projevu;</li> </ul>	<b>Čárka ve větě jednoduché</b>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozezná větu hlavní od věty vedlejší a získané znalosti aplikuje při psaní čárky v souvětí;</li> </ul>	<b>Souřadící a podřadící spojky</b> Rozeznávání vět hlavních od vět vedlejších	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- definuje pravopisná pravidla psaní čárky v souvětí a aplikuje je v písemném projevu;</li> </ul>	<b>Pravopis: čárka v souvětí</b>	1

- rozpoznává stylově příznaková pojmenování; - vyjmenuje a rozezná základní způsoby obohacování slovní zásoby a tvoření slov;	<b>Slovní zásoba</b> , obohacování slovní zásoby, tvoření slov	2
- nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak;	<b>Slova cizího původu</b>	1
- orientuje se v textu, rozumí obsahu textu i jeho částí, reaguje na otázky týkající se obsahu (sémantický rozbor textu);	<b>Text a jeho výstavba</b> Interpretace textu	2
- samostatně zpracovává informace z textu, rozliší podstatné informace od informací doplňujících; - text zpětně reprodukuje;	<b>Techniky čtení textu</b> (důraz na čtení studijní)	2
- vysvětlí pojem asertivní komunikace; - uplatňuje zásady asertivní komunikace; - rozliší komunikaci asertivní, agresivní a submisivní; - navrhne určitá komunikační řešení v konkrétních situacích;	<b>Asertivní komunikace</b>	2
- rozpozná slohový útvar; - definuje základní znaky, postupy a prostředky úvahy; - posoudí kompozici, slovní zásobu a skladbu úvahy; - pracuje s obsahem úvahy: rozliší dílčí myšlenky, sdělí, k jakému závěru došel autor úvahy; - objasní svůj názor a snaží se o zobecňování;	<b>Úvaha</b> Slohová práce Oprava slohové práce	3
- rozpozná funkční styl; - definuje základní znaky, postupy a prostředky projevů stylu administrativního; - posoudí kompozici, slovní zásobu a skladbu; - zpracuje základní administrativní písemnosti (žádost, strukturovaný životopis, vyplňuje formuláře);	<b>Administrativní styl</b> Strukturovaný životopis, žádost Vyplňování formulářů	2
- dbá na grafickou a formální úpravu jednotlivých písemností;	<b>Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</b>	1
- má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu;	<b>Umělecký styl</b>	2
	<b>Rezerva</b>	1
<b>LITERÁRNÍ VZDĚLÁVÁNÍ</b>		
<b>Žák:</b>		
- uvede základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem; - interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich; - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl; - definuje význam slova přátelství; - uvědomuje si hodnotu skutečného přátelství a zamýšlí se nad vlastními přátelskými vztahy;	<b>Přátelství a kamarádství (obecně a ve sportu)</b>	3
- definuje pojmy detektivka, horror, sci-fi; - uvede základní informace o vybraných autorech dobrodružné literatury; - interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich;	<b>Dobrodružná literatura</b>	2

<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem;</li> <li>- interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich;</li> <li>- chápe práci jako příležitost k seberealizaci, je motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře;</li> </ul>	<b>Lidská práce v literatuře</b>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je veden k hrdosti na tradice a kulturní hodnoty svého národa;</li> <li>- získává podrobné informace o životě a díle světově proslulých literárních;</li> <li>- osobností: Jaroslav Hašek, Franz Kafka, Karel Čapek;</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl;</li> </ul>	<b>Představitelé naší kultury známí ve světě</b>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- váží si kulturních hodnot regionálního charakteru;</li> <li>- získá podrobné informace o životě a díle literárně významných regionálních osobností: Bohumil Hrabal, Božena Němcová</li> </ul>	<b>Regionální literatura</b>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je veden k zájmu o současnou literární produkci;</li> <li>- má přehled o vybraných současných autorech;</li> <li>- interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich;</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl;</li> </ul>	<b>Současná literatura</b>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede hlavní literární směry 2. poloviny 20. století a jejich významné představitele v české a světové literatuře;</li> <li>- vyhledá informace;</li> </ul>	<b>Základní kulturně-umělecké proudy ve světě a u nás a jejich představitelé</b>	2
	<b>Rezerva</b>	2

Do předmětu Český jazyk a literatura prolínají témata z okruhu Komunikace ve službách, neboť součástí českého jazyka je i ústní vyjadřování a komunikace.

# Anglický jazyk

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Anglický jazyk, 6 hodin**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu

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

### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu jazykového vzdělávání, Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Učivo je v každém ročníku rozděleno do čtyř základních oblastí:

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

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Součástí výuky anglického jazyka je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti, ať již v České republice nebo v zahraničí. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možnostmi samostatného získávání důležitých a užitečných informací. Vede žáka k citlivému přístupu k životnímu prostředí, zejména při výběru vhodných surovin, technologických postupů, čisticích a mycích prostředků a zpracování vzniklých odpadů při účasti na projektu. Syntézou všech uvedených vlivů jsou formovány jeho hodnoty, city, postoje a preference. Běžná konverzační témata zahrnují tematické okruhy jako například: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování,



vzdělání, Česká republika, anglicky mluvící země, práce a zaměstnání, získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní, dopis, vzkaz, blahopřání, obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu a nesouhlasu; nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti, faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech anglicky mluvících zemí včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka, základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika anglicky mluvících zemí ve srovnání se zvyklostmi v České republice.

Odborná konverzační témata vycházejí z obsahu odborných předmětů a požadavků odborného výcviku. Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí v oblasti receptivní i produktivní. Projekty vedou k praktické aplikaci získaných poznatků a dovedností. Jsou velmi silným motivačním prvkem výuky.

### **Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)**

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A2+ podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří více než 50% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat a odborných témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku. V požadavcích na výsledky vzdělávání jsou citlivě zvažovány možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet, podle podmínek umožnit výuku některých tematických celků jiných předmětů v cizím jazyce, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, navazovat kontakty mezi školami v zahraničí, organizovat výměnné zájezdy jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti, podporovat vedení jazykového portfolia, jehož součástí je stručné písemné zpracování všech konverzačních témat, slovníček odborných frází a výrazů a materiály související s projekty. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu, uplatňovat výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného učení a řešení problémů i týmové spolupráce. Dále podpořit i aktivitu žáků využitím prostředí Moodle.

Vyučovací proces směřuje k motivaci žáků ke studiu jazyků. Zařazením her, soutěží, simulačních a situačních metod či veřejné prezentace práce žáků je tento cíl dosažitelnější. V každém ročníku se realizuje (termín realizace projektu je dán jeho náplní) projekt zaměřený tematicky k daným okruhům vzdělání. Jeho náročnost a náplň je dána jazykovou a odbornou úrovní žáků. Projekt bude vytvářen skupinou žáků, kteří využijí svých vědomostí z oblasti OV, TEC, CJ a ICT. Znamka z jednotlivých projektů bude součástí klasifikace v každém z ročníků.

### **Hodnocení žáků**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována krátkými písemnými testy, na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně). Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět anglickému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu anglického jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. Při hodnocení je důraz kladen na schopnost samostatné aplikace získaných poznatků v praxi, zejména v oblasti efektivní komunikace v cizím jazyce. Součástí průběžného hodnocení je i vedení Evropského jazykového portfolia.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**

Vzdělávání v anglickém jazyce je založeno na humanistických přístupech k žákovi a kognitivně komunikativním způsobu výuky včetně využívání didaktických interkulturních aspektů. Je významnou součástí přípravy žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života, připravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě, učí je nejen obstat v osobním životě, ale uplatnit se i v rámci evropského trhu práce. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost a vůli učit se po celý život.

Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti srovnávat svou vlastní s ostatními a užívat způsoby dorozumění s představiteli jiných kultur. Ve spolupráci s ostatními předměty směřuje výuka anglického jazyka k všestrannému rozvoji osobnosti žáka. Podporuje rozvoj a upevnění všech kompetencí, zvláště pak kompetencí komunikačních, které jsou pro porozumění a aktivní použití jazyka nezbytné. Neopomíná však ani další kompetence jako například kompetence k učení, řešení problémů při samostatně zpracovávaných úkolech, ke spolupráci nebo k pracovnímu uplatnění v hodinách a při společné přípravě a realizaci projektů. Žáci využívají nejrozličnější dostupné zdroje informací, čímž je nenásilně rozvíjena kompetence k práci s informačními technologiemi. Žák je v rámci výuky anglického jazyka veden k praktickému využívání poznatků získaných v ostatních předmětech. Zejména v ICT, ZSV a odborných předmětech. Předmětem prolínají všechna průřezová témata a zobrazují se v jednotlivých tematických celcích a čerpají znalosti a dovednosti z ostatních předmětů.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 66
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
- použije podle situace vhodný pozdrav, při výběru zohlední čas a míru formálnosti; - představí sebe, či druhou osobu;	<b>1. Běžné konverzační téma</b> Pozdravy při setkání a loučení, představování	2
- při tvorbě věty respektuje pravidla; - pevného slovosledu anglické věty; - při práci se slovníkem zohledňuje rozdíly v české a anglické abecedě; - hláskuje své jméno a různá slova; - zaznamenaná krátká hláskovaná sdělení; - ovládá a správně používá tvary slovesa být v přítomném čase, v jednotném i množném čísle; - rozliší bližší a vzdálenější předměty;	<b>1. Gramatika</b> Základní pravidla výslovnosti, anglická abeceda, slovosled v anglické větě, sloveso <i>to be</i> , zájmena <i>this x that</i>	3
- reprodukuje názvy nejčastěji používaných druhů ovoce a zeleniny; - vytvoří název jídla z ovoce či zeleniny samostatně podle použitých surovin;	<b>1. Odborné konverzační téma</b> Terminologie ovoce a zeleniny, jejich využití ve stravovacím procesu, jednoduché názvy jídel z ovoce a zeleniny	2
- sdělí svá osobní data, svou adresu, emailovou adresu včetně znaků; - přečte internetové adresy; - sdělí a zaznamená telefonní číslo;	<b>2. Běžné konverzační téma</b> Jména, telefonní čísla, emailové adresy, základní číslovky, dny, měsíce, období. Pozve na plánovanou akci	3
- vhodně přiřazuje členy ve známých; - spojeních a aplikuje dané poučky; - podle základních pravidel správně použije člen i v nových spojeních a respektuje ustálená spojení bez použití členu; - bezchybně ovládá a reprodukuje zájmena (osobní, ukazovací a přivlastňovací nesamostatná včetně zájmena <i>svůj</i> ); - ovládá a správně používá tvary slovesa mít v přítomném čase, singuláru i plurálu;	<b>2. Gramatika</b> Členy podstatných jmen a pravidla použití, přivlastňovací zájmena a pád, tázací zájmena ( <i>when, where, what, who, how</i> ), sloveso <i>to have</i>	2
- reprodukuje a vytváří názvy jídel z dané oblasti, zařadí je v rámci jídelního lístku; - vyhledá a vytvoří správný název jídla v anglickém jazyce;	<b>2. Odborné konverzační téma</b> Jídla z brambor jako hlavní suroviny, zapracování do předchozího odborného tématu. Jednoduché úpravy jídel	2
- používá slovní zásobu označující kontakt v obchodě; - pojmenuje oblečení, zeptá se na cenu v obchodě;	<b>3. Běžné konverzační téma</b> Lidé v mém životě, společné aktivity (shopping)	2
- správně tvoří plurál podstatných jmen; - pozná výjimky ve výslovnosti dvou sykavek; - tvoří složené číslovky;	<b>3. Gramatika</b> Plurál podstatných jmen, pravidelná a nepravidelná podstatná jména a výjimky, číslovky složené	4

- vybaví si nápoje běžně podávané; - vytváří názvy vaječných produktů, odhadne význam neznámých názvů;	<b>3. Odborné konverzační téma</b> Nápoje, jídla z vajec jako hlavní suroviny	2
- pojmenuje členy rodiny, vytvoří příbuzenskú linie; - správně použije <i>in-law</i> a <i>step</i> ;	<b>4. Běžné konverzační téma</b> Denní rutina v naší rodině, moje rodina a její členové	3
- správně vytvoří větu v přítomném čase prostém, při tvorbě otázky dbá na změnu slovosledu; - orientuje se v udání času pomocí <i>to a past</i> ;	<b>4. Gramatika</b> Přítomný čas prostý. Čas	4
- zvládá jednoduché fráze z oblasti objednávání včetně využití vztahových sloves;	<b>4. Odborné konverzační téma</b> Objednávání jídel a nápojů v kavárně a snackbaru, použití <i>love/like/dislike/hate/I'd like</i> při objednávce	2
- vytvoří svůj denní program, jednotlivé aktivity popíše a použije správná slovesa k popisu každodenních činností;	<b>5. Běžné konverzační téma</b> Denní program, volnočasové aktivity, rodinné setkání	2
- používá gerundium jako podstatné jméno; - tvoří otázky s tázacími zájmeny;	<b>5. Gramatika</b> Gerundium, zjišťovací a doplňovací otázky	3
- pojmenuje denní jídla, zná pořadí podávání jídel a dobu, kdy jsou podávána; - vytvoří jednoduché polední menu;	<b>5. Odborné konverzační téma</b> Stravovací návyky, návyky při stolování, denní jídla	2
- popíše město; - správně použije předložky místa;	<b>6. Běžné konverzační téma</b> Ve městě, orientace na mapě	2
- ve větě správně použije <i>there is/are</i> , doplní o správnou předložku; - uvede, co umí a zeptá se, co umí ostatní;	<b>6. Gramatika</b> Vazba <i>there is/are</i> , předložky místa. Sloveso <i>can</i>	3
- vyjmenuje mléčné výrobky a zvládá jejich názvy;	<b>6. Odborné konverzační téma</b> Mléko a produkty z mléka	2
- popíše dům a místnosti; - pojmenuje domácí práce;	<b>7. Běžné konverzační téma</b> Doma, dům, místnost. Domácí práce	3
- vyjádří, co právě dělá; - popíše, čemu se teď věnují ostatní; - požádá o pomoc, omluví se a omluvu odůvodní;	<b>7. Gramatika</b> Přítomný čas průběhový, předmětné tvary zájmen, příslovce	4
- orientuje se v nejznámějších jídlech české kuchyně; - vytvoří stručnou charakteristiku daného pokrmu;	<b>7. Odborné konverzační téma</b> Jídla české kuchyně včetně tepelné úpravy, tvorby názvu a charakteristiky, základní druhy masa	2
- popíše své zkušenosti, reaguje na otázky o těchto aktivitách a sám iniciuje další hovor; - vyjmenuje oblíbená a méně oblíbená místa na světě a vysvětlí proč;	<b>8. Běžné konverzační téma</b> Orientace v dovolenkových destinacích, obvyklá a exotická místa letních dovolených	2
- používá správně prostý a průběhový čas; - rozumí krátkým žádostem, dotazům;	<b>8. Gramatika</b> Přítomné časy	2
- porovná různé typy oslav (narozeninové, svatební, dovolenkové, atd.); - doporučí druhy pokrmů včetně typu jejich přípravy;	<b>8. Odborné konverzační téma</b> Narozeninové a jiné party, pohoštění s nimi spojené	2
	<b>Projekt</b>	1
	<b>Rezerva</b>	5

Ročník: 2.		Celkem hodin: 66
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
- plynně vypravuje v jednodušších sděleních o místech ve městě;	<b>9. Běžné konverzační téma</b> Vypravování o vybraných místech ve městě, turistické informace	2
- identifikuje povinnost a nutnost; - správně rozliší použití tvarů <i>have to a must</i> ; - rozpozná krátká dlouhá a nepravidelná adjektiva a vystupňuje je;	<b>9. Gramatika</b> Vyjádření povinnosti a nutnosti ( <i>have to x must</i> ). Stupňování přídavných jmen	3
- předává informace a zkušenosti z dovolené spojené s oborem ostatním spolužákům, porovnává zvyky u nás a v jiné zemi;	<b>9. Odborné konverzační téma</b> Můj pobyt na dovolené doma nebo v zahraničí, setkání s kulturou podávání jídel a stolování u nás a v zahraničí	2
- použije fráze spojené s počasím; - představí české i mezinárodní svátky, porovná formálnost při setkání tváří v tvář;	<b>10. Běžné konverzační téma</b> Pocásí, svátky	2
- sdělí plány a představy do budoucnosti; - vyjádří náhle rozhodnutí pro budoucnost; - tvoří a používá správně řadové číslovky;	<b>10. Gramatika</b> Vyjádření budoucnosti, rozdíly <i>will a be going to</i> . Řadové číslovky	2
- pojmenování již známých druhů masa použije pro označení jejich částí;	<b>10. Odborné konverzační téma</b> Maso a jeho části	2
- umístí sebe do minulosti, současnosti a budoucnosti; - seznámí se s populárními osobnostmi ve světě z minulosti i současnosti;	<b>11. Běžné konverzační téma</b> Jak jde čas, velké osobnosti světa	2
- používá správně <i>was, were</i> ; - tvoří minulý čas pravidelných sloves; - seznámí se s nepravidelnými slovesy;	<b>11. Gramatika</b> Minulý čas prostý slovesa být, pravidelných a nepravidelných sloves	2
- pojmenuje hotové pokrmy včetně příloh, rozliší hotový pokrm a jídlo na objednávku;	<b>11. Odborné konverzační téma</b> Hotové pokrmy, jídla na objednávku, přílohy	2
- vytvoří recept, včetně množství a postupu; - doporučí správnou skladbu;	<b>12. Běžné konverzační téma</b> Dobrou chuť!	2
- zopakuje si tvary podstatných jmen pro množné číslo a identifikuje nepočítatelná; - rozliší <i>much, many, a lot of</i> ; - <i>some, any</i> ve větách;	<b>12. Gramatika</b> Počítatelná a nepočítatelná podstatná jména, vyjádření množství, zájmena <i>some a any</i>	2
- vystihne rozdíly mezi vánočními svátky u nás a v Británii; - porovná tradiční české a Britské vánoční menu;	<b>12. Odborné konverzační téma</b> Vánoce a vánoční národní jídla v naší zemi a v Británii	2
- pojmenuje sporty tradiční i netradiční; - ptá se na životní zkušenosti se sporty; - vyzdvihne důležitost sportu pro každý den;	<b>13. Běžné konverzační téma</b> To je výzva! Extrémní vyžití	2
- seznámí se s tímto pro češtinu neznámým vyjádřením minulosti; - osvojí si vytváření minulého přičestí pravidelných a nepravidelných sloves; - rozpozná použití <i>have/has</i> jako pomocného slovesa;	<b>13. Gramatika</b> Předpřítomný čas prostý, vyjádření neukončené minulosti, zážitků, zkušeností	3
- aplikuje poznatky z předmětu o surovinách a zdravé výživě; - vytvoří název jídla v angličtině;	<b>13. Odborné konverzační téma</b> Zdravá kuchyně, netradiční suroviny	2
- popíše svůj životní styl; - vypráví o životním stylu ostatních; - popíše fotografii; - porozumí krátkému článku a i ho napíše;	<b>14. Běžné konverzační téma</b> Životní styl	2

- správně vytvoří vedlejší větu vztaznou; - změní otázku přímou na nepřímou;	<b>14. Gramatika</b> Vedlejší vztahné věty, nepřímá otázka	3
- aplikuje poznatky z odborných předmětů o pořadí jídel na jídelním lístku; - rozliší jednotlivé druhy menu a sestaví restaurační menu v anglickém jazyce;	<b>14. Odborné konverzační téma</b> Jídelní lístek	2
- volba typu výletu podle různých hledisek; - hledá shodu v požadavcích a přáních;	<b>15. Běžné konverzační téma</b> Plánování výletů, diskuze o návrzích	3
- používá správně jednotlivá modální slovesa; - doporučí místo, činnosti, ...; - diskutuje zdvořile o návrzích;	<b>15. Gramatika</b> Modální slovesa <i>can, could, might, must should</i> v přítomnosti	3
- seznámí se s netradičními surovinami a styly podávání jídel;	<b>15. Odborné konverzační téma</b> Podávání jídel a zvyky v podávání jídel v turistických oblastech	2
- seznámí se s možnými formami nabídky práce; - napíše správně úřední dopis se žádostí o zaměstnání;	<b>16. Běžné konverzační téma</b> Žádost o práci, poskytnutí rady	2
- správně použije jednotlivá vyjádření pro žádost; - zjistí potřebné informace; - vyjádří respekt;	<b>16. Gramatika</b> Zdvořilostní styl v kontaktu s cizojazyčnou kulturou	3
- vybere restauraci pro danou příležitost, zarezervuje stůl pro daný počet osob, určí jeho lokaci v restauraci;	<b>16. Odborné konverzační téma</b> Restaurace, zaměstnanci restaurací	3
	<b>Projekt</b>	6
	<b>Rezerva</b>	5

<b>Ročník: 3.</b>		<b>Celkem hodin: 60</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
- popíše lidské tělo; - pojmenuje zdravotní problémy;	<b>17. Běžné konverzační téma</b> Lidské tělo, nemoci.	3
- tvoří podmínková souvětí na životní situace; - dodržuje pravidlo použití spojky <i>if</i> ; - tvoří jednotlivé stupně příslovčí všech kategorií;	<b>17. Gramatika</b> Podmínkové věty prvního typu, stupňování příslovčí.	4
- vyjádří zdvořilým způsobem problém a reaguje na stížnost (hotel, restaurace);	<b>17. Odborné konverzační téma</b> Vyjádření vlastního názoru	3
- hovoří o svých plánech; - přesvědčí druhého o svém výběru aktivity; - opraví chybné tvrzení; - pracuje s nabídkami;	<b>18. Běžné konverzační téma</b> Tvorba programu, přesvědčení o vlastním názoru, oprava chybného.	2
- tvoří trpné přičestí sloves; - používá trpné tvary přísudku; - seznámí se s vybranými frázovými slovesy;	<b>18. Gramatika</b> Trpný rod a jeho využití v základních formách. Základní frázová slovesa.	2
- popíše běžné vybavení kuchyně, kde probíhá odborný výcvik; - pojmenuje zařízení i náčiní používané při vaření;	<b>18. Odborné konverzační téma</b> Zařízení a vybavení kuchyně	2
- podá svědectví, popíše co se stalo (emoce, činnosti); - vyjádří svůj názor;	<b>19. Běžné konverzační téma</b> Porušování pravidel, řádů.	3
- používá čas, který pro děje, které začaly i skončily v minulosti u nichž není důležité, jak dlouho trvaly; - používá předpony se zájmeny;	<b>19. Gramatika</b> Minulý čas průběhový. Předpony <i>some, any, no, every</i> .	2

- pojmenuje stolní inventář; - popíše tabule k různým denním jídlům a příležitostem a oslavám;	<b>19. Odborné konverzační téma</b> Prostření stolu	2
- hovoří o známých osobnostech a jejich poli působení; - zajistí účast na akcích; - zhodnotí akci;	<b>20. Běžné konverzační téma</b> Osobnosti velkého světa	3
- tvoří a používá minulý čas průběhový a prostý; - užívá správně vazbu <i>used to</i> pro opakovanou minulost; - popíše minulé aktivity podle pravidel jednotlivých možností vyjádření minulosti;	<b>20. Gramatika</b> Minulý čas průběhový a prostý porovnání. Vazba <i>used to</i>	3
- pojmenuje anglicky typická sladká jídla a moučníky české i světové kuchyně; - vysvětlí jejich tradici při různých oslavách a svátcích;	<b>20. Odborné konverzační téma</b> Sladká jídla a moučníky	2
- pojmenuje jednotlivá náradí; - popíše a vysvětlí, co je třeba opravit; - dohodne se na nutnosti řešení;	<b>21. Běžné konverzační téma</b> Poruchy a jejich náprava	2
- zopakuje si tvary slovesa v předpřítomném čase prostém; - tvoří tvary slovesa v předpřítomném čase průběhovém; - oba časy aktivně použije;	<b>21. Gramatika</b> Předpřítomný čas průběhový a prostý	3
- používá základní pojmy týkající se činnosti v kuchyni ( míchat, krájet, umývat atd.); - pojmenuje běžné tepelné úpravy;	<b>21. Odborné konverzační téma</b> Recepty – činnosti v kuchyni	3
- plánuje, diskutuje o návrzích; - vyjádří nespokojenost;	<b>22. Běžné konverzační téma</b> Snová dovolená nebo noční můra?	2
- rozliší použití přítomného průběhového, <i>will</i> a <i>going to</i> pro vyjádření budoucnosti;	<b>22. Gramatika</b> Průběhový přítomný čas pro vyjádření budoucnosti	3
- pojmenuje typická a oblíbená jídla evropských i světových kuchyní ( italská, francouzská, orientální...);	<b>22. Odborné konverzační téma</b> Mezinárodní kuchyně	2
- hovoří o své budoucnosti, o představách, jak by měla vypadat; - osvojí si pravidla pro pracovní pohovor;	<b>23. Běžné konverzační téma</b> Moje budoucnost, pracovní pohovor	2
- používá tvary samostatných přivlastňovacích zájmen;	<b>23. Gramatika</b> Samostatná přivlastňovací zájmena	4
- podá jednoduché informace o podávaných pokrmech;	<b>23. Odborné konverzační téma</b> Rauty, recepce, oslavy	3
	<b>Rezerva</b>	5

# Německý jazyk

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Německý jazyk, 3 hodiny**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu

Učební osnova je určena pro výuku druhého cizího jazyka bez návaznosti na předchozí studium tohoto jazyka. Předpokládá tedy nulovou vstupní úroveň znalostí jazyka. Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A1 Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař- číšník z okruhu jazykového vzdělávání, Vzdělávání a komunikace v dalším cizím jazyce. Učivo je v každém ročníku rozděleno do tří základních oblastí.

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

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Součástí výuky německého jazyka je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti, ať již v České republice nebo v zahraničí.

### Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Ve výuce německého jazyka je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet, podle podmínek umožnit výuku některých tematických celků jiných předmětů v cizím jazyce, integrovat odborný jazyk do výuky, podporovat vedení jazykového portfolia, jehož součástí je stručné písemné zpracování všech konverzačních témat, slovníček odborných frází a výrazů a materiály související s odborným zaměřením.

Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu, uplatňovat výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného učení a řešení problémů i týmové spolupráce. Dále podpořit i aktivitu žáků využitím prostředí Moodle.

Častěji by měl být zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Při něm i při četbě textu by se mělo vycházet z kontextu přiměřenému znalostem a dovednostem, věku a potřebám žáků. Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků zařazením her, soutěží. Žáci si ve spolupráci s vyučujícími odborných předmětů připraví den německé kuchyně s charakteristikou připravovaných pokrmů v německém jazyce. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří více než 50% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku.

### **Hodnocení žáků**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována průběžnými písemnými testy, na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně).

Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět německému mluvenému slovu, a to při dialogu na dané téma, či v průběhu vyučovací hodiny. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu německého jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. Významné je i použití vlastního sebehodnocení.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**

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

Další klíčovou kompetencí v německém jazyce je vybudování základů odborné terminologie a potřeby užívat ji, proto jsou do německého jazyka zakomponovány poznatky z jiných předmětů (jako např. stolničení, potraviny a výživa, atd.).

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

- *Člověk v demokratické společnosti* – součástí výuky německého jazyka jsou i témata, která se týkají způsobu života v demokratické společnosti (volný čas, kultura, tradice a zvyklosti, realie ČR a německy mluvících zemí).
- *Informační a komunikační technologie* – žáci využívají nejrůznější dostupné zdroje informací, čímž je nenásilně rozvíjena kompetence k práci s informačními technologiemi. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možností samostatného získávání důležitých či užitečných informací. Žáci mohou pracovat s výukovými a jazykovými programy a internetem. Získávají takto základní informace o německy mluvících zemích, probírají některé tematické okruhy, procvičují a zdokonalují se v jazyce.
- *Člověk a životní prostředí* – vzdělávání vede žáka k citlivému přístupu k životnímu prostředí.



**- Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:**

<b>Ročník: 1.</b>		<b>Celkem hodin: 33</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
	<b>1. Jazykové prostředky</b>	
- vyslovuje jednotlivé hlásky a uvědomuje si rozdíly mezi češtinou a němčinou ve výslovnosti suprasegmentálních jevů (přízvuk v rámci slova a věty, vázání, intonace a melodie rozličných typů vět); - hláskuje své jméno a jednotlivá napsaná slova;	Základní pravidla výslovnosti v německém jazyce	1
- tvoří věty se správným tvarem sloves a používá vhodných osobních zájmen;	Časování slovesa sein Rozlišení vykání a tykání	2
- vytváří krátké věty se správným slovosledem; - zaznamená krátká sdělení, pomalu a zřetelně hláskovaná;	Slovosled ve větě oznamovací a tázací – otázka doplňovací, tázací zájmena	1
- zapíše a vyjmenuje číslovky do 20;	Základní číslovky 1-20	1
- rozlišuje slovesné osoby, přiřazuje osobní zájmena a správné koncovky sloves;	Časování slabých sloves v přítomném čase	2
- vytvoří větu se záporem;	Zápor u slovesa nicht	1
- uvědomuje si rozdíly ve skloňování podstatných jmen v obou jazycích a užívá ve spojeních podstatná jména ve správném tvaru;	Užití členu určitého a neurčitého	2
- tvoří věty se správným tvarem slovesa a používá vhodných osobních zájmen;	Časování slovesa haben	1
- rozliší, kde použít ve větě zápor nicht a kde kein;	Vyjádření záporu pomocí kein	2
- správně volí zájmena a přiřazuje k podstatným jménům, dosadí správnou koncovku podle rodů;	Přivlastňovací zájmena	2
	<b>2. Běžná konverzační témata</b>	
- používá jednoduché známé zdvořilostní fráze (pozdrav atd.); - popíše své oblečení; - objasní v jednoduchých větách své záliby; - odpovídá na známé krátké otázky; - klade nacvičené jednoduché otázky – při nakupování, při dotazování na záliby, atd.; - opakuje po učiteli krátká slovní spojení; - požádá partnera o zopakování pronesené výpovědi; - vyhledá a napíše známá slova a fráze z textu;	Pozdravy při setkání a loučení, představování sebe a přátel Popsat své oblečení Popsat své záliby Popsat oblíbené jídlo	7
	<b>3. Odborná konverzační témata</b>	
- vyjmenuje v německém jazyce běžné druhy ovoce a zeleniny; - vyjmenuje druhy polévek; - pojmenuje druhy masa (vepřové, hovězí atd.) a jejich nejčastěji používané části; - přeloží nejčastější přílohy k jídlu; - ovládá názvy nejčastěji žádaných nápojů;	Zelenina a ovoce, příprava salátů Polévky a základní vložky do polévek Druhy masa Základní úpravy Přílohy Druhy nápojů	9
	<b>Rezerva</b>	2

<b>Ročník: 2.</b>		<b>Celkem hodin: 33</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
Žák:		
	<b>1. Jazykové prostředky</b>	
- pozná tvary slovesa a používá je ve větách;	Způsobové sloveso „möchten“	2
- vytvoří otázku se správným slovosledem;	Zjišťovací otázka	2
- správně tvoří číslovky 21 a výše;	Číslovky 21 a výše	2
- používá slovesa se změnou kmenové samohlásky;	Přítomný čas nepravidelných sloves v přítomném čase	2
- rozlišuje a používá tvary zájmen ve větách;	Tvary osobních zájmen ve 4.pádě	2
- používá předložky k vyjádření časových údajů;	Časové údaje: hodiny i části dne	2
- používá slovesa s odlučitelnou předponou ve větě;	Odlučitelné předpony a větný rámeček	2
	<b>2. Běžná konverzační témata</b>	
- reprodukuje nacvičené základní údaje o sobě, své rodině; - popíše v jednoduchých větách národní jídlo; - reprodukuje krátký monolog na připravené téma; - iniciuje dialog na procvičené téma; - připraví časový plán svůj, svojí rodiny; zahraje scénku na téma „V restauraci“, přičemž se vžije jak do role hosta, tak do role vrchního;	Rodina, rodinné vztahy, přátelé Popsat národní jídlo, oblíbené jídlo Popis činnosti během dne, dny v týdnu V restauraci	8
	<b>3. Odborná konverzační témata</b>	
- vyjmenuje v německém jazyce druhy ryb; - vybavuje si názvy nejčastěji podávaných jídel, popíše chuť (kyselé, slané, sladké, hořké a kombinace); - pojmenuje některá jídla typická pro německy mluvící země, má představu o jejich charakteru, podá o nich česky základní informace; - umí s pomocí tištěného německého menu nabídnout jídla a nápoje;	Ryby, drůbež, zvěřina Pokrmy nejčastěji podávané v ČR a použité suroviny Pokrmy nejčastěji podávané v německy mluvících zemích a použité suroviny Podávání jídel a nápojů-slovní zásoba a potřebné fráze	9
	<b>Rezerva</b>	2

<b>Ročník: 3.</b>		<b>Celkem hodin: 30</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
Žák:		
	<b>1. Jazykové prostředky</b>	
- vyjmenuje všechna modální slovesa, vytvoří správný tvar a použije je ve větě;	Přítomný čas modálních sloves	4
- vytvoří rozkazovací způsob a správně ho užije v rámci věty;	Rozkazovací způsob	2
- seznámí se s neurčitým podmětman; - seznámí se s vazbou es gibt;	Neurčitý podmět man Vazba es gibt	2
- používá slovesa se změnou kmenové samohlásky;	Časování silných sloves v přítomném čase	3
<b>Í</b>	<b>2. Běžná konverzační témata</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše činnosti týkající se školy;</li> <li>- reprodukuje krátký monolog na připravené téma;</li> <li>- formuluje jednoduchá sdělení;</li> <li>- komunikuje jednoduše po objasnění nebo upřesnění situace;</li> <li>- vyměňuje si informace v rámci řízeného dialogu;</li> <li>- udrží jednoduchou konverzaci;</li> <li>- přiřazuje chybějící slova do textu podle poslechu;</li> </ul>	<p>Škola Povolání, záliby Využití volného času Životní styl Návštěva restaurace</p>	9
	<b>3. Odborná konverzační témata</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje v německém jazyce běžné pokrmy z vajec;</li> <li>- vyjmenuje v německém jazyce běžné sladké výrobky;</li> <li>- ovládá názvy nejčastěji podávaných předkrmů, polévek a moučníků a sestaví na počítači v písemné podobě celý jídelní a nápojový lístek včetně cen jednotlivých položek;</li> <li>- používá základní pojmy týkající se činnosti v kuchyni (míchat, krájet, umývat atd.);</li> <li>- pojmenuje běžné tepelné úpravy;</li> <li>- se slovníkem zapíše jednoduchý recept (suroviny, postup);</li> </ul>	<p>Pokrmy z vajec Moučníky , sladká jídla Sestavení jídelního a nápojového lístku: předkrm, polévka, hlavní jídlo, moučníky Recepty – činnosti v kuchyni, pracovní postupy</p>	8
	<b>Rezerva</b>	2

# Ruský jazyk

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Ruský jazyk, 3 hodiny**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu

Učební osnova je určena pro výuku druhého cizího jazyka bez návaznosti na předchozí studium tohoto jazyka. Předpokládá tedy nulovou vstupní úroveň znalostí jazyka. Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A1 Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

### Charakteristika učiva

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

Obsah učiva v ruském jazyce je strukturován jako systém obsahující jednotlivé komunikační a gramatické celky. Poslech spojený se schopností interpretovat hlavní myšlenky. Čtení, při kterém dokáže vyjádřit vlastními slovy obsah textů vztahujících se k situacím každodenního života, k jeho práci nebo k popisům událostí, pocitů a přání. V ústní interakci se orientuje v situacích, které mohou nastat při cestování do dané jazykové oblasti.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Rozvíjení komunikativních kompetencí žáka s ohledem na budoucí profesní směřování. Osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích denního a pracovního života. Uplatnění principů Evropského jazykového portfolia	1
2.	Rozvíjení komunikativních kompetencí žáka s ohledem na budoucí profesní směřování. Osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích denního a pracovního života.	1
3.	Rozvíjení komunikativních kompetencí žáka s ohledem na budoucí profesní směřování. Osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích denního a pracovního života. Schopnost pracovat s odbornými informacemi	1

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Součástí výuky ruského jazyka je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti, ať již v České republice nebo v zahraničí.

### Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Ve výuce ruského jazyka je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet, podle podmínek umožnit výuku některých tematických celků jiných předmětů v cizím jazyce, integrovat odborný jazyk do výuky, podporovat vedení

jazykového portfolia, jehož součástí je stručné písemné zpracování všech konverzačních témat, slovníček, odborných frází a výrazů a materiály související s odborným zaměřením.

Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu, uplatňovat výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného učení a řešení problémů i týmové spolupráce. Dále podpořit i aktivitu žáků využitím prostředí Moodle.

Častěji by měl být zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Při něm i při četbě textu by se mělo vycházet z kontextu přiměřenému znalostem a dovednostem, věku a potřebám žáků. Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků zařazením her, soutěží. Žáci si ve spolupráci s vyučujícími odborných předmětů připraví den ruské kuchyně s charakteristikou připravovaných pokrmů v ruském jazyce.

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

### **Hodnocení žáků**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována průběžnými písemnými testy, na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně).

Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět ruskému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu ruského jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. Významné je i použití vlastního sebehodnocení.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**

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

Další klíčovou kompetencí v ruském jazyce je vybudování základů odborné terminologie a potřeby užívat ji, proto jsou do ruského jazyka zakomponovány poznatky z jiných předmětů (jako např. stolničení, potraviny a výživa, atd.).

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

**Člověk v demokratické společnosti** – součástí výuky ruského jazyka jsou i témata, která se týkají způsobu života v demokratické společnosti (volný čas, kultura, tradice a zvyklosti, realie ČR a Ruska).

**Informační a komunikační technologie** – žáci využívají nejrůznější dostupné zdroje informací, čímž je nenásilně rozvíjena kompetence k práci s informačními technologiemi. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možností samostatného získávání důležitých či užitečných informací. Žáci mohou pracovat s výukovými a jazykovými programy a internetem. Získávají takto základní informace o Rusku, probírají některé tematické okruhy, procvičují a zdokonalují se v jazyce.

**Člověk a životní prostředí** – vzdělávání vede žáka k citlivému přístupu k životnímu prostředí

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák :		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikuje základní poznatky o přízvuku a intonaci (rozdíl mezi češtinou a ruštinou);</li> <li>- rozlišuje písmena azbuky – odlišnosti češtiny od ruštiny;</li> <li>- zvládá základní pravopis;</li> <li>- tvoří jednoduché krátké věty;</li> <li>- rozumí poslechu jednoduchých textů;</li> <li>- vymezí rozdíly ve skloňování podstatných jmen v češtině i ruštině;</li> <li>- časuje slovesa;</li> <li>- používá základní číslovky v 1. pádě;</li> <li>- používá jednoduché známé fráze;</li> <li>- odpovídá na krátké otázky;</li> <li>- klade jednoduché otázky;</li> </ul>	<p><b>Jazykové prostředky</b>            Základní pravidla výslovnosti v ruském jazyce            Rozlišování přízvučných a nepřízvučných slabik            Pohyblivý přízvuk u sloves            Návčik azbuky            Oficiální a neoficiální oslovení            Intonace otázek            Časování sloves: жить, изучать, говорить, быть, писать            Přivlastňovací zájmena            1.pád číslovek 0-20            Vyjádření mám, máš, mám rád, já mám ty máš</p>	13
<ul style="list-style-type: none"> <li>- v samostatném ústním projevu se představí, sdělí základní údaje o sobě a své rodině, škole a své profesi;</li> <li>- ovládá slovní zásobu týkající se jeho profese;</li> <li>- používá základní pozdravy při tykání a vykání během dne;</li> <li>- představí sebe, rodinu, své známé;</li> <li>- pojmenuje rodinné příslušníky, co dělají;</li> </ul>	<p><b>Konverzační témata</b>            Pozdravy při setkání a loučení            Představování a seznamování            Rodina rodinné vztahy            Informace o sobě, co máme rádi</p>	11
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje základní druhy zeleniny, ovoce, přílohy;</li> <li>- ovládá názvy typických českých jídel;</li> </ul>	<p><b>Odborná témata</b>            Základní terminologie- ovoce, zelenina, přílohy            Menu – jídelní lístek</p>	7
	<b>Rezerva</b>	2

Ročník: 2.		Celkem hodin: 33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- správně vyslovuje tvrdé a měkké samohlásky a souhlásky;</li> <li>- dbá na výslovnost zakončení tvrdých sloves</li> <li>- akcentuje výslovnost předložkových spojení typu : из Америки, от Ольги, в училище</li> <li>- používá minulý čas;</li> <li>- vnímá rozdíly v časování životných a neživotných podstatných jmen;</li> <li>- skloňuje zájmena tázací;</li> <li>- vyjadřuje datum;</li> </ul>	<p><b>Jazykové prostředky</b>            Časování sloves: подарить, купить            Časování sloves v minulém čase            Číslovky 30-100 a řadové číslovky            3. pád zájme он, она            3. pád podstatných jmen</p>	13
<ul style="list-style-type: none"> <li>- reprodukuje krátký monolog na připravené téma;</li> <li>- komunikuje jednoduše při objasňování a upřesňování určitých situací;</li> <li>- reaguje na pokyny pronesené učitelem;</li> <li>- popíše jednoduše svůj domov, školu, město;</li> <li>- zvládne rozhovor :nákupy, návštěva kulturních představení;</li> <li>- vyhledá neznámé a nové výrazy ve slovníku;</li> </ul>	<p><b>Konverzační témata</b>            Popis jiné osoby            Orientace ve městě            Nákupy            Roční období a měsíce</p>	10

- pojmenuje běžné druhy ovoce, zeleniny, masa a polévek; - definuje základní informace o ruské kuchyni;	<b>Odborná témata</b> Druhy a části masa Polévky Předkrmy, moučníky Způsoby přípravy jídla V restauraci (vybavení, fráze...)	7
	<b>Rezerva</b>	3

<b>Ročník: 3.</b>		<b>Celkem hodin: 30</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
- aplikuje podstatná jména středního rodu; - vyjádří možnosti, nemožnosti, zákazu, nutnosti; - rozpozná zpodstatnělá přídavná jména; - udá časové a zeměpisné údaje; - srovnává – stupňuje;	<b>Jazykové prostředky</b> Číslovky 200-1000 Slovesa: пойти, поехать Spojení číslovek a podstatných jmen Zájmena: какой, этот Přídavná jména	7
- vyjádří radost, lítost a dojmy; - vyplní dotazník; - vytvoří vlastní životopis; - formuluje jednoduchá sdělení; - zvládne jednoduchou korespondenci; - reprodukuje význam krátkého sdělení či textu;	<b>Konverzační témata</b> Objednávka Komunikace v restauraci Plány, cestování, volný čas	8
- sestaví jídelní lístek; - popíše jednoduchý pokrm;	<b>Odborná témata</b> Kuchyně a jídelna Potraviny, koření Ryby a dary moře Tradiční pokrmy ČR a RF Sestavení jídelního a nápojového lístku	10
	<b>Rezerva</b>	5

# Odborná angličtina

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Odborná angličtina, 1 hodina**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých odborných témat, mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky; efektivně pracovat s jednodušším cizojazyčným textem; pracovat se zdroji informací jako jsou kuchařky a odborné časopisy, v cizím jazyce včetně internetu; efektivně se učit odborný cizí jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka; chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.

### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu jazykového vzdělávání, Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Je zaměřeno na prohlubování znalostí v oblasti odbornosti:

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
3.	Angličtina v gastronomii a hotelnictví	1

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Součástí výuky odborné angličtiny je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti, ať již v České republice nebo v zahraničí. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možnostmi samostatného získávání důležitých a užitečných informací. Vede žáka k citlivému přístupu k životnímu prostředí, zejména při výběru vhodných surovin, technologických postupů. Syntézou všech uvedených vlivů jsou formovány jeho hodnoty, city, postoje a preference. Jednotlivá témata zahrnují oblasti občerstvení, objednávka v restauraci anglicky mluvících zemí včetně vybraných poznatků z oboru. Témata vycházejí z obsahu odborných předmětů a požadavků odborného výcviku.

### Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

Vzdělávání v odborné angličtině vychází z oblasti Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce a navazuje na předmět Anglický jazyk. Směřuje k osvojení si kvalitní úrovně odborných jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A2+ podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Slovní zásoba je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku. V požadavcích na výsledky vzdělávání jsou citlivě zvažovány možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. K podpoře výuky je vhodné používat multimediální výukové programy a internet, podporovat vedení jazykového portfolia. Je vhodné výuku orientovat na samostatné učení a řešení problémů i týmové spolupráce. Dále podpořit i aktivitu žáků využitím prostředí Moodle.



Vyučovací proces směřuje k motivaci žáků ke studiu jazyků. Zařazením soutěží a simulačních metod je tento cíl dosažitelnější. Základním cílem předmětu je připravit žáky k závěrečné zkoušce po odborné stránce, a to jak k její písemné části, tak i ústní.

### **Hodnocení žáků**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována krátkými písemnými testy (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně). Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět anglickému mluvenému slovu, zejména v průběhu vyučovací hodiny. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. Při hodnocení je důraz kladen na schopnost samostatné aplikace získaných poznatků v praxi, zejména v oblasti efektivní komunikace v cizím jazyce. Součástí průběžného hodnocení je i vedení portfolia.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**

Vzdělávání v odborné angličtině je založeno na humanistických přístupech k žákovi a kognitivně komunikativním způsobu výuky včetně využívání didaktických interkulturních aspektů. Je významnou součástí přípravy žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění. Připravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti, učí je nejen obstat v osobním životě, ale uplatnit se i v rámci evropského trhu práce. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost a vůli učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti srovnávat svou vlastní s ostatními a užívat způsoby dorozumění s představiteli jiných kultur. Ve spolupráci s ostatními předměty směřuje výuka odborné angličtiny k rozvoji osobnosti žáka. Podporuje rozvoj a upevnění všech kompetencí, zvláště pak kompetencí komunikačních, které jsou pro porozumění a aktivní použití jazyka nezbytné. Neopomíjí však ani další kompetence jako například kompetence k učení, řešení problémů při samostatné zpracovávání úkolů, ke spolupráci nebo k pracovnímu uplatnění v hodinách a při společné přípravě a realizaci projektů. Žáci využívají nejrůznější dostupné zdroje informací, čímž je nenásilně rozvíjena kompetence k práci s informačními technologiemi. Žák je v rámci výuky odborné angličtiny veden k praktickému využívání poznatků získaných v ostatních předmětech. Zejména v ICT, ZSV a odborných předmětech. Předmětem prolínají všechna průřezová témata a zobrazují se v jednotlivých tematických celcích a čerpají znalosti a dovednosti z ostatních předmětů.

### **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:**

<b>Ročník: 3.</b>		<b>Celkem hodin: 30</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
- vybaví si běžně podávané nápoje; - vyjmenuje teplé, studené, alkoholické a nealkoholické nápoje;	Nápoje a jejich dělení	3
- vyjmenuje suroviny zemí oblíbených českou klientelou; - uvede příklady využití (využije vlastní zkušenosti);	Potravinářské suroviny podle jednotlivých skupin Využití jednotlivých surovin	5
- vyjmenuje základní suroviny využívané v české kuchyni; - vysvětlí přípravu vybraných jídel; - vytvoří název jídla a charakterizuje ho;	Jídla české kuchyně Tepelné úpravy Tvorbá názvů jídel Charakteristiky jídel	12
- vyjmenuje obvyklé pokrmy Vánoc a Velikonoc v Čechách i ve světě;	Pokrmy při speciálních příležitostech	2
- vybaví si typické rysy vybraných zahraničních kuchyní a vytvoří jejich charakteristiku;	Mezinárodní kuchyně	3
- komunikuje s číšníkem; - objedná jídlo a nápoje pro celou společnost; - respektuje způsob placení a vydá doklad o zaplacení;	Objednávání a placení v restauraci	2
	<b>Rezerva</b>	3

# Základy společenských věd

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Základy společenských věd, 3 hodiny**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu

Výuka předmětu Základy společenských věd (ZSV) navazuje na učivo základní školy. Rozvíjí se a doplňuje vědomosti, které mají vést k pochopení vztahů, na jejichž základě funguje demokratická společnost. Vede žáky k seznámení se společenskými, politickými a právními aspekty současného života. Směřuje žáky, aby byli především slušnými, zdvořilými a taktními lidmi, kteří se dokáží v lidské společnosti aktivně zapojit do života. Uznávají principy svobody a kritické tolerance. Dále ZSV učí žáka rozumět problematice soudobého světa, varuje žáky před negativními jevy ve společnosti a učí je se jim bránit. Buduje a posiluje hodnotovou orientaci žáků.

### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z okruhu Společenskovední vzdělávání a jeho cílem je především připravit žáky na aktivní občanský život.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Člověk v lidském společenství Člověk a péče o zdraví Člověk jako občan	1
2.	Nauka o státu Člověk a právo	1
3.	Česká republika Evropa v současnosti Svět v současnosti	1

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Vzdělávání v této oblasti směřuje k tomu, aby žáci dovedli využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě, tj. ve styku s jinými lidmi, při řešení praktických otázek svého osobního a sociálního rozhodování a hodnocení. Žáci dokáží získávat a kriticky hodnotit informace z různých zdrojů – verbálních, ikonických (médiá – televize, tisk, rozhlas, internet), kriticky posuzovat skutečnost kolem sebe, přemýšlet o ní, tvořit si vlastní názor a správně jej formulovat, což snižuje nebezpečí manipulace. Váží si a chrání materiální a kulturní hodnoty, uvědomují si vliv masové komunikace na utváření lidské společnosti a jednotlivce. Chápou, jak životní prostředí působí na zdraví člověka. Kriticky vnímají multikulturní soužití, tolerují různé názory.

### Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

Metody a formy výuky jsou voleny zejména s ohledem na podporu pozitivních vlastností žáků, na rozvíjení jejich samostatného myšlení a uvažování v oblasti společenských disciplín. Jsou uplatňovány také výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného učení a řešení problémů, ale i týmové spolupráce. Aktivitu žáků podporuje i využití prostředí Moodle.

V souladu s cíli je výuka především zaměřena na vedení žáků ke slušnosti a toleranci, kterou lze přiblížit vhodnými příklady, žáci mohou sami uvádět a přehrávat (aranžovat) možné konfliktní situace týkající se dané problematiky (simulační a situační metody) s následným rozбором. V průběhu výuky je počítáno s širokým uplatněním jednotlivých forem diskuse, zpětnou vazbu pro učitele budou zajišťovat vedle běžných postupů také

psychologické hry a anonymní testy. Výuka bude oživena besedami s odborníky z oblasti státní správy a samosprávy, politiky apod. včetně návštěvy PČR a významných expozic týkajících se např. naší státnosti. V rámci snižování nebezpečí pronikání rasismu, xenofobie a intolerance je do programu zařazena také návštěva detašovaného pracoviště KU, Ústavu jazykové a odborné přípravy v Poděbradech, kde studují výhradně zahraniční studenti. V oblasti posilování právního vědomí žáků se uskuteční návštěva soudního jednání a beseda s odborníky na negativní jevy ve společnosti. Do výuky bude zařazena aktuální připomínka významných výročí a stručná tuzemská či zahraniční aktualita.

Materiální zabezpečení představují vedle pomůcek jako jsou mapy a učebnice rovněž audiovizuální materiály (video, CD, DVD, ukázky originálních dobových tiskových materiálů), do značné míry bude využíván internet nejen k vyhledávání informací, ale také pro dovednost žáků umět informace vyhodnotit, třídít a vyhnout se případným dezinformacím.

### **Hodnocení žáků**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**

Při výuce ZSV jsou jak kompetence klíčové, tak i občanské rozvíjeny průběžně. V průběhu výuky jsou posilovány především dovednosti:

#### ***kommunikativní***

- vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci, své myšlenky a názory formulovat srozumitelně a souvisle;
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskusí, kriticky hodnotit a tolerovat názory jiných lidí;
- vystupovat s principy demokracie;

#### ***sociální a personální***

- rozhodovat se a jednat na základě svých schopností a vlastností;
- přijímat kritiku a poučit se z kritiky jiných lidí;
- rozvíjet schopnost spolupráce – práce v týmu, ale také pracovat samostatně s vírou ve vlastní síly a schopnosti;
- posilovat sebevědomí;

#### ***pracovní a odborné***

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému;
- navrhnout způsob řešení;
- zhodnotit dosažený výsledek;

Průřezová témata jsou začleňována k jednotlivým tematickým okruhům v učivu. **Témata Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce** se v předmětu prolínají. Žáci jsou vedeni k vytvoření demokratického klimatu ve třídě (např. možnost hlasování při řešení či nastolení nejrůznějších problémů). Výukové metody jsou voleny tak, aby na příkladech z reálného života ukázaly, jaké chování a politický přístup jsou demokratické a humánní. Žáci se učí na konkrétních příkladech z reálného života ukázat negativní působení lidské společnosti na životní prostředí a důsledky z toho plynoucí. Žáci jsou vedeni k uvědomění si nutnosti celoživotního vzdělávání, k pochopení fungování mezilidských vztahů (v osobním životě i na pracovišti). Žáci se seznamují se základními aspekty právního státu. Učí se jednodušší orientaci v pracovněprávních vztazích. Využívají nejrůznější dostupné zdroje informací, čímž je nenásilně rozvíjena kompetence k práci s informačními technologiemi (ICT). Tedy jsou vedeni k oddělování informací podstatných od nepodstatných, manipulativních přístupů od objektivních. Dále jsou vedeni ke zvažování pravdivosti informačního zdroje, jeho objektivitě, příp. účelu a cíli, pro který byl vytvořen.

### **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:**

<b>Ročník: 1.</b>		<b>Celkem hodin: 33</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
Žák:		
	<b>1. Člověk v lidském společenství</b>	
- uvede základní rozdělení sociálních skupin; - objasní, do kterých společenských skupin sám patří;	Lidská společnost a společenské skupiny, společenské vrstvy Sociální role, konflikt rolí	3
- objasní, co se rozumí šikanou a vandalismem;	Šikana a vandalismus, úloha vůdce, domácí násilí	2
- popíše příčiny sociální nerovnosti a chudoby; - uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit;	Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti Sociální zajištění občanů Řešení krizových finančních situací	5

- vyjádří vlastními slovy, jak vzniká napětí a konflikty mezi majoritními a minoritními skupinami obyvatel;	Multikulturní soužití, tolerance Klady a záporny, problémy multikulturního soužití Migrace v současném světě Majority a minority	3
- vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen; - uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována;	Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti, gender	2
- vyjmenuje světová náboženství, stručně je charakterizuje a zařadí do odpovídající civilizační sféry; - vysvětlí, proč jsou sekty nebezpečné;	Víra a ateismus Světová náboženství Náboženská hnutí a sekty Náboženský fundamentalismus	4
	<b>2. Člověk a péče o zdraví</b>	
- vysvětlí, jak závislosti poškozují zdraví - seznámí se s tím, kde danou problematiku řešit;	Faktory poškozující zdraví Různé druhy závislostí Patologické jevy ve společnosti	3
	<b>3. Člověk jako občan</b>	
- charakterizuje demokracii; - objasní, jak demokracie dnešní doby; - funguje a jaké má problémy; - vysvětlí pojem lidská práva a práva; - dětí a jejich obsah; - seznámí se s tím, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena;	Základní hodnoty a principy demokracie Lidská práva, práva dětí Svobodný přístup k informacím (médiá - tisk, rozhlas, televize) a jejich funkce komerční, politická a sociální role	6
- uvede, jaké vlastnosti by měl mít ideální občan demokratického státu;	Etika Asertivita, agresivita, komunikace	3
	<b>Rezerva</b>	2

<b>Ročník: 2.</b>		<b>Celkem hodin: 33</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
	<b>4. Nauka o státu</b>	
- objasní úlohu demokratického státu; - popíše český politický systém; - objasní úlohu politických stran a svobodných voleb;	Stát a jeho funkce Ústava Politický systém ČR Veřejná správa Samospráva Politika, politické spektrum ČR	10
- vyvodí na příkladech dění v ČR i ve světě, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem a terorismem;	Extremismus, politický radikalismus; vliv na mládež Terorismus	3
- vysvětlí, proč nelze připustit propagaci omezující lidská práva a svobodu jiných lidí; - aplikuje zásady slušného chování, vyjádří vlastními slovy negativní důsledky polit. radikalismu a omezování lidských práv;	Občanská společnost, multikulturní soužití. Základní principy a hodnoty demokracie, občanské etnosti	7
	<b>5. Člověk a právo</b>	
- popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství;	Pojmy právo, právní stát, právní vztahy a ochrana občanů	3
- popíše soustavu soudů v ČR; - objasní způsobilost k právním úkonům a trestní odpovědnost;	Soudní systém ČR. Notář – advokát – soudce Trestní právo	4

- vysvětlí právní vztahy mezi rodiči a dětmi, manželi; ví, kam se obrátit v případě týrání; - vysvětlí vybrané otázky z vlastnického a trestního práva;	Rodinné právo Vlastnické právo	4
	<b>Rezerva</b>	2

<b>Ročník: 3.</b>		<b>Celkem hodin: 30</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
	<b>6. Český stát, státní svátky</b>	
- popíše státní symboly ČR a některé národní tradice;	Státní a národní symboly, významné dny, kulturní tradice;	3
- uvede státní svátky a ví proč se tyto svátky slaví;	Česká a československá státnost	3
- hovoří o známých osobnostech a jejich poli působení; - objasní na příkladech z dějin, jak čeští občané bojovali za demokracii a svobodu;	Významné mezníky, události, tradice, významné osobnosti a utváření moderní české a československé státnosti	10
	<b>7. Evropa v současnosti</b>	
- popíše vznik, strukturu a cíle EU; - charakterizuje postavení ČR v rámci integračního seskupení v Evropě;	Evropský integrační proces Cíle a struktura EU ČR a integrační proces	5
	<b>8. Svět v současnosti</b>	
- vysvětlí funkci OSN, NATO; - uvede příklady rozvinutých a rozvojových států; - uvede příklady vybraných integračních seskupení ve světě a jejich cíle;	OSN: funkce ,cíle, další mezinárodní organizace Hospodářská klasifikace zemí Rozvinuté a rozvojové země	4
- debatuje o globálních problémech současného světa; - na konkrétním aktuálním problému vysvětlí původ globálních problémů lidstva, jak je problém řešen a jaké jsou možné perspektivy vývoje; - vysvětlí pojem globalizace a uvede příklady;	Globální problémy lidstva Globalizace	3
	<b>Rezerva</b>	2

# Základy ekologie

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Základy ekologie, 0,5 hodiny**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu

Cílem výuky předmětu Základy ekologie je poskytnout žákům soubor poznatků o základních ekologických pojmech a zákonitostech. Výuka umožňuje žákům porozumět ekologickým souvislostem a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje. Žáci jsou seznámeni s postavením člověka v přírodě a s jeho vlivem na jednotlivé složky prostředí a dále pak s organizací ochrany přírody.

### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník v oblasti Přírodovědného vzdělávání a využívá možnosti integrovat přírodovědné vzdělávání v oblasti ekologie tak, aby žáci získali klíčové kompetence v této oblasti, která je součástí programu středního odborného vzdělávání.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Základy ekologie – vznik a vývoj života, buňka a organismus, člověk a životní prostředí.	0,5

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

V citové oblasti směřuje přírodovědné vzdělávání k získání motivace žáků přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i v pracovní činnosti, pozitivnímu postoji k přírodě a současně byli motivováni k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

Žáci v občanském a profesním životě přispívají k šetrnému zacházení s přírodními zdroji, surovinami a energií a k minimalizaci odpadu. Uvědomí si závažnost vlivu životního prostředí na člověka a jeho zdraví a význam prevence onemocnění.

### Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení):

Pojetí výuky vychází z cíle seznámit žáky s komplexním pochopením přírodních jevů a zákonů s výrazným důrazem na tvorbu jejich ohleduplného vztahu k životnímu prostředí a potřebným dovednostem v oboru. Součástí výuky je osvojení poznatků prostřednictvím vycházek do přírody (naučná Polabská stezka, nebo exkurzemi do vybraných technických zařízení (poděbradská hydroelektrárna, ČOV a podobně).

### Hodnocení výsledků žáků:

Podklady pro hodnocení učitel získává soustavným pozorováním žáků, sledováním jejich výkonů a připravenosti na vyučování, různými druhy zkoušek (písemné, ústní, testy, referáty, krátkodobé projekty). Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

Z hlediska klíčových dovedností se klade důraz zejména na:

- komunikativní dovednosti s používáním přírodovědné terminologie
- dovednost analyzovat a řešit problémy, především s uplatněním přírodních jevů

#### ***komunikativní:***

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

**sociální a personální:**

učitel vede žáky k:

- vyhledávání, třídění a propojování informací
- využívání odborné terminologie
- samostatnému porovnávání získaných informací
- nalézání souvislostí mezi získanými daty a informacemi

**odborné:**

- učitel vede žáky a zadává úkoly, při kterých žáci osvojují základní postupy práce, tj. nalezení problému, formulace, hledání a zvolení postupu jeho řešení, vyhodnocení
- z hlediska klíčových dovedností předmět rozvíjí dovednosti komunikativní s používáním přírodovědné terminologie, prohlubuje biologické a ekologické vědomosti a objasňuje informace potřebné k pochopení zákonitostí biosféry, vztahů mezi organismy a prostředím
- pomáhá dovážet postoje žáků k životnímu prostředí
- rozvíjí dovednost analyzovat a řešit problémy, především s uplatněním přírodních jevů v občanském životě
- žák operuje s obecně užívanými termíny, uvádí věci do souvislosti, propojuje do širších celků poznatky z různých vzdělávacích oblastí a na základě toho si vytváří komplexní pohled. Poznává smysl a cíl všeobecného vzdělávání a získává pozitivní vztah k němu
- vnímá problémové situace, rozpozná a pochopí problém, promyslí a naplánuje způsob řešení
- žák formuluje a vyjadřuje své myšlenky a názory v logickém sledu, vyjadřuje se výstižně a kultivovaně v písemném i ústním projevu. Spolupracuje ve skupině a podílí se na vytváření příjemné atmosféry v týmu

**Průřezová témata** jsou do výuky začleňována průběžně.

Obecné průřezové téma Informační a komunikační technologie – získávání informací k probíranému tématu se prolíná všemi jednotlivými disciplínami v předmětu prostřednictvím práce na internetu apod.

- *Člověk a životní prostředí* – ovlivňování životního prostředí člověkem (skleníkový efekt, ozónová díra, znečišťování prostředí, změna krajiny, zásahy člověka do přírody). Zdravý životní styl

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:**

Ročník: 1.		Celkem hodin: 16
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
- vymezí pojem ekologie; - vysvětlí základní ekologické pojmy; - charakterizuje vztahy mezi organismy a prostředím; - charakterizuje abiotické faktory (sluneční záření, světlo, teplo, vzduch, voda, půda) a biotické faktory (populace, hustota populace, růst populace, vztahy mezi populacemi);	Základní ekologické pojmy. Organismus a prostředí. Podmínky života. Abiotické faktory. Biotické faktory	4
- hodnotí vliv různých činností člověka na životní prostředí; - charakterizuje přírodní zdroje a jejich využívání;	Člověk a životní prostředí. Vývoj vztahů člověka a prostředí. Dopady činností člověka na životní prostředí, konflikt člověka se životním prostředím. Přírodní zdroje energie a surovin.	4
- uvede příklady globálních problémů životního prostředí a možnosti jejich řešení;	Globální problémy životního prostředí	2
- má přehled o největších ekologických katastrofách a jejich dopadu na Zemi; - orientuje se ve způsobech nakládání s odpady a možnostech snížení jejich produkce;	Ekologické katastrofy Odpady.	3
- rozumí vlivu člověka na klima a stav krajiny v dlouhodobém horizontu;	Zásady udržitelného rozvoje.	3

# Matematika

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Matematika, 4, 5 hodiny**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu

Cílem matematického vzdělávání je výchova člověka, který nejen bude schopen aplikovat matematiku v odborném i osobním životě, ale zároveň jej matematické vzdělávání naučí i matematizovat běžné reálné situace, bezpečně se pohybovat v běžných převodech jednotek, abstraktněji myslet, pracovat s informacemi, které poskytují např. matematické tabulky, orientovat se v grafech, tabulkách a diagramech, vyvozovat z nich závěry a hodnotit je. V neposlední řadě matematika vede k rozvoji schopnosti soustředit se, spoléhat na vlastní úsudek a naučit se porovnat výsledek s realitou skutečnosti.

### Charakteristika učiva

Cílem matematického vzdělávání je výchova člověka, který nejen bude schopen aplikovat matematiku v odborném i osobním životě, ale zároveň jej matematické vzdělávání naučí i matematizovat běžné reálné situace, bezpečně se pohybovat v běžných převodech jednotek, abstraktněji myslet, pracovat s informacemi, které poskytují např. matematické tabulky, orientovat se v grafech, tabulkách a diagramech, vyvozovat z nich závěry a hodnotit je. V neposlední řadě matematika vede k rozvoji schopnosti soustředit se, spoléhat na vlastní úsudek a naučit se porovnat výsledek s realitou skutečnosti.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Operace s čísly Mocniny a odmocniny Výrazy a jejich úpravy	1,5
2.	Řešení rovnic a nerovnic Slovní úlohy řešené rovnicí a soustavou rovnic Planimetrie	1,5
3.	Stereometrie Funkce Pravděpodobnost v praktických úlohách Práce s daty v praktických úlohách	1,5

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Podpora volních hodnot osobnosti žáka, soustředěnosti a samostatnosti při řešení matematických problémů, diskuse o řešení s ostatními, porovnávání výsledků a způsobů řešení.

### Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

Při výuce matematiky bude používán výklad s následnou diskusí opřenou o příklady z praxe. Žáci budou vedeni k samostatnému vyvozování závěrů a k aplikaci získaných poznatků. Pro upevnění získaných dovedností bude využívána práce ve skupinách. Výuka bude současně směřována tak, aby žáci dokázali zkoumat a řešit předložené problémy, bude kladen důraz na porozumění zadání a matematizaci úloh. Bude průběžně požadováno správné matematické pojmosloví. Vedle běžných mat. pomůcek a modelů bude rovněž využívána audiovizuální technika (video pro látku Planimetrie, Stereometrie a další) a grafy, diagramy a tabulky z různých aktuálních zdrojů, Moodle pro domácí přípravu, domácí (termínované) práce, pro využití v době nemoci, práce s pracovními listy.



### Hodnocení žáků

Písemné zkoušení - krátké práce na probíranou látku či právě dobranou látku v rozsahu 10 – 20 minut podle obtížnosti a potřeb žáků (při slovních zadáních se věnovat žákům s SPU a ověřit si, že porozuměli zadání) + hodinová práce na konci každého pololetí jako opakování látky za dané pololetí (na tuto písemnou práci bude předem věnována jedna vyučovací hodina na zopakování, po napsání následuje rozbor a oprava písemné práce). Pololetní písemné práce budou mít žáci hlášeny dopředu (datum i učivo).

Žáci budou hodnoceni průběžně i za aktivitu v hodinách a domácí úkoly.

Ústní zkoušení bude využíváno především pro žáky, kterým dělá písemný projev potíže, a pro vlastní iniciativu žáků či kontrolní zkoušení žáků, kteří dosahují špatných výsledků v písemném zkoušení. Po slovním hodnocení a vyjádření žáka ke svému výkonu bude ústní zkoušení uzavřeno numerickým hodnocením v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Žák umí pracovat samostatně i ve skupině (týmu), aplikuje základní matematické dovednosti při řešení praktických úloh a volí správné matematické postupy a znalosti. O svém řešení je schopen vést diskusi, zdůvodnit svůj postup, ale zároveň zhodnotit i jiné možné metody, čímž naplňuje komunikační kompetenci.

V rámci kompetence sociální a personální se projevuje respekt k odlišnosti ve schopnostech svých spolužáků uspět v matematice, snaha pomoci slabším. V případě potřeby je schopen věnovat učení větší časový prostor a potřebnou pravidelnost přípravy. Získává pozitivní postoj k matematickému vzdělávání a tím důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

Odborná kompetence se projevuje při reálných situacích dle potřeby matematické dovednosti a znalosti, převádí jednotky, odhaduje přibližný výsledek, při své práci používá tablet, PC, kalkulačtor, tím naplňuje kompetenci k ICT.

Průřezová témata jsou do látky zařazována průběžně – použití informační a komunikační technologie slouží i k zjišťování informací pro konkrétní příklady z praxe.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 50
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"><li>- provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly;</li><li>- provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly;</li><li>- používá různé zápisy reálného čísla;</li><li>- porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly;</li><li>- určí řád reálného čísla;</li><li>- zaokrouhlí reálné číslo;</li><li>- znázorní reálné číslo na číselné ose;</li><li>- zapíše a znázorní interval;</li><li>- provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik);</li><li>- řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu;</li><li>- orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů;</li><li>- provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok;</li><li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li></ul>	<b>1. Operace s čísly</b> Přirozená a celá čísla, operace s nimi (prvočísla, čísla složená, dělitelnost 2, 3, 4, 5, 10) Racionální čísla Reálná čísla Různé zápisy reálného čísla Aritmetické operace v číselných oborech R Číselná osa a absolutní hodnota reálného čísla Intervaly jako číselné množiny Operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik) Poměr a jeho úpravy, měřítko Trojčlenka (přímá a nepřímá úměrnost) Procenta	23
	Pololetní písemná práce	3

<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojí si pojem a představu mocniny a vypočítá jednoduché mocniny různých základů (celé číslo, zlomek, desetinné číslo);</li> <li>- určí druhou a třetí mocninu a odmocninu pomocí kalkulatoru;</li> <li>- provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem;</li> <li>- používá mocniny čísla 10 pro zápis řádů;</li> </ul>	<b>2. Mocniny a odmocniny</b> Mocniny s přirozeným mocnitelem Mocniny s celočíselným mocnitelem Odmocniny	9
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vypočítá hodnotu výrazu, provádí početní operace s výrazy;</li> <li>- určí definiční obor lomeného výrazu;</li> <li>- provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy;</li> <li>- rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin;</li> <li>- dovede napsat matematický zápis výrazu podle slovního vyjádření, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání;</li> <li>- na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<b>3. Výrazy a jejich úpravy</b> Číselné výrazy Mnohočleny Lomené výrazy Operace s algebraickými výrazy Definiční obor lomeného výrazu Slovní úlohy	12
Pololetní písemná práce		3

<b>Ročník: 2.</b>		<b>Celkem hodin: 50</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině <math>\mathbb{R}</math>;</li> <li>- řeší lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy, výsledek znázorní na číselné ose a zapíše intervalem;</li> <li>- řeší v <math>\mathbb{R}</math> soustavy lineárních rovnic;</li> <li>- vyjádří neznámou ze vzorce;</li> <li>- užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<b>1. Řešení rovnic a nerovnic</b> Lineární rovnice s jednou neznámou Lineární nerovnice s jednou neznámou Soustavy lineárních rovnic a nerovnic Slovní úlohy Vyjádření neznámé ze vzorce	24
Pololetní písemná práce		3

<ul style="list-style-type: none"> <li>- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka a rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka);</li> <li>- sestrojí trojúhelník, různé druhy rovno- a lichoběžníků;</li> <li>- řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty;</li> <li>- graficky rozdělí úsečku v daném poměru;</li> <li>- graficky změní velikost úsečky v daném poměru;</li> <li>- určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah;</li> <li>- určí obvod a obsah kruhu;</li> <li>- určí vzájemnou polohu přímky a kružnice;</li> <li>- určí obvod a obsah složených rovinných útvarů;</li> <li>- užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<p><b>2. Planimetrie</b>  Základní pojmy a označení  Polohové vztahy rovinných útvarů  Metrické vlastnosti rovinných útvarů  Trojúhelníky, shodnost a podobnost trojúhelníků  Pravouhlý trojúhelník – Pythagorova věta  Goniometrické funkce ostrého úhlu, trigonometrie pravouhlého trojúhelníku  Rovinné útvary – konvexní a nekonvexní  Mnohoúhelníky, čtyřúhelníky  Pravidelné mnohoúhelníky  Kruh, kružnice a jejich části  Složené útvary  Slovní úlohy</p>	20
Pololetní písemná práce		3

<b>Ročník: 3.</b>		<b>Celkem hodin: 45</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin;</li> <li>- určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin;</li> <li>- určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin;</li> <li>- rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, jehlan, rotační kužel) a určí jejich povrch a objem;</li> <li>- charakterizuje tělesa komolý jehlan a kužel, koule a její části;</li> <li>- určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie;</li> <li>- využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa;</li> <li>- aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, např. výpočet objemu, spotřeby materiálu na výrobu těles (nádoby, střechy, různé výrobky daného tvaru), hmotnosti;</li> <li>- užívá a převádí jednotky objemu;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<p><b>1. Stereometrie</b>  Polohové vztahy prostorových útvarů  Metrické vlastnosti prostorových útvarů  Tělesa a jejich sítě  Složená tělesa  Výpočet povrchu a objemu těles, složených těles</p>	17
Pololetní písemná práce		3

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce;</li> <li>- určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní;</li> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot;</li> <li>- určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic;</li> <li>- v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak;</li> <li>- řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<p><b>2. Funkce</b>  Pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce  Vlastností funkce  Druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce  Slovní úlohy</p>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>- užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev;</li> <li>- určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<p><b>3. Pravděpodobnost v praktických úlohách</b>  Náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu  Náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev  Výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr;</li> <li>- porovnává soubory dat;</li> <li>- interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách;</li> <li>- určí aritmetický průměr;</li> <li>- určí četnost a relativní četnost znaku;</li> <li>- čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<p><b>4. Práce s daty v praktických úlohách</b>  Statistický soubor a jeho charakteristika  Četnost a relativní četnost znaku  Aritmetický průměr  Statistická data v grafech a tabulkách</p>	4
	<p>Pololetní písemná práce</p>	3

# Tělesná výchova

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Tělesná výchova, 3 hodiny**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu

- chápat zdraví, tělesnou zdatnost, jako hodnoty potřebné k psychosomatickému rozvoji člověka;
- vážit si zdraví a považovat jej za prioritní životní hodnotu, utužovat jej a žít v souladu se zdravím životním stylem;
- orientovat se v tom co může zdraví člověka ohrozit a co naopak utužovat a rozvíjet;
- nedostatečnou nebo jednostrannou zátěž vyvažovat rozmanitými pohybovými aktivitami;
- racionálně posuzovat důsledky komerčního vlivu a příliš materialistického životního stylu a zaujímat přiměřeně kritický postoj;
- zodpovědně a racionálně jednat v situacích, které s sebou nesou složité rozhodnutí, kompromis, nebo trpělivost, v těchto situacích zachovávat odstup, chladnou hlavu a jednání v rámci fair play;
- usilovat o získání rozmanitých pohybových zkušeností a snažit se osvojit si co nejširší základnu pohybových dovedností a dosahovat optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- zaujímat takové životní hodnoty a postoje, aby byly co nejvíce eliminovány nezdravé a negativní životní a sociální návyky;
- z přehledem jednat ve složitých osobních, či sociálních situacích, nebo ve stavu ohrožení;
- podporovat a využívat zdravé životní prostředí. Usilovat o pozitivní rozvoj tělesného sebepojetí;
- pociťovat uspokojení a radost při provádění pohybových činností;

### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu Vzdělávání pro zdraví.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Význam pohybu pro zdraví Atletika Gymnastika Sportovní hry Drobné pohybové hry Bruslení Fitness, workout	1
2.	Význam pohybu pro zdraví Atletika Gymnastika Sportovní hry Drobné pohybové hry Bruslení Fitness, workout	1

3.	Význam pohybu pro zdraví Atletika Gymnastika Sportovní hry Drobné pohybové hry Bruslení Fitness, workout	1
----	--	---

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot**

Tělesná výchova se zaměřuje nejen na fyzické aktivity, pohybové dovednosti atd., ale velkou měrou se snaží působit i na žákovu emocionální, charakterovou a volní složku osobnosti.

Žáci jsou vedeni k pravidelné pohybové činnosti, jsou jim vytvářeny podmínky pro provádění pohybových činností. V neposlední řadě jim vytvářeny podmínky pro účast a pořádání sportovních soutěží.

### **Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)**

**Metodika:** v TEV převažuje individuální a skupinová práce s jedincem, velmi důležitá je názorná ukázka učitele jednotlivých pohybových a herních činností a jeho organizační schopnost při výuce.

**Pomůcky:** při výuce TEV je použito velmi mnoho nejrůznějších pomůcek, náčiní a náradí. TEV je na používání náčiní a náradí v podstatě založena, je tedy zbytečné jmenovat všechny učební pomůcky.

### **Hodnocení žáků**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem. Jedna úroveň hodnocení je hodnocení vlastní aktivity, přístupu a snahy žáků k jednotlivým pohybovým činnostem, je zde třeba zohlednit snahu i přes to že žák není pohybově nadaný.

Druhá úroveň je hodnocení spolupráce žáky s ostatními žáky v kolektivních herních činnostech, týmový herní výkon atd.

Třetí úroveň hodnocení je tělesná zdatnost v motorických a kondičních fyzických testech.

Všechny tři úrovně jsou velmi důležité, tento systém hodnocení zohledňuje i ne zcela dobrou genetickou předurčenost ke sportovním výkonům, a naopak žáky s pohybovým nadáním motivuje k rozvoji svých vloh.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**

V TEV se nejvíce rozvíjí komunikativní, personální a sociální kompetence.

**komunikativní:** žáci by měli být schopni: Dostatečně komunikovat při pohybových činnostech, diskutovat o pohybových činnostech a obhájit svoji činnost.

**Personální a sociální kompetence:** žáci jsou připraveni kriticky hodnotit kvalitu svých pohybových schopností, dovedností dosažených výkonů, uvědomovat si své přednosti a nedostatky v jednotlivých sportovních odvětvích, dokázat přijímat rady a kritiku od druhých lidí, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj získanými prostředky z TEV. Jednat v rámci fair play, adaptovat se na různorodé podmínky v TEV (klimatické, zařízení, hygiena, bezpečnost), zapojit se do organizace turnajů a soutěží, klást důraz na týmový herní výkon družstva.

### **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:**

<b>Ročník: 1.</b>		<b>Celkem hodin: 33</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám, hygieně a bezpečnosti;</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech;</li> <li>- zapojí se do organizace soutěží;</li> <li>- ovládá různá relaxační, zdravotní a protahovací cviky;</li> <li>- vyhledá potřebné informace o pohybových činnostech, základním způsobem</li> <li>- rozvíjí rychlostní, silové a vytrvalostní schopnosti;</li> </ul>	<p><b>Teorie</b> – význam pohybu pro zdraví a osobnost člověka, způsoby a prostředky pro rozvoj rychlostních, silových a vytrvalostních schopností, zásady tréninku;</p> <p>odborné názvosloví výstroj, výzbroj, údržba hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obuv,</p> <p>záchrana, dopomoc, zásady bezpečného chování</p> <p>regenerace, kompenzace, relaxace</p> <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční</p> <p>koordinační, kompenzační, relaxační a jiné</p>	1

<ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikuje jednotlivé druhy běžecké abecedy, předvádí je, rozpozná rozdíl mezi jednotlivými druhy startů;</li> <li>- zkoordinuje rozběh s granátem a odhod;</li> <li>- ovládá způsoby vrhů koulí (z místa, sunem, z otočky);</li> <li>- předvede vrh z místa a sunem;</li> </ul>	<p><b>Atletika</b> -běžecká technika ,vytrvalostní běhy, přespolní běh, hod granátem, vrh koulí;</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí dopomoc i záchranu při cvičeních kde hrozí nebezpečí úrazu;</li> <li>- předvádí jednotlivé cviky;</li> <li>- zvládá technicky základní cviky na kruzích, dovede nabídnout dopomoc a záchranu;</li> <li>- pozná základní způsoby rozvoje pohybových schopností;</li> <li>- předvádí dopomoc i záchranu při cvičeních kde hrozí nebezpečí úrazu;</li> <li>- předvádí jednotlivé cviky;</li> </ul>	<p><b>Gymnastika</b> -akrobacie, kruhy, hrazda</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- předvádí jednotlivé typy přihrávek, zná herní činnosti jednotlivce, umí základní pravidla;</li> <li>- aplikuje jednotlivé typy přihrávek, střelbu z místa, z výskoku, dvoutakt, zná herní činnosti, zvládá se ve hře uvolňovat s míčem i bez míče, jednotlivce, umí základní pravidla;</li> <li>- ovládá základní pravidla, ovládá individuální herní činnosti, zná základní herní postavení při příjmu i při podání, orientuje se v základním herním systému – každý střední s nahrávačem;</li> </ul>	<p><b>Sportovní hry</b> -Fotbal Herní činnosti jednotlivce, přechod z obrany do útoku, vedení míče, vhazování, činnost brankáře, střelba na branku; -Basketbal Herní činnosti jednotlivce, střelba z místa a v pohybu, uvolňování hráče s míčem, bez míče; c)Volejbal Herní činnosti jednotlivce Základní herní postavení, základní herní systémy</p>	11
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá základní pravidla a základní herní činnosti jednotlivce, dokáže užít základní herní systémy;</li> <li>- ovládá pravidla, dokáže chytat a odhazovat kroužky, zvládá herní činnosti, orientuje se ve hře;</li> <li>- ovládá základní pravidla, ovládá individuální herní činnosti, zná základní herní postavení při příjmu i při podání, má osvojené herní postavení;</li> <li>- dovede přesně chytat a házet frisbee talíř, zná základní pravidla hry frisbee ultimate, má osvojeny základní herní činnosti jednotlivce;</li> <li>- ovládá základní pravidla, ovládá individuální herní činnosti, zná základní herní postavení při příjmu i při podání, má osvojené herní postavení;</li> <li>- ovládá pravidla, dokáže chytat a odhazovat, zvládá herní činnosti jednotlivce, odpalování a nadhoz, orientuje se ve hře;</li> </ul>	<p><b>Méně tradiční sportovní hry</b> -Florbal Základní herní činnosti jednotlivce, vedení míče, přechod z obrany do útoku,; Základní herní systémy; -Ringo Základní herní činnosti jednotlivce -Nohejbal Herní činnosti jednotlivce, herní postavení, -Frisbee Chytání, házení talíře různými způsoby, základy hry ultimate- -Badminton Herní činnosti jednotlivce, herní postavení -Softbal Chytání, házení různými způsoby, odpal, základy hry</p>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvíjí různé druhy schopností prostřednictvím několika základních drobných pohybových her, vlastní základní zásobník drobných pohybových her a dovede je využít;</li> <li>- má osvojeny základní bruslařské dovednosti včetně zatáčení, překládání a zastavování</li> <li>- ovládá základní fyzické testy, dovede provést opakovaně testové cviky;</li> </ul>	<p><b>Drobné pohybové hry</b> -Hry pro rozvoj obratnosti, rychlosti, vytrvalosti, síly, honičky, s míči, kontaktní a týmové hry; <b>Bruslení</b> Základy bruslení, základy ledního hokeje (dle možnosti); <b>Testování fyzické zdatnosti</b></p>	3

Ročník: 2.		Celkem hodin: 33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám, hygieně a bezpečnosti;</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech;</li> <li>- zapojí se do organizace soutěží,</li> <li>- ovládá různá relaxační, zdravotní a protahovací cviky;</li> <li>- vyhledá potřebné informace o pohybových činnostech, základním způsobem;</li> <li>- rozvíjí rychlostní, silové a vytrvalostní schopnosti;</li> </ul>	<p>Teorie – význam pohybu pro zdraví a osobnost člověka, způsoby a prostředky pro rozvoj rychlostních, silových a vytrvalostních schopností, zásady tréninku;</p> <p>odborné názvosloví výstroj, výzbroj, údržba hygieny a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obuv,</p> <p>záchrana, dopomoc, zásady bezpečného chování</p> <p>regenerace, kompenzace, relaxace</p> <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční</p> <p>koordinační, kompenzační, relaxační a jiné</p>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikuje jednotlivé druhy běžecké abecedy, předvádí je, rozpozná rozdíl mezi jednotlivými druhy startů;</li> <li>- zkoordinuje rozběh s granátem a odhod;</li> <li>- ovládá způsoby vrhů koulí (z místa, sunem, z otočky);</li> <li>- předvede vrh z místa a sunem;</li> </ul>	<p><b>Atletika</b></p> <p>-běžecká technika ,vytrvalostní běhy, přespolní běh, hod granátem, vrh koulí;</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí dopomoc i záchranu při cvičeních kde hrozí nebezpečí úrazu;</li> <li>- předvádí jednotlivé cviky;</li> <li>- zvládá technicky základní cviky na kruzích, dovede nabídnout dopomoc a záchranu;</li> <li>- zná základní způsoby rozvoje pohybových schopností;</li> <li>- předvádí dopomoc i záchranu při cvičeních kde hrozí nebezpečí úrazu;</li> <li>- předvádí jednotlivé cviky;</li> </ul>	<p><b>Gymnastika</b></p> <p>-akrobacie, kruhy, hrazda</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- předvádí jednotlivé typy přihrávek, zná herní činnosti jednotlivce, umí základní pravidla;</li> <li>- aplikuje jednotlivé typy přihrávek, střelbu z místa, z výskoku, dvoutakt, zná herní činnosti, zvládá se ve hře uvolňovat s míčem i bez míče, jednotlivce, umí základní pravidla;</li> <li>- ovládá základní pravidla, ovládá individuální herní činnosti, zná základní herní postavení při příjmu i při podání, orientuje se v základním herním systému - každý střední s nahrávačem;</li> <li>- ovládá základní pravidla a základní herní činnosti jednotlivce, dokáže užít základní herní systémy;</li> </ul>	<p><b>Sportovní hry</b></p> <p>-Fotbal</p> <p>Herní činnosti jednotlivce, přechod z obrany do útoku, vedení míče, vhazování, činnost brankáře, střelba na branku;</p> <p>-Basketbal</p> <p>Herní činnosti jednotlivce, střelba z místa a v pohybu, uvolňování hráče s míčem, bez míče;</p> <p>-Volejbal</p> <p>Herní činnosti jednotlivce</p> <p>Základní herní postavení, základní herní systémy</p>	11



<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá základní pravidla a základní herní činnosti jednotlivce, dokáže užít základní herní systémy;</li> <li>- ovládá pravidla, dokáže chytat a odhazovat kroužky, zvládá herní činnosti, orientuje se ve hře;</li> <li>- ovládá základní pravidla, ovládá individuální herní činnosti, zná základní herní postavení při příjmu i při podání, má osvojené herní postavení;</li> <li>- dovede přesně chytat a házet frisbee talíř, zná základní pravidla hry frisbee ultimate, má osvojeny základní herní činnosti jednotlivce;</li> <li>- ovládá základní pravidla, ovládá individuální herní činnosti, zná základní herní postavení při příjmu i při podání, má osvojené herní postavení;</li> <li>- ovládá pravidla, dokáže chytat a odhazovat, zvládá herní činnosti jednotlivce, odpalování a nadhoz, orientuje se ve hře;</li> <li>- ovládá pravidla, dokáže chytat a odhazovat kroužky, zvládá herní činnosti, orientuje se ve hře;</li> </ul>	<p><b>Méně tradiční sportovní hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Florbal Základní herní činnosti jednotlivce, vedení míče, přechod z obrany do útoku,; Základní herní systémy;</li> <li>-Ringo Základní herní činnosti jednotlivce</li> <li>-Nohejbal Herní činnosti jednotlivce, herní postavení,</li> <li>-Badminton Herní činnosti jednotlivce, herní postavení</li> <li>-Softbal Chytání, házení různými způsoby, odpal, základy hry</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvíjí různé druhy schopností prostřednictvím několika základních drobných pohybových her, vlastní základní zásobník drobných pohybových her a využívá je;</li> <li>- má osvojeny základní bruslařské dovednosti včetně zatáčení, překládání a zastavování;</li> <li>- ovládá základní fyzické testy, dovede provést opakovaně testové cviky;</li> </ul>	<p><b>Drobné pohybové hry</b></p> <p>Hry pro rozvoj obratnosti, rychlosti, vytrvalosti, síly, terčové a trefování hry, honičky, s prvky odvahy a důvěry, s náčiním, s náradím, s míči, kontaktní a týmové hry;</p> <p>Bruslení Základy bruslení, základy ledního hokeje (dle možnosti); Testování fyzické zdatnosti</p>	3

<b>Ročník: 3.</b>		<b>Celkem hodin: 30</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám, hygieně a bezpečnosti;</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech;</li> <li>- zapojí se do organizace soutěží;</li> <li>- ovládá různá relaxační, zdravotní a protahovací cviky;</li> <li>- vyhledá potřebné informace o pohybových činnostech, základním způsobem;</li> <li>- rozvíjí rychlostní, silové a vytrvalostní schopnosti;</li> </ul>	<p>Teorie – význam pohybu pro zdraví a osobnost člověka, způsoby a prostředky pro rozvoj rychlostních, silových a vytrvalostních schopností, zásady tréninku, odborné názvosloví výstroj, výzbroj, údržba hygieny a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obuv, záchrana, pomoc, zásady bezpečného chování</p> <p>regenerace, kompenzace, relaxace pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční koordináční, kompenzační, relaxační a jiné</p>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikuje jednotlivé druhy běžecké abecedy, předvádí je, rozpozná rozdíl mezi jednotlivými druhy startů;</li> <li>- zkoordinuje rozběh s granátem a odhod;</li> <li>- ovládá způsoby vrhů koulí (z místa, sunem, z otočky);</li> <li>- předvede vrh z místa a sunem;</li> </ul>	<p><b>Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-běžecká technika ,vytrvalostní běhy, přespolní běh, hod granátem, vrh koulí;</li> </ul>	5

<ul style="list-style-type: none"> <li>- předvádí jednotlivé typy přihrávek, zná herní činnosti jednotlivce, umí základní pravidla;</li> <li>- aplikuje jednotlivé typy přihrávek, střelbu z místa, z výskoku, dvoutakt, zná herní činnosti, zvládá se ve hře uvolňovat s míčem i bez míče, jednotlivce, umí základní pravidla;</li> <li>- ovládá základní pravidla, ovládá individuální herní činnosti, zná základní herní postavení při příjmu i při podání, orientuje se v základním herním systému - každý střední s nahrávačem;</li> </ul>	<p><b>Sportovní hry</b></p> <p>-Futsal Herní činnosti jednotlivce, přechod z obrany do útoku, vedení míče, vhazování, činnost brankáře, střelba na branku;</p> <p>-Streetball Herní činnosti jednotlivce, střelba z místa a v pohybu, uvolňování hráče s míčem, bez míče;</p> <p>-Volejbal Herní činnosti jednotlivce Základní herní postavení, základní herní systémy</p>	11
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá základní pravidla a základní herní činnosti jednotlivce, dokáže užít základní herní systémy;</li> <li>- ovládá pravidla, dokáže chytat a odhazovat kroužky, zvládá herní činnosti, orientuje se ve hře;</li> <li>- ovládá základní pravidla, ovládá individuální herní činnosti, zná základní herní postavení při příjmu i při podání, má osvojené herní postavení;</li> <li>- dovede přesně chytat a házet frisbee talíř, zná základní pravidla hry frisbee ultimate, má osvojeny základní herní činnosti jednotlivce;</li> <li>- ovládá základní pravidla, ovládá individuální herní činnosti, zná základní herní postavení při příjmu i při podání, má osvojené herní postavení;</li> <li>- ovládá pravidla, dokáže chytat a odhazovat, zvládá herní činnosti jednotlivce, odpalování a nadhoz, orientuje se ve hře;</li> <li>- ovládá pravidla, dokáže chytat a odhazovat kroužky, zvládá herní činnosti, orientuje se ve hře;</li> </ul>	<p><b>Méně tradiční sportovní hry</b></p> <p>-Florbal Základní herní činnosti jednotlivce, vedení míče, přechod z obrany do útoku,; Základní herní systémy;</p> <p>-Ringo Základní herní činnosti jednotlivce</p> <p>-Nohejbal Herní činnosti jednotlivce, herní postavení,</p> <p>-Badminton Herní činnosti jednotlivce, herní postavení</p> <p>-Softbal Chytání, házení různými způsoby, odpal, základy hry</p>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvíjí různé druhy schopností prostřednictvím několika základních drobných pohybových her, vlastní základní zásobník drobných pohybových her a využívá jej;</li> <li>- má osvojeny základní bruslařské dovednosti včetně zatáčení, překládání a zastavování;</li> <li>- ovládá základní fyzické testy, dovede provést opakovaně testové cviky;</li> </ul>	<p><b>Drobné pohybové hry</b></p> <p>Hry pro rozvoj obratnosti, rychlosti, vytrvalosti, síly, terčové a trefování hry, honičky, s prvky odvahy a důvěry, s náčiním, s náradím, s míči, kontaktní a týmové hry;</p> <p>Bruslení Základy bruslení, základy ledního hokeje (dle možnosti); Testování fyzické zdatnosti</p>	3

# Informační a komunikační technologie

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Informační a komunikační technologie, 2 hodiny**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu

Naučit žáky porozumět základním pojmům z oblasti výpočetní techniky, seznámit je s vývojovými trendy. Naučit žáky samostatně obsluhovat počítač a jeho periferie, používat na uživatelské úrovni operační systém Windows, pracovat se základním kancelářským softwarem a dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Zvládnout efektivní práci s informacemi (vyhledávat a zpracovávat informace), komunikovat elektronickou poštou. Naučit žáky operativně uplatňovat získané vědomosti v praktickém životě (hledání zaměstnání, účtování...). Naučit je pracovat s odbornou literaturou a nápovědou, používat správnou terminologii. Žák je veden tak, aby po osvojení dalších nových poznatků byl schopen v daném programu vytvořit projekt na zvolené téma, specifické dle oboru, pro nějž si dovede vyhledat a zpracovat informace z daného oboru.

Cílem je, aby se žák v závěru studia orientoval na trhu práce – vyhledával informace o nabídkách práce, uměl kontaktovat zaměstnavatele, připravil odpověď na nabídku o zaměstnání, vytvářel strukturovaný životopis atd.

### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP65-51-H/01 Kuchař – číšník, *vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích*.

Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími předměty.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Microsoft PowerPoint Microsoft Word Microsoft Excel	1
2.	Osobní počítač – hardware, software Operační systém Microsoft Windows Počítačové sítě Internet Úvod do počítačové grafiky	1

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

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

### Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

Metody výuky – výklad, řízený rozhovor, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací na internetu, praktická cvičení na PC. Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Při výuce je využíván projektor a různé názorné pomůcky. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů, které jsou tematicky vybírány podle učební osnovy. Celá výuka je vytvořena v kurzu na Moodle. Moodle je využíván i v jiných předmětech. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu – formou spirály. Tímto neustálým opakovaním úkonů a používáním dovedností se omezí zapomínání, a naopak se budou postupně rozvíjet a „nabalovat“ další

znalosti a dovednosti téhož tématu. Při použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová práce. Třída se při výuce dělí na skupiny, přičemž na každé pracovní stanici pracuje jeden žák.

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Výuku předmětu informační technologie je realizována ve dvou odborných učebnách výpočetní techniky, vybavených vždy 15 ks PC žákovských a jedním učitelským PC. Každé PC má dostatečnou kapacitu výpočetního výkonu, operační paměti, úložného prostoru. PC jsou zapojena do počítačové sítě z důvodu sdílení periferních zařízení a přístupu k internetu s dostatečnou přenosovou rychlostí. Učebna má dostatečné softwarové vybavení (operační systémy na bázi grafického uživatelského rozhraní Windows, kancelářské systémy MS Office, dále pak programy pro práci s grafikou aj. Učebna je pro lepší názornost výuky vybavena projektorem. Škola se snaží v učebnách ICT pravidelně modernizovat technické, programové, ale i ostatní vybavení.

### **Hodnocení žáků**

Hodnocení žáků se v rámci podávání zpětnovazebních informací o zvládnutí jednotlivých celků učiva uskutečňuje průběžně, a to písemnými testy nebo ústně – k ověření nezbytných teoretických znalostí daného tematického celku a dále samostatným vypracováním praktických úkolů - k ověření získaných dovedností. Hodnocení žáků je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Slovně je žák hodnocen v průběhu každé vyučovací hodiny za samostatné nebo skupinové zpracování úkolů na PC. Známkou je žák ohodnocen za samostatné vytvoření práce většího rozsahu na dané téma (např. pozvánka, vizitka, jídelní lístek apod.). Hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**

***Komunikační:*** Žáci formulují své myšlenky srozumitelně a jsou schopni

- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií,
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením,
- komunikovat pomocí internetu ,
- zpracovávat věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře, objednávka surovin, zhotovit jídelní lístek, nápojový lístek, menu pro slavnostní příležitosti aj.); používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky včetně odborné terminologie,
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace,
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet,
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

***Sociální a personální:*** Žáci se učí

- efektivně volit vhodné techniky učení a duševní práce, využívat k učení různé pomůcky a prostředky,
- kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce, přijímat radu i kritiku od druhých lidí, uvědomit si, že z kritiky získá i cenné informace a poznatky,
- pracovat samostatně i v týmu, tzn. spolupracovat s ostatními, podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, aktivně podporovat společná rozhodnutí,
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, uznávat autoritu nadřízených,
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace.

***Odborné:*** Žáci dokážou

- využívat prostředky ICT, získávat informace, využívat je a pracovat s nimi v ostatních předmětech (například v českém jazyce, v anglickém nebo německém jazyce, matematice, ekonomice) a v praktickém životě,
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, uznávat autoritu nadřízených,
- porozumět zadaným úkolům nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout, zdůvodnit nebo vysvětlit způsob řešení, popř. varianty řešení,
- vyhledat informace o možnostech dalšího školního i mimoškolního vzdělávání a rekvalifikace.

### **Průřezová témata**

- *Občan v demokratické společnosti* – žáci si uvědomují výhody i rizika (autorská práva, viry) práce s PC. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých. Dokáže pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly. Pomocí získaných informací se dovede orientovat ve společnosti, uvědomí si vlastní identitu. Osvojí si kritické myšlení, bude schopen objektivně hodnotit obklopující realitu, stane se informovaným aktivním občanem.
- *Člověk a svět práce* – žák dokáže řešit situace souvisejících s hledáním zaměstnání, kontaktu se zaměstnavatelem, s úřady apod.

- *Informační a komunikační technologie* – žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě. Vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů. Vytvářejí, upravují a uchovávají strukturované dokumenty. Samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládají i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření. Volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky k jejich získávání. Získávají a využívají informace otevřených zdrojů. Orientují se v získávání informací, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádějí jejich výběr a dále je zpracovávají. Správně interpretují získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentují vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele. Rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty;</li> <li>- ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk);</li> <li>- zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje;</li> <li>- používá běžné základní a aplikační programové vybavení;</li> <li>- pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti;</li> </ul>	<p><b>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- textový procesor</li> <li>- prezentace</li> <li>- tabulkový procesor</li> <li>- sdílení a výměna dat, jejich import a export</li> <li>- další aplikační programové vybavení</li> </ul>	27
<ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření;</li> <li>- ovládá další běžné prostředky online i offline komunikace a výměny dat;</li> </ul>	<p><b>Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- email, messenger, cloud uložení a sdílení dokumentů</li> </ul>	3
	<b>Rezerva</b>	3

<b>Ročník: 2.</b>		<b>Celkem hodin: 33</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé komponenty počítače a jejich specifické funkce;</li> <li>- vysvětlí principy digitálního záznamu informací, jednotky;</li> <li>- získané informace uplatňuje např. při koupi osobního počítače a jeho periferií;</li> <li>- samostatně zapne, vypne počítač a jeho periferie, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál;</li> <li>- propojí a využije propojení počítače s dalšími zařízeními (digitální fotoaparát apod.);</li> </ul>	<b>Osobní počítač</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- historie počítačů – první počítač, vývoj počítačů</li> <li>- části a díly počítače (hardware)</li> <li>- části počítačové sestavy</li> <li>- jejich funkce a současné parametry (procesor, paměť, sběrnice, základní deska počítače, pevný disk ard)</li> <li>- typy tiskáren</li> <li>- skenery – princip funkce, druhy skenerů</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, jak se viry šíří a projevují;</li> <li>- zjistí přítomnost viru v počítači a odstraní jej;</li> <li>- interpretuje možnosti a výhody, ale i rizika práce s počítačem;</li> </ul>	<b>Počítačové viry a antivirová ochrana</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- typy virů</li> <li>- šíření virů</li> <li>- antivirové programy</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- interpretuje možnosti a výhody, ale i omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky;</li> <li>- 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;</li> </ul>	<b>Autorská práva</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porušování autorských práv</li> <li>- zabezpečení dat před zneužitím</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pochopí strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému složek, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání);</li> <li>- odliší a rozpozná základní typy souborů a pracovat s nimi;</li> <li>- aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením;</li> </ul>	<b>Práce se soubory, složkami</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prozkoumávání struktury složek, různá zobrazení struktury složky</li> <li>- vytváření, přejmenování, mazání, kopírování a přesun objektů, označení více objektů</li> <li>- uložení a otevření dokumentu, název souboru či složky</li> <li>- vyhledávání souborů či složek, sdílení disků a tiskáren v počítačové síti</li> <li>- zálohování dat</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje operační systémy;</li> <li>- dodržuje bezpečnostní pravidla při používání počítače (aktualizace operačního systému, ochrana proti virům);</li> </ul>	<b>Operační systémy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obecně o operačních systémech</li> <li>- srovnání operačních systémů</li> </ul>	1

<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky k jejich získávání;</li> <li>- získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání;</li> <li>- orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále zpracovává;</li> <li>- pracuje s internetovým prohlížečem;</li> <li>- rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.);</li> <li>- při práci respektuje platné etické a právní normy (ochrana autorských práv);</li> </ul>	<p><b>Informační zdroje, celosvětová síť Internet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informace, práce s informacemi</li> <li>- informační zdroje</li> <li>- internet</li> <li>-</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí specifika práce v síti, včetně rizik;</li> <li>- využívá možností sítě a pracuje s jejími prostředky;</li> </ul>	<p><b>Počítačové sítě</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- topologie sítí</li> <li>- koncepce sítí</li> <li>- počítačová síť, server, pracovní stanice</li> <li>- připojení k síti</li> <li>- specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí algoritmus nebo program na jednoduché pracovní úloze ze svého oboru;</li> <li>- rozdělí problém ze svého oboru na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, navrhne a popíše kroky k jejich řešení, sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému;</li> <li>- upraví daný algoritmus pro jiné problémy ze svého oboru; ověří správnost postupu navrženého i někým jiným, najde a opraví v něm případnou chybu;</li> <li>- jednoduché algoritmy porovná podle různých hledisek, vybere pro řešení problém ten nejvhodnější a svůj výběr zdůvodní;</li> <li>- sestaví přehledný jednoduchý program; ten otestuje;</li> </ul>	<p><b>Algoritmizace a programování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dekompozice (rozložení) problému</li> <li>- návrh algoritmu a popis algoritmu k řešení problému z oborové praxe</li> <li>- návrh jednoduchého programu</li> <li>- vstupy a výstupy programu</li> <li>- testování, korekce programu</li> </ul>	12
	<b>Rezerva</b>	2

# Ekonomika

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Ekonomika, 3 hodiny**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu

Obecný cíl vyučovacího předmětu:

Cílem předmětu Ekonomika je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní jednat efektivně a chovat se hospodárně. Žáci získají poznatky potřebné pro založení živnosti ve svém oboru, její efektivní a hospodárné provozování, pro plnění základních povinností podnikatele vůči státu, dodavatelům a odběratelům i základní vědomosti v pracovně-právních vztazích. Vědomosti je třeba stále doplňovat a aktualizovat v souladu se změnami v legislativě našeho státu.

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu Ekonomika žák:

- zná a správně používá základní ekonomické pojmy; orientuje se v základních právních normách a umí v nich vyhledat potřebné informace;
- vysvětlí tržní mechanismus a umí posoudit vliv ceny na nabídku a poptávku;
- má základní znalosti v pracovně-právních vztazích, orientuje se v příslušné právní normě a umí své poznatky uplatnit při jednání se zaměstnavatelem; posoudí vhodné právní formy podnikání pro svůj obor a ví, jak postupovat při zakládání a při ukončení živnosti;
- zná základní povinnosti podnikatele vůči státu, orientuje se v daňové soustavě a umí řešit jednoduché příklady výpočtu daní i sociálního a zdravotního pojištění;
- rozlišuje jednotlivé druhy majetku a umí posoudit důsledky hospodaření s majetkem pro ekonomiku podniku;
- rozlišuje jednotlivé druhy nákladů a výnosů a umí vést daňovou evidenci;
- řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření i jednoduché kalkulace ceny;
- orientuje se v platebním styku a umí vyplnit doklady související s pohybem peněz.

### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník u okruhu Ekonomické vzdělávání

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Základy tržní ekonomiky-potřeby, statky, služby, výroba, hospodářský proces, trh Podpora prodeje, propagace produktů Národní hospodářství, obchod, cestovní ruch	1
2.	Podnikání, podnikatel Organizace výroby, odbytu, ubytování Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku	1
3.	Zaměstnanci Peníze, daně a pojistné Daňová evidence	1

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

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



### **Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)**

Ve vyučovacím předmětu Ekonomika lze uplatnit jak frontální, tak skupinové vyučování. Vzhledem k velkému vlivu společenského a politického dění ve státě na jednotlivé právní normy, je vhodné zařazovat informace, rozhovory či samostatná vystoupení na aktuální témata. Jednotlivé učivo je možné procvičit na konkrétních příkladech. Ve výuce se hojně uplatní práce s konkrétními právními normami, vyhledávání potřebných informací a vyplňování dokladů. K podpoře žáků, zadávání úkolů, případně testování je využíváno prostředí Moodle.

### **Hodnocení žáků**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem, znalosti žáků je vhodné prověřit průběžně žáků krátkým testem, který může být zaměřen na teoretické znalosti i praktické dovednosti. Žák by měl být prověřen alespoň jednou za pololetí i ústně. Motivačním prvkem v hodnocení žáků by mělo být hodnocení výkonu žáka (ústní zkoušení) ostatními žáky, vyzvednutí předností ve znalostech a poukázání na nedostatky včetně sebehodnocení zkušného. Zájem o předmět a iniciativu žáků je vhodné podpořit samostatnou prací žáků (zadáním referátu, prezentací nejnovějších nebo zajímavých informací k probíranému tématu) a jejím ohodnocením.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**

*komunikativní:*

- vyjadřovat se srozumitelně, přesně, umět formulovat své myšlenky
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání se zaměstnavatelem, zaměstnanci, úřady apod. umět používat vhodné odborné termíny při slovním i písemném vyjadřování
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- umět vyhledat informace o možnostech dalšího školního i mimoškolního vzdělávání a rekvalifikace

*sociální a personální:*

- jednat odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný,
- dbát na dodržování zákonů a pravidel chování, respektovat práva druhých
- jednat v souladu s morálními principy
- aktivně se zajímat o politické a společenské dění u nás a ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a být připraven řešit své osobní a sociální problémy
- umět myslet kriticky, tj. zkoumat věrohodnost informací, tvořit si vlastní úsudek a být schopen o něm diskutovat s jinými lidmi
- uvědomovat si vlastní přednosti a nedostatky a nutnost stálé potřeby přednosti rozvíjet a vzdělávat se, rozhodovat se a plánovat svůj život podle svých schopností;
- adaptovat se na pracovní prostředí i na nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu a plnit odpovědně úkoly

*odborné:*

- efektivně se učit a volit k tomu vhodné techniky učení i duševní práce
- kriticky zhodnotit dosažené výsledky, přizpůsobovat průběh řešení výsledkům kontroly
- využívat při práci efektivně prostředky informačních komunikačních technologií
- získat reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, umět si vyhledat potřebné informace
- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu podniku společného stravování
- umět kalkulovat cenu výrobků a služeb
- umět sjednat nákup surovin, potravin a dalšího materiálu, odbyt výrobků a služeb;
- využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu podniku
- zvažovat při určité činnosti možné náklady, výnosy, zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- ekonomické nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou apod. s ohledem na životní prostředí
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržovat příslušné právní předpisy, které se týkají podnikání, pracovně-právních vztahů, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny, protipožární ochrany

### **Průřezová témata**

Předmětem prolínají průřezová témata zejména Člověk a svět práce, Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí a Informační a komunikační technologie. Téma Občan v demokratické společnosti se plně uplatní v učivu 3. ročníku, kde by si žáci měli utvrzovat odpovědný přístup k majetku jednotlivců i celé společnosti, odpovědnost za rozvoj své osobnosti a možnosti uplatnění v životě.

Téma Člověk a životní prostředí se prolíná učivem nejen 2. ročníku při pochopení tržní ekonomiky a chování jednotlivých subjektů v ní (sociální marketing, povinnosti podnikatelských subjektů z hlediska ekologie), ale i ve 3. ročníku při posuzování důsledků hospodaření s majetkem z hlediska ekonomiky i ekologie, při hodnocení

sociálního chování svého i druhých lidí z hlediska zdraví, spotřeby, pracovních postupů a technologií a uvědomění si vlastní odpovědnosti za uchování přírodního prostředí. Téma Člověk a svět práce je tématem, které se prakticky projevuje ve všech tematických celcích obou ročníků – získáním základních znalostí, vědomostí a dovedností v ekonomické oblasti se žák snaží orientovat při vstupu na trh práce a uvědomí si význam vzdělání pro pracovní život a úspěšnou kariéru. Téma Informační a komunikační technologie, především dovednosti získané v této oblasti je možné využít především v oblasti zpracování referátů na zadaná témata, vyhledávání nejnovějších informací a předpisů, vyplňování dokladů, zpracování získaných informací, jednoduchých výpočtů.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí ekonomické pojmy;</li> <li>- správně používá základní ekonomické pojmy;</li> <li>- posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku;</li> <li>- popíše základní prostředky marketingu na získávání stálých zákazníků;</li> <li>- vybere vhodný prostředek pro určitý produkt;</li> </ul>	<b>1. Základy tržní ekonomiky</b> Potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň Výroba, výrobní faktory, hospodářský proces Trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena Propagace produktů, reklama, podpora prodeje, public relations, osobní prodej	16
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe pojem národní hospodářství;</li> <li>- orientuje se v odvětvích NH;</li> <li>- rozlišuje sektory NH;</li> <li>- zhodnotí úroveň NH na základě ukazatelů;</li> <li>- chápe význam a funkce obchodu;</li> <li>- rozlišuje velkoobchod a maloobchod;</li> <li>- orientuje se ve formách maloobchodního prodeje;</li> <li>- chápe význam a funkce cestovního ruchu;</li> <li>- rozlišuje členění cestovního ruchu;</li> <li>- uvědomuje si funkce společného stravování;</li> <li>- orientuje se ve formách podniků veřejného a účelového stravování;</li> </ul>	<b>2. Národní hospodářství, obchod jako součást národního hospodářství, cestovní ruch</b> Národní hospodářství Odvětví a sektory NH Hrubý domácí produkt, hospodářský růst, nezaměstnanost, inflace Velkoobchod, maloobchod, vnitřní a zahraniční obchod Cestovní ruch, podmínky a předpoklady cestovního ruchu Charakteristika a funkce společného stravování	15
<b>Rezerva</b>		2

Ročník: 2.		Celkem hodin: 33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- definuje základní právní normy pro podnikání a orientuje se v nich;</li> <li>- vyhledá potřebné informace o pracovních příležitostech a posuzovat je;</li> <li>- orientuje se v náležitostech žádosti o živnostenské oprávnění;</li> <li>- uvědomuje si přednosti a nedostatky podnikání a jeho jednotlivých forem;</li> <li>- objasní, jak postupovat při zakládání a ukončení živnosti;</li> <li>- orientuje se v hospodářské struktuře regionu;</li> <li>- posoudí vhodné právní formy podnikání pro svůj obor;</li> </ul>	<b>1. Podnikání podnikatel</b> Podnikání, právní formy, podnikatel Podnikání podle živnostenského zákona Obchodní společnosti, typy Občanský zákoník	12

<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s uspořádáním výrobního střediska;</li> <li>- charakterizuje organizaci práce ve výrobním středisku;</li> <li>- orientuje se v uspořádání odbytového střediska;</li> <li>- rozlišuje jednotlivé formy prodeje;</li> </ul>	<b>2. Organizace výroby, odbytu a ubytování</b> Podniky rychlého stravování Podniky restauračního a hotelového stravování Výrobní středisko, organizace práce ve výrobním středisku Odbyt, odbytové středisko Prodej s obsluhou, samoobslužný a pultový prodej, doplňkové formy prodeje Ubytovací středisko, úseky ubytovacího střediska	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy majetku a umí majetek začlenit do příslušné skupiny;</li> <li>- posoudí důsledky hospodaření s majetkem pro ekonomiku podniku;</li> <li>- má odpovědný přístup k majetku jednotlivců i celé společnosti;</li> <li>- má hospodárný i ekologický přístup k pořizování i likvidaci majetku;</li> <li>- rozlišuje jednotlivé zdroje majetku;</li> <li>- posoudí výhody a nevýhody použití cizích zdrojů majetku;</li> <li>- rozlišuje náklady a výnosy a jejich jednotlivé druhy;</li> <li>- řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření;</li> <li>- pracuje s informacemi;</li> <li>- umí se rozhodnout na základě vyhodnocených informací;</li> </ul>	<b>3. Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku</b> Struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek Struktura zdrojů majetku, vlastní a cizí zdroje Náklady, výnosy, výsledek hospodaření podniku	14
<b>Rezerva</b>		2

<b>Ročník: 3.</b>		<b>Celkem hodin: 30</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- definuje možnosti získání informací o nabídkách zaměstnání, případné rekvalifikaci;</li> <li>- popíše, jak se zachovat v případě nenalezení vhodného zaměstnání;</li> <li>- vyhledá informace o pracovních příležitostech;</li> <li>- popíše náležitosti pracovní smlouvy, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele;</li> <li>- orientuje se v právních předpisech, které určují a definují odpovědnost za škody;</li> <li>- orientuje se v náležitostech dohody o hmotné odpovědnosti;</li> <li>- chápe význam prevence škod;</li> <li>- rozpozná jednotlivé druhy mezd;</li> <li>- vypočítá výši mzdy;</li> </ul>	<b>1. Zaměstnanci</b> Zaměstnání, služby úřadu práce Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace Vznik pracovního poměru, ukončení pracovního poměru, pracovní smlouva, povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele Organizace práce na pracovišti, odpovědnost zaměstnance za škody, předcházení škodám Mzda, druhy mezd, složky mzdy, výpočet mzdy	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v platebním styku;</li> <li>- vyplňuje doklady související s pohybem peněz;</li> <li>- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v NH;</li> <li>- orientuje se v daňové soustavě;</li> <li>- řeší jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmu;</li> <li>- chápe význam pojištění;</li> <li>- vypočte zdravotní a sociální pojištění;</li> </ul>	<b>2. Peníze, daně, pojistné</b> Hotovostní a bezhotovostní platební styk Státní rozpočet, daňová soustava, pojišťovací soustava Sociální a zdravotní pojištění	8

<ul style="list-style-type: none"> <li>- definuje zásady platné pro vedení daňové evidence;</li> <li>- chápe význam daňové evidence;</li> <li>- orientuje se v peněžním deníku;</li> </ul>	<p><b>3. Daňová evidence</b> Zásady vedení daňové evidence, ocenění majetku a závazků, minimální základ daně, daňová přiznání</p>	6
	<b>Rezerva</b>	2

# Hospodářské výpočty

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Hospodářské výpočty, 1,5 hodiny**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je výchova člověka, který bude schopen aplikovat výpočty v odborném i osobním životě. Hospodářské výpočty vybavují žáky schopností řešit úlohy z praxe, bezpečně se pohybovat v běžných převodech jednotek, abstraktněji myslet a pracovat s informacemi. Podílí se na rozvoji intelektuálních schopností žáka, především logického myšlení.

### Charakteristika učiva

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

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Význam hospodářských výpočtů v oblasti společného stravování - využití výpočetní techniky, úprava výpočtů, početní postupy, tabulky	0,5
2.	Zmechanizované početní postupy, normování pokrmů	0,5
3.	Kalkulace a normování pokrmů, vyúčtování, skladová evidence	0,5

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Součástí výuky hospodářských výpočtů je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možnostmi samostatného získávání důležitých a užitečných informací.

### Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

Výklad a procvičování učiva probíhá v úlohách, které se vztahují k řešení problémů z odborné praxe, přičemž u procvičování úloh je využíván také Moodle, v menší míře se počítá se skupinovým a projektovým vyučováním. Při vzdělávání jsou respektovány zásady přiměřenosti, názornosti, trvalosti. Ve výuce se klade důraz na osvojování praktických dovedností, které žák uplatní ve svém profesním životě.

### Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem.

Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována průběžnými písemnými testy, na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně).

V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. Významné je i použití vlastního sebehodnocení.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

#### ***kommunikativní:***

Žák umí pracovat samostatně i ve skupině (týmu), aplikuje základní matematické dovednosti při řešení praktických úloh a volí správné matematické postupy a znalosti. O svém řešení je schopen vést diskusi, zdůvodnit svůj postup, ale zároveň zhodnotit i jiné možné metody.

#### ***sociální a personální:***

Respektuje odlišnosti ve schopnostech svých spolužáků uspět, snaží se pomoci slabším. V případě potřeby je schopen věnovat učení větší časový prostor a potřebnou pravidelnost přípravy. Získává pozitivní postoj k matematickému vzdělávání a tím důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

**odborné:**

Při reálných situacích uplatňuje dle potřeby matematické dovednosti a znalosti, umí převádět jednotky, umí odhadnout přibližný výsledek, aplikuje matematiku, a to matematiku nejjednodušší (elementární), při hospodářském řízení, a to především na podnikové a vnitropodnikové úrovni, s využitím prostředků výpočetní techniky.

**Průřezová témata**

- *Člověk a životní prostředí* se objevuje zejména v tematických celcích evidence a kontrola zásob. Žáci se zde seznamují se způsoby zásobování, druhy zásob, jejich správným uskladněním, dodržováním bezpečnostních předpisů, likvidační odpadů, hospodárným nakládáním při práci se surovinami, dodržováním doby spotřeby u potravin.
- *Člověk a svět práce* Žáci se seznamují s organizační strukturou pracoviště, ve kterém se bude pohybovat, jsou vedeni k tomu, aby kladli důraz mimo jiné i na vytváření fungujících pracovních kolektivů na základě optimalizace počtu pracovníků ve vztahu ke kapacitě středisek.
- *Informační a komunikační technologie* Žáci v rámci domácí přípravy vyhledají informace týkající se probíraných témat. Žáci se seznamují s konkrétními komunikačními a informačními postupy nutnými k zajištění bezproblémového chodu pracoviště (střediska), s novými trendy ve výrobě a odbytu.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:**

<b>Ročník: 1.</b>		<b>Celkem hodin: 16</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
- osvojí si hlavní zásady hospodářských výpočtů; - seznámí se s prostředky výpočetní techniky;	Charakteristika hospodářských výpočtů Hlavní zásady HPV Prostředky výpočetní techniky	1
- pečlivě a čitelně provádí zápisy číslic a čísel; - kontroluje výsledek logicky i početně; - používá neúplná čísla; - používá účelně prostředky výpočetní techniky;	Zápis čísel Kontrola výsledku odhadem a výpočtem	3
- osvojí si hmotnostní a objemové jednotky; - orientuje se v převodu jednotek, ovládá znalost předpon;	Objemové a hmotnostní jednotky	2
- normování jako proces předcházející přípravě pokrmů;	Normování jednoduchých pokrmů	9
	<b>Rezerva</b>	1

<b>Ročník: 2.</b>		<b>Celkem hodin: 16</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
- řeší úlohy úsudkem a prakticky využívá trojčlenku; - provádí výpočty s využitím procentového počtu;	Zmechanizované početní postupy Procentový počet	5
- vypracovává písemnosti související s normováním pokrmů; - vypočtené výsledky zaznamená správně do tabulky;	Normování pokrmů	10
	<b>Rezerva</b>	1

<b>Ročník: 3.</b>		<b>Celkem hodin: 16</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
- zpracuje žádanku na suroviny; - vypočítá cenu pokrmů a nápojů;	Normování a kalkulace Žádanka na suroviny Výpočet cen pokrmů a nápojů	9
- vypracovává doklady o vyúčtování; - orientuje se ve vedení evidence zásob;	Vyúčtování a skladová evidence - příjemky, výdejky Inventura	5
	<b>Rezerva</b>	2

# Potraviny a výživa

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Potraviny a výživa, 4,5 hodiny**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu:

V předmětu se žáci seznámí s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel. Žáci jsou také seznámeni s významem nápojů ve výživě, rozdělením nápojů, jejich výrobou a charakteristikou jednotlivých druhů.

Dále se seznámí se zásadami správného ošetřování a skladování potravin a osvojí si zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni kombinovat potraviny a nápoje tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování

### Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník z obsahového okruhu Výroba pokrmů, Vzdělávání v ICT, Přírodovědné vzdělávání.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Poživatiny, potraviny a jejich složení Potraviny rostlinného původu. . Pochutiny	1,5
2.	Potraviny živočišného původu I. Potraviny živočišného původu II. Nápoje nealkoholické	1,5
3.	Nápoje alkoholické Fyziologie výživy Výživa a její směry	1,5

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

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

### Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení):

Vzdělávání v předmětu potraviny a výživa vede žáky k osvojení znalostí v oblasti potravin, jejich druhů a využitelnosti pro technologické zpracování, požadavky na jejich jakost, skladování a chemické složení potravin. V požadavcích na výsledky vzdělávání jsou citlivě zvažovány možnosti konkrétního kolektivu či jednotlivce. V některých případech je požadováno pouhé zapamatování daného, jindy pochopení, reprodukování, objasnění. Je žádoucí využívat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáka strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení.

K podpoře žáků, zadávání úkolů, případně testování je využíváno prostředí Moodle.



### **Hodnocení výsledků žáků:**

Probíhá kombinací několika způsobů, ústní zkoušení, písemné zkoušení. Průběžně jsou vědomosti kontrolovány i při ústním zkoušení. Zároveň na začátku každého školního roku prověřují své znalosti z roku předchozího. Hodnocení žáků je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Slovně je žák hodnocen v průběhu každé vyučovací hodiny ze samostatné nebo skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění domácí přípravy zadaných úkolů, prezentací a referátů. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**

**Kompetence k učení:** Žáci jsou schopni samostatně efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok

- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- 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;

**Kompetence k řešení problémů:** Žáci jsou schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy a jsou schopni

- 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).

**Komunikativní kompetence:** Žáci formulují své myšlenky srozumitelně a jsou schopni

- 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;

**Personální a sociální kompetence:** Žáci jsou schopni samostatně pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí; pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;

**Odborné kompetence:** Žáci mají

- přehled o výživě, zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišit vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů;
- znají způsoby skladování potravin a nápojů;

### **Průřezová témata**

**Občan v demokratické společnosti:** Žáci formulují

- své názory a postoje, jsou schopni vyslechnout názory druhých;
- dokáží pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly;
- pomocí získaných informací se dovedou orientovat ve společnosti, uvědomí si vlastní identitu;
- osvojí si kritické myšlení, jsou schopni objektivně hodnotit obklopující realitu;

**Člověk a svět práce:** Žáci si uvědomují

- práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací;
- odpovědné rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací;
- verbální komunikace při důležitých jednáních;
- písemné vyjadřování při úřední korespondenci;

**Informační a komunikační technologie:** Žáci jsou připraveni

- pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě;
- vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů;
- vytvářejí, upravují a uchovávají strukturované dokumenty;
- samostatně komunikují elektronickou poštou, ovládají i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření;
- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky k jejich získávání;

- získávají a využívají informace otevřených zdrojů;
- orientují se v získávání informací, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádějí jejich výběr a dále je zpracovávají;

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1.		Celkem hodin: 50
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem poživatiny a uvede jejich charakteristiku, jakost potravin a metody zjišťování jakosti;</li> <li>- uvede zásady skladování, podmínky ve skladu a příčiny kažení potravin;</li> <li>- uvede nejrozšířenější nákazy z potravin;</li> <li>- definuje jednotlivé skupiny, jednoduché vzorce aminokyselin ;</li> <li>- vysvětlí charakteristiku, výskyt bílkovin biologický význam;</li> <li>- vyjmenuje základní vlastnosti tuků a uvede rozdělení tuků do skupin;</li> <li>- popíše změny tuků při zpracování a skladování;</li> <li>- objasní význam sacharidů pro člověka, uvede jejich použití v praxi;</li> </ul>	<b>Poživatiny, potraviny a jejich složení</b> - aminokyseliny - bílkoviny/tuky/sacharidy	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam vlákniny ve výživě člověka;</li> <li>- vyjmenuje jednotlivé vitamíny a minerální látky, význam pro člověka;</li> <li>- vyjmenuje vybrané minerální látky a ty dokáže zařadit do daných skupin;</li> <li>- zdůvodní význam vody v potravinářství a pro člověka;</li> <li>- vysvětlí pojem energetická a biologická hodnota potravin, uvede jednotky a dovede vysvětlit vazbu na příslušné skupiny živin;</li> <li>- vyhledává na obalech potravin informace o výživové hodnotě;</li> </ul>	<b>Vláknina</b> <b>Vitamíny a minerální látky</b> <b>Voda</b> Energetická a biologická hodnota potravin	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí charakteristiku, složení a druhy ovoce domácího a jižního;</li> <li>- vysvětlí hygienické požadavky při zpracování ovoce a při skladování;</li> <li>- objasní význam a způsoby konzervace ovoce a vhodné skladování;</li> <li>- význam kyseliny citrónové, mléčné, vinné;</li> <li>- vysvětlí enzymové hnědnutí potravin a objasní jeho nevýhody;</li> <li>- uvede složení, druhy a význam brambor ve výživě, použití v kuchyni, vady, skladování;</li> <li>- uvede složení, rozdělení a význam hub ve výživě;</li> </ul>	<b>Potraviny rostlinného původu</b> Ovoce a výrobky z ovoce Organické kyseliny Enzymové hnědnutí Brambory Houby	9

<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede použití luštěnin ve stravování, složení, druhy, význam ve výživě, vady, skladování;</li> <li>- uvede složení, význam a použití obilovin;</li> <li>- uvede příklady mlýnských výrobků z obilovin;</li> <li>- uvede příklady různých druhů těstovin a použití těstovin ve stravování;</li> <li>- uvede složení pekárenských výrobků a jejich použití ve stravování;</li> <li>- vyjmenuje vlastnosti, druhy a význam jednotlivých sladidel;</li> <li>- charakterizuje umělá sladidla a jejich význam při výrobě DIA výrobků;</li> <li>- uvede význam oxidu vápenatého a oxidu uhličitého při výrobě cukru;</li> </ul>	<p>Luštěniny Obiloviny a mlýnské výrobky Pekárenské výrobky Těstoviny Sladidla</p>	9
<ul style="list-style-type: none"> <li>- definuje význam a rozdělení pochutin;</li> <li>- vyjmenuje pochutiny povzbudivé a jejich vliv na lidský organismus;</li> <li>- posoudí kvalitu kávy a čaje;</li> <li>- uvede vhodné druhy káv, vhodných k cukrářským výrobkům;</li> <li>- popíše správnou úpravu fermentovaného čaje a čajů bylinných;</li> <li>- vysvětlí význam koření, které se používá při výrobě moučnicků a cukrářských výrobků a které druhy koření nejsou vhodné pro cukrářskou výrobu;</li> <li>- zná názvy a vzorce solí kyslíkatých kyselin, vznik a vlastnosti solí (NaCl);</li> <li>- zná význam pro výrobu octa (kyselina octová);</li> <li>- zná význam a použití benzoanu sodného E211, glutamanu sodného E621;</li> <li>- vysvětlí význam aromatických a chuťových látek, jejich jednoduché rozdělení, význam pro výrobu a zpracování, použití;</li> </ul>	<p><b>Pochutiny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soli jako chemická sloučenina</li> <li>- karboxylové kyseliny</li> <li>- soli karboxylových kyselin</li> <li>- aromatické látky</li> </ul>	12
	<b>Rezerva</b>	4

<b>Ročník: 2.</b>		<b>Celkem hodin: 50</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní vlastnosti tuků živočišných, jejich získávání, složení a použití;</li> <li>- vysvětlí mlékárenskou výrobu másla, škvareň sádla a loje;</li> <li>- vysvětlí výrobu olejů teplou a studenou cestou;</li> <li>- vysvětlí tuky, vyráběné průmyslově, emulgátory a vliv tuků na jakost výrobků;</li> <li>- uvede požadavky na správné skladování tuků a předcházení jejich znehodnocení, případným vadám;</li> <li>- popíše princip ztužování a žluknutí tuků;</li> <li>- objasní pojem biokatalyzátor;</li> <li>- uvede a popíše příklady vybraných biochemických dějů;</li> </ul>	<p><b>Potraviny živočišného původu I.</b></p> <p>Tuky Biokatalyzátory. Nukleové kyseliny. Biochemické děje</p>	7

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam vajec a použití;</li> <li>- objasní chemické složení, třídění a označování vajec a jejich vliv na jakost výrobků;</li> <li>- upozorní na případné vady vajec a nákazy, které by mohly být příčinou onemocnění;</li> <li>- vysvětlí význam mléka pro výživu, chemické složení mléka, úpravu ošetřování mléka a skladování;</li> <li>- popíše výrobu tvarohu, jogurtů, úpravu a použití těchto výrobků;</li> <li>- vysvětlí úpravu smetany, druhy a jejich použití při výrobě;</li> <li>- vysvětlí význam mléčných výrobků na zdraví člověka;</li> </ul>	<p>Vejce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- třídění vajec, vady vajec, nákazy vajec</li> </ul> <p>Mléko, smetana a mléčné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- úprava mléka</li> <li>- využití mléka a mléčných výrobků v kuchyni</li> <li>- jakost mléčných výrobků</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem maso;</li> <li>- uvede rozdělení masa;</li> <li>- vyjmenuje živiny, které maso obsahuje;</li> <li>- uvede jakostní znaky masa, zrání, vady masa;</li> <li>- charakterizuje způsoby konzervace masa a podmínky při skladování;</li> <li>- charakterizuje maso podle složení a barvy;</li> <li>- roztřídí části masa do jakostních tříd;</li> <li>- uvede části a charakterizuje jatečné druhy mas;</li> <li>- uvede použití jednotlivých částí masa v kuchyni;</li> <li>- vyjmenuje používané vnitřnosti ve stravování, uvede jejich použití a význam ve výživě;</li> <li>- uvede použití ostatních využitelných částí jatečných zvířat;</li> </ul>	<p><b>Potraviny živočišného původu II.</b></p> <p>Maso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- složení, rozdělení a význam masa ve výživě.</li> <li>- jakost masa, zrání masa, konzervace a skladování masa.</li> </ul> <p>Jatečné druhy masa</p> <p>Vnitřnosti, ostatní využitelné části jatečných zvířat</p>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>- definuje masný výrobek;</li> <li>- roztřídí vybrané masné výrobky do příslušných skupin a uvede druhy masných konzerv, vady konzerv;</li> <li>- uvede vlastnosti rybího masa, jeho složení a význam ve výživě;</li> <li>- uvede rozdělení ryb podle výskytu, vzhledu a podle obsahu tuku;</li> <li>- uvede použití rybího masa v kuchyni;</li> <li>- roztřídí výrobky z ryb do příslušných skupin (marinované, konzervy, uzené ryby);</li> <li>- vyjmenuje a popíše druhy korýšů a měkkýšů;</li> <li>- objasní zákonitosti při jejich přípravě;</li> <li>- roztřídí jednotlivé druhy zvěřiny;</li> </ul>	<p>Masné, uzenářské výrobky</p> <p>Ryby</p> <p>Drůbež</p> <p>Zvěřina</p>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede vlastnosti a výrobu sodové vody;</li> <li>- charakterizuje minerální vody a dokáže uvést jejich význam ve výživě člověka;</li> <li>- uvede rozdělení limonád a ovocných nápojů;</li> <li>- má představu o teplotách při podávání;</li> <li>- uvede význam kyseliny fosforečné, kyseliny uhličitě při výrobě nápojů;</li> <li>- uvede význam oxidu uhličitého při výrobě sycených nápojů;</li> </ul>	<p><b>Nápoje nealkoholické</b></p> <p>Nealkoholické nápoje - sodová voda, minerální vody, limonády a ovocné nápoje.</p> <p>Oxidy</p>	4
	<b>Rezerva</b>	4

<b>Ročník: 3.</b>		<b>Celkem hodin: 45</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> - vyjmenuje a charakterizuje suroviny pro výrobu piva a popíše vlastní výrobu piva; - vyjmenuje druhy piv a novou klasifikaci; - ovládá zásady při ošetřování piva; - vyjmenuje oblasti pěstování vinné révy; - uvede rozdělení vín a popíše výrobu tichého a šumivého vína; - vysvětlí rozdíl mezi výrobou bílého, červeného a šumivého vína; - má představu o ošetřování a skladování vína; - vyjmenuje suroviny na výrobu lihu; - popíše výrobu alkoholu; - určí výchozí surovinu lihové složky u vybraných druhů lihovin; - objasní účinky alkoholu na člověka; - rozpozná druhy alkoholů, zhodnotí jejich vlastnosti včetně negativního vlivu na lidské zdraví;	<b>Nápoje alkoholické</b> - pivo, víno, lihoviny	9
- rozpozná vzorce vybraných organických kyselin, uvede jejich rozdělení a uplatnění v oboru; - zná význam oxidu siřičitého při uchování vína; - zná rozdíl mezi oxidem uhličitým a oxidem uhelnatým;	Organické kyseliny Organické sloučeniny uplatňující se v oboru a v běžném životě. Oxidy	5
- vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin; - popíše jednotlivé části trávicího ústrojí a jednotlivé fáze trávení živin; - uvede příklady látek, nezbytných pro výživu člověka; - vysvětlí význam metabolismu živin; - význam kyseliny chlorovodíkové při trávení; - zná nejvýznamnější vlastnosti enzymů a jejich specifiku;	<b>Fyziologie výživy</b> - trávicí ústrojí a jeho části - metabolismus živin - látky nezbytné pro výživu Kyseliny Enzymy – biokatalyzátory	10
- objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě; - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií; - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu; - zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet;	<b>Racionální výživa, směry ve výživě</b>	18
	<b>Rezerva</b>	3

# Technologie

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Technologie, 5 hodin**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu:

Žákům jsou poskytovány informace o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů v souvislosti se zásadami racionální výživy při využití klasických i moderních technologických postupů přípravy a zpracování pokrmů.

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu technologie žák má základní vědomosti o technologické využitelnosti a způsobech předběžné přípravy a technologii zpracování potravin, polotovarů a nápojů. Zná technologické postupy přípravy pokrmů a jejich využití. Přípravuje jídla pro běžné a slavnostní příležitosti i pro dietní stravování a ovládá gastronomická pravidla a umí je uplatňovat při sestavování jídelního lístku.

### Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník z obsahového okruhu Výroba pokrmů, Vzdělávání v ICT. Předmět je provázán s dalšími odbornými předměty Odbyt a obsluha, Potraviny a výživa, Základy ekologie a Odborný výcvik.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Historie a vývoj kuchařského umění Tepelné úpravy Úprava polévek, omáček, příloh, příkrmů, bezmasých jídel	1,5
2.	Technologické postupy přípravy pokrmů z: jatečních druhů mas ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků, drůbeže a zvěřiny mletých mas	2
3.	Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava dietních pokrmů Technologické postupy přípravy moučníků Ochrana přírody a krajiny	1,5

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

Vzdělávání v předmětu technologie vede žáky k osvojení znalosti v oblasti přípravy a zpracování surovin. V požadavcích na výsledky vzdělávání jsou citlivě zvažovány možnosti konkrétního kolektivu či jednotlivce. V některých případech je požadováno pouhé zapamatování daného, jindy pochopení, reprodukování, objasnění. Je žádoucí využívat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáka strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení.

K podpoře výuky technologie je vhodné používat multimediální výukové programy a internet. Je vhodné výuku orientovat se zaměřením na praktické ukázky, uplatňovat výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného řešení problémů i týmové spolupráce. Pro vypracování domácích úkolů či testů, můžeme používat prostředí Moodle. Tento program slouží i ke kontrolní činnosti.

Vyučovací proces vede k motivaci žáků k práci. Je dán prostor i samostatné práci žáků v oblasti přípravy vlastních prezentací.

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

Snaží se vést k poctivosti v práci, spolehlivosti a ke slušnému chování.

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Probíhá kombinací několika způsobů. Průběžně žáci píší testy z jednotlivých tematických celků. Zároveň na začátku každého školního roku prověřují své znalosti z roku předchozího. Na zadané téma v rámci probíraného učiva vypracují samostatný projekt ve druhém ročníku studia. Průběžně jsou vědomosti kontrolovány i při ústním zkoušení. Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

#### ***komunikativní:***

- vést žáka k otevřené všestranné a účinné komunikaci, k podpoře výuky technologie je vhodné používat multimediální výukové programy a internet

#### ***sociální a personální:***

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

#### ***odborné (pracovní):***

- vést žáka k pozitivnímu vztahu k práci, v rámci možností a podmínek školy učíme žáka při práci využívat moderní technologie
- rozvíjet informační a komunikační dovednosti získáváním informací z nejrůznějších zdrojů z literatury, s využitím PC
- využívat matematických postupů při řešení praktických úkolů, zejména v tematických okruzích Zásady administrativy a Administrativní práce ve výrobním středisku, v konkrétních případech prakticky používat měrné jednotky ke zpracování receptury
- průřezová témata se prolínají obsahem celého učiva technologie, a to zejména Člověk a svět práce a téma zabývající se komunikačními a informačními dovednostmi a dle možností také téma Člověk a životní prostředí

#### ***Průřezová témata:***

- *Člověk a životní prostředí* se objevuje zejména v tematických celcích Hygiena a bezpečnost práce a Předběžná úprava surovin a Tepelné úpravy pokrmů. Žáci se zde seznamují s používáním ekologických čisticích prostředků, dodržováním bezpečnostních předpisů, likvidací odpadů, hospodárným nakládáním při práci se surovinami, dodržováním doby spotřeby u potravin.
- *Člověk a svět práce* se objevuje zejména v tematickém celku Výrobní středisko. Žáci se zde seznamují s organizační strukturou pracoviště, ve kterém se bude pohybovat, je veden k tomu, aby kladl důraz mimo jiné i na vytváření dobrých pracovních vztahů.
- *Informační a komunikační technologie* se objevuje zejména v tematickém celku Základy administrativy. Žáci se zde seznamují s konkrétními komunikačními a informačními postupy nutnými k zajištění bezproblémového chodu pracoviště (střediska). Ve výuce používají vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů. Vytváří, upravují a uchovávají strukturované textové dokumenty. Orientují se v získaných informacích, třídí je, analyzují, vyhodnocují, provádí jejich výběr a dále je zpracovávají. Výsledky zpracování vhodným způsobem prezentují.

### **Rozpis učiva výsledků vzdělávání:**

<b>Ročník: 1.</b>		<b>Celkem hodin: 49</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
- seznámí se s vývojem kuchařského umění a současnými trendy v gastronomii; - sleduje a vyhledává nové informace z oblasti gastronomie na internetu;	<b>1. Historie a vývoj kuchařského umění</b> Vývoj kuchařského umění Současné trendy v gastronomii	1
- charakterizuje tepelné úpravy; - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a umí je využít;	<b>2. Tepelné úpravy</b> Vaření, dušení, pečení, smažení, zadělávání	3

<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozná jednotlivé typy vývarů, polévek, vložek a zavářek;</li> <li>- popíše jejich přípravu;</li> <li>- uvede typické národní polévky;</li> <li>- uvede dávkování jednotlivých druhů polévek;</li> </ul>	<b>3. Polévky</b> Druhy vývarů, příprava, čištění, zesilování Úprava hnědých a bílých polévek Úprava vložek a zavářek Speciální polévky (ovocné, pivní, vinné)	11
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé typy hnědých a bílých omáček;</li> <li>- seznámí se s postupy přípravy;</li> <li>- zajímá se o novinky a informace na internetu;</li> </ul>	<b>4. Omáčky</b> Druhy omáček, význam, dávkování Omáčky k vařenému hovězímu masu Hnědé a bílé omáčky Jemné studené a teplé omáčky	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozná technologické postupy přípravy příloh a příkrmů;</li> <li>- určí vhodnost jednotlivých příloh k různým pokrmům;</li> <li>- uvede dávkování;</li> <li>- samostatně vyhledává nové alternativy příloh na internetu;</li> </ul>	<b>5. Přílohy a příkrmy</b> Přílohy a příkrmy k hlavním pokrmům a jejich úprava Příprava salátů a zeleninových příkrmů Přílohy z oblasti racionální výživy	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s technologickými postupy přípravy bezmasých jídel;</li> <li>- vysvětlí význam bezmasých jídel pro zdravou výživu;</li> <li>- projevuje zájem o novinky, informace z oblasti přípravy bezmasých pokrmů;</li> <li>- samostatně vyhledává informace na internetu;</li> </ul>	<b>6. Bezmasá jídla</b> Druhy, význam a úprava bezmasých pokrmů, Úprava jednoduchých sladkých pokrmů	10
	<b>Rezerva</b>	4

<b>Ročník: 2.</b>		<b>Celkem hodin: 66</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje TPPP tradičních pokrmů z jednotlivých částí masa a vnitřností;</li> <li>- vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na internetu;</li> </ul>	<b>1. Technologické postupy přípravy (TPPP) z hovězího masa</b> Použití pro tepelné zpracování Vaření, dušení, pečení po anglicku Hovězí vnitřnosti	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje TPPP tradičních pokrmů z jednotlivých částí masa a vnitřností;</li> <li>- vyhledává nové informace a trendy při kuchyňském zpracování masa na internetu;</li> </ul>	<b>2. TPPP z telecího masa</b> Předběžná příprava masa a vnitřností Vaření, zadělávání, dušení, pečení a smažení	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje TPPP tradičních pokrmů z jednotlivých částí masa a vnitřností;</li> <li>- vyhledává nové informace a trendy při kuchyňském zpracování masa na internetu;</li> </ul>	<b>3. TPPP z vepřového masa</b> Použití jednotlivých částí na přípravu pokrmů Vaření, dušení, pečení vepřového masa Konzervace vepřového masa Vepřové vnitřnosti Pokrmy vepřových hodů	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje TPPP tradičních pokrmů z jednotlivých částí mas a vnitřností;</li> <li>- vyhledává nové informace a trendy při kuchyňském zpracování mas na internetu;</li> </ul>	<b>4. TPPP ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa</b> Skopové, jehněčí, kůzlečí maso - vlastnosti Příprava masa před tepelnou úpravou Zadělávání, dušení, pečení a smažení Úprava pokrmů z králíka a příprava vnitřností	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje požadavky na úpravu pokrmů v souladu s hygienickými předpisy;</li> <li>- uvede TPPP tradičních pokrmů z mletých mas;</li> <li>- vyhledává nové informace a trendy při kuchyňském zpracování na internetu;</li> </ul>	<b>5. TPPP z mletých mas</b> Způsoby mletí, sekání, škrábání masa Hygienické normy při přípravě pokrmů Pokrmy z jednoho druhu a ze směsí mas Pokrmy ze směsí mletých mas	6



- orientuje se v předběžné přípravě pokrmů, - uvede TPPP tradičních pokrmů a vnitřností z drůbeže; - vyhledává nové informace a trendy při kuchyňském zpracování masa na internetu;	<b>6. TPPP z drůbeže</b> Vaření, zadělávání, dušení, pečení Úprava šťávy a nádivky (náplně) Úprava vnitřností	6
- orientuje se v předběžné přípravě; - uvede TPPP tradičních pokrmů z jednotlivých druhů ryb a živočichů; - vyhledává nové informace a trendy při kuchyňském zpracování rybiho masa na internetu;	<b>7. TPPP z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků</b> Předběžná příprava ryb sladkovodních a mořských Tepelné zpracování ryb Zpracování ostatních živočichů	6
- orientuje se v předběžné přípravě; - uvede TPPP tradičních pokrmů a vnitřností ze zvěřiny; - vyhledává nové informace a trendy při kuchyňském zpracování masa na internetu;	<b>8. TPPP ze zvěřiny</b> Charakteristika zvěře Předběžná příprava zvěřiny Příprava jednotlivých druhů zvěřiny Příprava vnitřností	8
	<b>Rezerva</b>	4

<b>Ročník: 3.</b>		<b>Celkem hodin: 45</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
- využívá znalosti o mase; - popíše předběžnou přípravu mas, vhodnou na úpravu pokrmů na objednávku; - používá vhodné tepelné úpravy; - vysvětlí technologii přípravy tradičních pokrmů na objednávku; - dohotovuje a expeduje pokrmy na objednávku; - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou; - přiřadí vhodné přílohy k pokrmům na objednávku; - sleduje novinky z oblasti přípravy pokrmů na objednávku;	<b>1. Technologické postupy přípravy pokrmů (TPPP) na objednávku</b> Druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávku Předběžná příprava, krájení, marinování, tvarování Vhodné tepelné úpravy, pečení po anglicku, úprava šťáv Příprava pokrmů z jatečního masa a vnitřností Příprava pokrmů z ostatních druhů mas Přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku	10
- volí vhodné suroviny pro pokrmy studené kuchyně; - uvede technologii přípravy různých druhů výrobků studené kuchyně; - vysvětlí význam a dávkování studených předkrmů; - uplatní smysl pro estetické cítění, barevnost, detail; - projevuje zájem o novinky, informace na internetu;	<b>2. TPPP studené kuchyně</b> Charakteristika výrobků studené kuchyně Suroviny na přípravu Základní výrobky suroviny a polotovary chlebičky, chuťovky, pokrmy ze sýrů, složité saláty, plněná zelenina a ovoce, pokrmy z vajec Speciální úpravy mas Jídla z ryb, podávání kaviáru Studené mísy - úprava, doplňky, zdobení	7
- vysvětlí význam a dávkování teplých předkrmů; - uvede technologii přípravy různých druhů teplých předkrmů;	<b>3. Příprava teplých předkrmů</b> Předkrmy z vajec, sýrů, zeleniny, těstovin, rýže, ryb Předkrmy z masa a vnitřností	2
- charakterizuje zásady TPPP dietních pokrmů podle různých typů diet; - pracuje s recepturami a odbornou literaturou; - vyhledává informace na internetu;	<b>4. Dietní stravování</b> Obecné zásady při přípravě dietních pokrmů Technologické postupy pro vybrané druhy diet	10

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam a dávkování moučníků;</li> <li>- popíše přípravu moučníků uvedených v recepturách teplých pokrmů;</li> <li>- rozpozná základní druhy těst a hmot;</li> <li>- popíše technologický postup různých druhů moučníků;</li> <li>- pracuje s odbornou literaturou a s internetem;</li> </ul>	<p><b>4. TPPP moučníků</b></p> <p>Moučníky z kynutého a litého těsta  Moučníky z plundrového a listového těsta  Moučníky z piškotového těsta  Moučníky z odpalovaného těsta</p>	12
	<b>Rezerva</b>	4

V předmětu technologie, žák navazuje na znalosti a vědomosti získané v předmětu Potraviny a výživa a dovednosti osvojené v předmětu Odborný výcvik.

# Odbyt a obsluha

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Odbyt a obsluha, 4,5 hodiny**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu učiva je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s běžným a speciálním inventářem, s jeho použitím a údržbou. Seznámí se s technikou jednoduché a složité obsluhy, naučí se sestavovat jídelní a nápojové lístky, menu pro různé prostředí a společenské příležitosti. Při sestavování Jídelních lístků uplatní znalosti správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování, jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.

### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař- číšník z okruhu Odbyt a obsluha. Předmět je provázán s dalšími odbornými předměty Odborný výcvik, Technologie, Potraviny a výživa.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Základy stolování Členění a kategorizace odbytových středisek Společenské chování a vystupování obsluhujících Vybavení a zařízení na úseku obsluhy Základní pravidla obsluhy Gastronomická pravidla a jejich využití při sestavování jídelního lístku, nápojového lístku a menu Jednoduchá obsluha Systémy a způsoby obsluhy	1,5
2.	Složité obsluha – základní a vyšší forma Vyšší forma složité obsluhy – práce u stolu hosta Slavnostní stolování Pravidla pro sestavování složitých menu Projekt – tvorba slavnostního menu	1,5
3.	Obsluha v ubytovacích zařízeních Obsluha v dopravních prostředcích Společensko- zábavní odbytové střediska - Kavárny, vinárny, pivnice, bary Ostatní společenská setkání a gastronomické akce Míchané nápoje	1,5

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Předmět vede studenty k poctivosti v práci, spolehlivosti a ke slušnému chování.

### Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

Vzdělávání v předmětu odbyt a obsluhy vede žáky k osvojení znalosti v oblasti jednoduché a složité obsluhy a seznámení s běžným a speciálním inventářem na úseku obsluhy. V požadavcích na výsledky vzdělávání jsou citlivě zvažovány možnosti konkrétního jednotlivce či kolektivu. V některých případech je požadováno pouhé

zapamatování daného, jindy pochopení, reprodukování, objasnění. K procvičování učiva je využíván také Moodle. Je žádoucí využívat aktivizující didaktické metody, organizovat činnost podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáka strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení.

### **Hodnocení žáků**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem. Úroveň znalostí je zjišťována průběžně písemným a ústním zkoušením (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně).

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

#### ***komunikativní:***

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

#### ***sociální a personální:***

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

#### ***odborné:***

- vést žáka k pozitivnímu vztahu k práci, v rámci možností a podmínek školy učíme žáka při práci využívat moderní technologie
- rozvíjet informační a komunikační dovednosti získáváním informací z nejrůznějších zdrojů, z odborných publikací, s využitím ICT
- průřezová témata se prolínají obsahem celého učiva odbytu a obsluhy, a to zejména Člověk a svět práce a téma zabývající se komunikačními a informačními dovednostmi a dle možností také téma Člověk a životní prostředí.

### **Průřezová témata**

- *Člověk a životní prostředí* se objevuje zejména v ekologickém pěstování zemědělských produktů a ekologické výrobě potravin. Žák chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje, chápe význam potravin pro lidstvo. Aдекватně uplatňuje nejen kritérium ekonomické efektivity, ale i hledisko ekologické.
- *Informační a komunikační technologie* – žáci vybírají a používají programové vybavení pro řešení zadaných konkrétních úkolů. Samostatně komunikují elektronickou poštou, ovládají zasilání a přijetí příloh. Volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky k jejich získávání. Získávají a využívají informace otevřených zdrojů.

### **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:**

<b>Ročník: 1.</b>		<b>Celkem hodin: 50</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení;</li> <li>- vyhledává a zpracuje informace k danému tématu;</li> <li>- adaptuje se na pracovní prostředí a nové požadavky, přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly a uznává autoritu nadřízených</li> <li>- profesionálně jedná ve styku s hosty;</li> <li>- uplatňuje zásady společenského chování;</li> </ul>	<b>Odbytová střediska, Společenské chování a vystupování obsluhujících</b> Význam a úkoly odbytu Členění a kategorizace odbytových středisek Základní společenská pravidla Pravidla chování obsluhujících na pracovišti a mimo něj	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje malý stolní inventář, velký stolní inventář a ostatní inventář;</li> <li>- rozeznává a používá inventář na úseku obsluhy;</li> <li>- charakterizuje pomocný inventář a pomocná zařízení;</li> </ul>	<b>Vybavení a zařízení na úseku obsluhy</b> Inventář – charakteristika a rozdělení Stolový a sedací inventář Malý stolní inventář Velký stolní inventář Ostatní inventář	14

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá způsob přípravy na provoz;</li> <li>- přijme objednávku, provede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem;</li> <li>- ovládá nakládání s tržbami;</li> <li>- ovládá základy jednoduché obsluhy a podávání jednotlivých chodů a nápojů během dne;</li> </ul>	<b>Jednoduchá obsluha - Základní pravidla obsluhy</b> Technika obsluhy Příprava pracoviště pře zahájením provozu Evidence a přejímka pokrmů a nápojů Údržba pracoviště během provozu Práce po skončení provozu Jednoduchá obsluha	11
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit;</li> <li>- sestaví jídelní lístek a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a racionální výživy a dalších hledisek za pomoci odborné literatury, zná rozdíly mezi jednotlivými druhy menu;</li> <li>- rozeznává názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin;</li> <li>- vyhledává samostatně na internetu nové informace a trendy v gastronomii;</li> </ul>	<b>Gastronomická pravidla</b> Základy výživy a gastronomická pravidla Jídelní lístek Nápojový lístek Chemické látky a jejich vlastnosti Periodická soustava – vybrané druhy Menu – charakteristika, rozdělení Moderní trendy v servisu pokrmů	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše organizaci práce a úkoly jednotlivých pracovníků v odbytovém středisku;</li> <li>- organizuje práci v odbytovém středisku charakterizuje různé formy obsluhy;</li> </ul>	<b>Systémy obsluhy a způsoby obsluhy</b> Systém vrchního číšníka Obvodový systém obsluhy Skupinový systém obsluhy Francouzský systém obsluhy Systém Table d'hôte Restaurační způsob obsluhy Kavárenský způsob obsluhy Slavnostní způsob obsluhy	10
	<b>Rezerva</b>	1

<b>Ročník: 2.</b>		<b>Celkem hodin: 50</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje složitou obsluhu a dokáže ji v praxi aplikovat;</li> <li>- je seznámen se specifiky stravovacích; zvyklostí cizinců a respektuje je;</li> <li>- ovládá a volí vhodné formy obsluhy, ovládá servis jednotlivých druhů pokrmů, podle prostředí, charakteru odbytového střediska a společenské příležitosti používá vhodný inventář;</li> </ul>	<b>Složitá obsluha – základní forma, vyšší forma složitě obsluhy</b> Zásady při složitě obsluze Podávání speciálních studených předkrmů Podávání speciálních teplých předkrmů Servis hlavních chodů Servis dezertů Servis ovoce Servis kávy a digestivu Charakteristika VFSO a základní pravidla při práci u stolu hosta Dochucování pokrmů Míchání pokrmů Flambování Dranžírování	18
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy slavnostních hostin;</li> <li>- ovládá písemnou dokumentaci hostin;</li> <li>- uplatňuje smysl pro estetiku;</li> <li>- sestaví slavnostní menu dle druhu hostiny;</li> <li>- vybere vhodný sortiment pokrmů a nápojů na nabídkové stoly;</li> <li>- specifikuje jednotlivé druhy rautů;</li> <li>- rozlišuje vhodné druhy inventáře pro jednotlivé nabídkové stoly;</li> </ul>	<b>Slavnostní hostiny</b> Banket Raut Slavnostní oběd Slavnostní večeře	20

- navrhne a sestaví složité menu pro různé příležitosti podle gastronomických pravidel, racionální výživy a ostatních požadavků strávníků;	<b>Slavnostní menu</b> Pravidla sestavování menu Pořadí jednotlivých chodů a nápojů na menu Základní pravidla výběru nápojů k pokrmům Tvorba slavnostního menu a jeho prezentace - v českém a cizím jazyku	10
	<b>Rezerva</b>	2

<b>Ročník: 3.</b>		<b>Celkem hodin: 45</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
- rozlišuje druhy ubytovacích zařízení; - charakterizuje pracovní střediska a jejich zaměstnance v ubytovacím zařízení; - popíše obsluhu na úseku hotelových pokojů;	<b>Obsluha v ubytovacích zařízeních</b> Zásady práce v ubytovacích zařízeních Hotelový lístek Obsluha v hotelové hale a open baru Room service – etážová obsluha Vybavení office a zásady práce	5
- charakterizuje obsluhu v těchto dopravních prostředcích;	<b>Obsluha v dopravních prostředcích</b> Obsluha ve vlaku, na lodi a v letadle	2
- specifikuje kavárnu a vinárnu jako společensko-zábavní odbytové středisko; - rozlišuje jednotlivé druhy káv a jejich servis; - sestaví kavárenský a vinárenský jídelní a nápojový lístek; - specifikuje jednotlivé druhy révových vín; - určí vhodný druh vína k jednotlivým pokrmům; - rozlišuje jednotlivé druhy barů, zná vhodný sortiment; - rozlišuje jednotlivé druhy výčepných zařízení a zná postup práce výčepního; - určí názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin; - charakterizuje společenská a zábavní odbytová střediska; - rozliší daný typ zvolí vhodný způsob obsluhy;	<b>Společensko-zábavní odbytová střediska</b> <b>Kavárny, vinárny, bary, pivnice</b> Druhy a zařízení Kavárenský jídelní a nápojový lístek Druhy káv, jejich příprava a servis Kavárenský způsob obsluhy Vinárenský nápojový a jídelní lístek Vinařský zákon  Charakteristika, druhy, sortiment pokrmů a nápojů v barech Pivnice - charakteristika, druhy výčepných zařízení Chemické prvky, sloučeniny Ostatní společensko-zábavní odbytová střediska: Varieté, kabarety, koliby a salaše	15
- ovládá přípravu míchaných nápojů; - charakterizuje jednotlivé skupiny míchaných nápojů; - rozlišuje jednotlivé druhy barového skla; - ovládá složení a výrobu destilátů, provádí jednoduché chemické výpočty; - uplatňuje zásady poctivého prodeje;	<b>Míchané nápoje</b> Význam míchaných nápojů, jejich rozdělení Základní povinnosti barmana Vybavení baru a základní barový inventář Charakteristika a výroba vybraných druhů destilátů, směsí a roztoky, výpočty v chemii Suroviny a zdobení míchaných nápojů Pravidla přípravy míchaných nápojů Základní skupiny míchaných nápojů	15
	Shrnutí učiva a příprava k ZZ	5
	<b>Rezerva</b>	3

# Stroje a zařízení

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Stroje a zařízení, 0,5 hodiny**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu

Cílem vzdělávání je poskytnout žákům potřebný soubor poznatků o strojích a strojním zařízení využívaném ve veřejném stravování, seznámit je s možnostmi využití strojní techniky pro usnadnění práce a zefektivnění výroby. Obsah učiva rozvíjí vědomosti žáků získané v ostatních odborných předmětech zejména technologii a odborném výcviku. Žáci zvládnou obsluhu strojů a strojních zařízení, znají rizika BOZP při práci s nimi. Dokáží pro daný typ činností volit optimální strojní vybavení.

### Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z okruhu Přírodovědné vzdělávání a Výroba pokrmů.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	BOZP. Stroje a zařízení používané ve VS. Jejich druhy, použití a obsluha	0,5

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Součástí výuky strojů a zařízení je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti. Využití nejrozumnějších zdrojů žáka seznamuje s možnostmi samostatného získávání důležitých a užitečných informací na sociálních sítích. Vede žáka k citlivému přístupu k životnímu prostředí, zejména při výběru vhodných surovin a strojů pro jejich zpracování včetně technologických postupů. Syntézou všech uvedených vlivů jsou formovány jeho hodnoty, city, postoje a preference. Jednotlivá témata zahrnují oblasti zařízení a jeho obsluhy v závodech veřejného stravování v návaznosti na bezpečnost práce a požární prevence v oboru. Témata vycházejí z obsahu odborných předmětů a požadavků odborného výcviku.

### Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů. Převažuje frontální výuka, využívá se problémového vyučování a samostatné práce při řešení zadaných úkolů, přičemž žáci jsou vedeni k aktivnímu využívání Internetu, pracují v prostředí Moodle.. Kromě frontální výuky se využívá skupinová výuka, řešení a prezentace problémových úkolů.

### Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými Školním řádem. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována průběžnými písemnými testy, na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně).

V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. Významné je i použití vlastního sebehodnocení

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

**Komunikativní kompetence** – Žáci v předmětu stroje a zařízení řeší zadané odborné problémy. Navrhnou vhodné technologické zařízení pro určitý druh výrobku a podmínky výroby, charakterizují výhody a uvedou, jak ovlivní kvalitu výrobku, svá řešení prezentují a obhajují je před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně v ústním projevu.

**Personální kompetence** – Přítomnost žáků na odborných seminářích, jejich spolupráce s technologií při ukázce nových strojů, zařízení a strojních technologií, učí žáky, jak se chovat v různých situacích, učí je přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí, reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat.

**Sociální kompetence** – Žáci jsou schopni při řešení odborného problému pracovat v týmu, dovedou společně řešit zadané úkoly a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vylepšení vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem. Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy – Zadávání samostatných úkolů, hledání řešení problémových situací, analýza problému ve volbě nahrazení strojního zařízení jiným, vede u žáků ke schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi – Při vyhledávání informací a nových technických řešení se žáci naučí pracovat s osobním počítačem a s ostatními prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, a pracovat s nimi.

**Kompetence k pracovnímu uplatnění** – Odbornými exkurzemi v různých typech cukráren získávají žáci přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru

**Průřezová témata**

- *Občan v demokratické společnosti* – téma je realizováno formou diskuzí o mechanizaci a využití strojních technologií a jejich vliv na kvalitu zpracování surovin ve výrobě.
- *Člověk a životní prostředí* – tvoří v předmětu stroje a zařízení otázka kvality životního prostředí při nedodržení předpisů platných pro údržbu a čištění strojního zařízení.
- *Informační a komunikační technologie* – tvoří v předmětu technologie zejména využití softwaru pro tvorbu žákovských projektů a využití internetu k dalšímu vzdělání a získávání informací.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:**

Ročník: 1.		Celkem hodin: 16
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
- popíše obecné zásady bezpečnosti a požární ochrany při práci; - určí nejpravděpodobnější lokality pro vznik a šíření požáru; - dokáže říci nejčastější rizika pracovního úrazu; - popíše poskytnutí první pomoci při úrazu;	bezpečnost při práci v restauračním provozu - obecné zásady BOZP a PO - zákoník práce	2
- objasní způsoby skladování surovin; - popíše zařízení pro manipulaci se surovinami; - vyjmenuje druh vah; - popíše zařízení pro dávkování tekutých a sypkých surovin;	stroje a zařízení pro skladování a dopravu surovin a manipulaci s nimi	2
- seznámí se s použitím mechanických zařízení pro očišťování, řezání, krájení, hnětení, šlehání apod.;	stroje a zařízení pro mechanické zpracování surovin a jejich očišťování	6
- pozná druhy zařízení pro tepelnou úpravu pokrmů; - je seznámen s jejich principem, obsluhou a použitím;	zařízení pro tepelnou úpravu	4
- popíše způsoby chlazení a jeho využití v chladících a mrazících skladech;	chladičí a mrazící zařízení a jejich použití při skladování a zpracování potravin	2



# Odborný výcvik

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Odborný výcvik, 50 hodin**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu:

Odborný výcvik poskytuje žákům znalosti z oblasti technologického zpracování potravin, požadavků na jejich jakost a skladování, vštěpuje pravidla správné výživy, moderních trendů v gastronomii a zdravého životního stylu. Vede k dovednosti samostatně zvládnout přípravu pokrmů na moderním kuchyňském zařízení, esteticky je dohotovovat, expedovat a servírovat. Je kladen důraz na tvořivý přístup žáků a adaptabilitu na různé pracovní podmínky. Cílem je dovést žáky k samostatnému, odbornému a zodpovědnému vykonávání obchodně provozních aktivit a hospodárnému jednání z hlediska ekonomického i ekologického. Získají důležité znalosti a návyky z oblasti hygieny, bezpečnosti práce a ochrany životního prostředí, vše v návaznosti na provoz ve společném stravování. Zvládnou sestavovat jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel a zásad racionální výživy. Dokáží vhodně komunikovat s hosty, respektují pravidla společenského chování na veřejnosti i v soukromí. Jsou vedeni k soustavnému zvyšování své odborné kvalifikace.

### Charakteristika učiva:

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

#### **Kuchař-číšník**

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Hygiena a bezpečnost práce, společenské chování, komunikace Základy technologie přípravy pokrmů-polévky, omáčky, přílohy, jednoduché saláty, bezmasé pokrmy Odbytová střediska- formy prodeje, jednoduchá obsluha Zařízení provozoven- výrobní a odbytová střediska	15
2.	Hygienické požadavky na provoz, bezpečnost práce Zpracování jednotlivých druhů masa, tepelné úpravy Jednoduchá obsluha, složitá obsluha, systémy obsluhy	17,5
3.	Hygienické požadavky na provoz, bezpečnost práce Základy technologie přípravy pokrmů na objednávku, studená kuchyně, moučníky, dietní pokrmy Ubytovací zařízení, míšené nápoje, slavnostní hostiny Příprava na závěrečné zkoušky	17,5

#### **Kuchař-kuchařka**

1.	Hygiena a bezpečnost práce, společenské chování, komunikace Základy technologie přípravy pokrmů-polévky, omáčky, přílohy, jednoduché saláty, bezmasé pokrmy Odbytová střediska- formy prodeje, jednoduchá obsluha Zařízení provozoven- výrobní a odbytová střediska	15
2.	Hygienické požadavky na provoz, bezpečnost práce Zpracování jednotlivých druhů masa včetně příloh a doplňků, tepelné úpravy	17,5

3.	Hygienické požadavky na provoz, bezpečnost práce. Základy technologie přípravy pokrmů na objednávku, studená kuchyně, zahraniční kuchyně, moučníky, nápoje, dietní jídla, zdravá výživa, příprava na závěrečné zkoušky	17,5
----	---	------

#### **Číšník-servírka**

1.	Hygiena a bezpečnost práce, společenské chování, komunikace Základy technologie přípravy pokrmů-polévky, omáčky, přílohy, jednoduché saláty, bezmasé pokrmy Odbytová střediska- formy prodeje, jednoduchá obsluha Zařízení provozoven- výrobní a odbytová střediska	15
2.	Hygiena a bezpečnost práce Systémy obsluhy Jednoduchá obsluha Složitá obsluha, vyšší formy složitě obsluhy	17,5
3.	Ubytovací zařízení, míšené nápoje Slavnostní hostiny Příprava na závěrečné zkoušky	17,5

#### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

Vést žáky k poctivé práci, slušnému chování, samostatnosti i schopnosti pracovat v kolektivu, respektovat druhého.

#### **Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení):**

Používání efektivního výkladu, frontálního, skupinového i individuálního praktického vyučování. Využívání metody činnostně zaměřeného vyučování, jako je pozorování a poznávání. Při praktické realizaci klást důraz na motivační činitele: soutěže, prezentace žáků, praktické odborné kurzy a laboratorní cvičení s praktickým nácvikem. Pracovat na moderně vybavených pracovištích, sledovat nejnovější gastronomické trendy a odbornou literaturu Prakticky využívat počítačové programy v praxi a dbát na estetiku v praktických činnostech.

#### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými školním řádem. Žáci jsou hodnoceni průběžně při přípravě pokrmů a obsluze, dále při laboratorních cvičeních. Dalším hlediskem je účast na soutěžích a celková aktivita. Nezastupitelnou funkci má i průběžné slovní hodnocení. Je zahrnuto i hodnocení ústního projevu žáků, jejich ekologické jednání a estetické citění. Důraz je kladen i na aktivní přístup k dodržování hygienických a bezpečnostních pravidel včetně osobní úpravy, která je u pracovníků v pohostinství vyžadována.

#### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**

Z hlediska klíčových kompetencí jsou žáci vedeni především:

##### ***komunikativní***

- vést žáky k otevřené všestranné schopnosti komunikovat
- vést žáky k užívání odborné terminologie

##### ***sociální a personální***

- hodnotit a respektovat práci vlastní i druhých, být schopný pracovat v kolektivu
- být schopný řešit objektivně problémové situace a přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů

##### ***odborné***

- využívat moderní technologie při přípravě pokrmů i jejich servisu
- využívat moderní informační technologie
- vést k pozitivnímu vztahu k práci, dodržování zásad hygieny a bezpečnosti práce
- zodpovědně dodržovat ekologické požadavky pro stravovací provozy

##### ***Průřezová témata:***

Jsou průběžně začleňována do praktické výuky v návaznosti na teorii.

- *Občan v demokratické společnosti* – cílem je naučit žáky spolupracovat v týmu, usměrňovat konfliktní situace na pracovišti i v životě, umět o problematických situacích vhodně komunikovat a následně je řešit.
- *Člověk a svět práce* – motivuje k aktivnímu pracovnímu životu a učí samostatně vyhledávat potřebné informace a orientovat se na pracovním trhu
- *Člověk a životní prostředí*- objevuje se v tématech, která se zabývají přípravou surovin k dalšímu zpracování, nakládání s odpady, jejich třídění a vede k ekologickému jednání.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

Ročník: 1. kuchař-číšník		Celkem hodin: 495
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, požární prevenci a osobní hygienu;</li> <li>- adaptuje se na pracovní prostředí, přijímá svěřené úkoly, uznává autoritu nadřízených;</li> <li>- vysvětlí účel školení BOPZ, účel kritických;</li> <li>- bodů a jejich aplikaci v praxi;</li> <li>- rozlišuje vybavení výrobního střediska v praxi;</li> <li>- rozpozná základní strojní vybavení v kuchyni;</li> <li>- z hlediska jeho funkce, dokáže je pojmenovat;</li> <li>- správně pojmenuje drobný inventář;</li> <li>- dbá na dodržování vnitřních a pracovních řádů;</li> <li>- jedná v souladu s pravidly společenského chování;</li> <li>- dodržuje čistotu na pracovišti a v šatnách;</li> <li>- dodržuje povinnosti kuchaře a používá;</li> <li>- základní kuchařské pomůcky;</li> <li>- ošetřuje je vhodným způsobem;</li> <li>- dodržuje ekologické zásady při třídění odpadu při úklidu a údržbě pracoviště;</li> </ul>	<p><b>Hygienické a bezpečnostní předpisy, PO a hygiena pracoviště</b>            Proškolení o BOZ, PO.            Základní hygienické předpisy, HACCP            Seznámení žáků s výrobními středisky a jejich zařízeními            Strojní zařízení kuchyně a jeho použití            Seznámení s právy a povinnostmi žáků, styk s nadřízenými a s pracovníky jednotlivých provozoven            Povinnosti kuchaře a pomůcky, které používá            Ošetřování a používání inventáře            Příprava výrobního střediska            Úvodní část prostupuje všemi celky OV</p>	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin;</li> <li>- suroviny pojmenuje a používá je v praxi;</li> <li>- očistí, nakrájí, naklepe, nastrouhá naplní, obalí suroviny;</li> <li>- pracuje s kuchyňským strojním zařízením a dbá na bezpečnost práce;</li> <li>- vypočítává množství surovin pro přípravu pokrmů, převádí základní měrné jednotky;</li> <li>- respektuje správnou hmotnost jedné porce;</li> <li>- vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými tepelnými úpravami;</li> </ul>	<p><b>Základy technologie přípravy pokrmů</b>            Předběžná úprava základních druhů surovin pro výrobu pokrmů            Základní druhy surovin            Inventář na mechanickou a ruční úpravu surovin            Odstraňování nejdých částí za sucha, za mokra            Příprava na další zpracování - krájení, mletí, šlehání, strouhání, naklepávání, plnění, špikování            Základy normování            Receptury používané ve veřejném stravování            Převody jednotek</p>	40
<ul style="list-style-type: none"> <li>- založí suroviny pro přípravu vývarů;</li> <li>- hnědých, bílých, speciálních;</li> <li>- připravuje zavářky a vložky do polévek;</li> <li>- dochucuje, zjemňuje;</li> <li>- dbá na správnou expediční teplotu;</li> </ul>	<p><b>Příprava polévek</b>            LC.- vložky a zavářky</p>	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>- definuje rozdělení základních druhů omáček;</li> <li>- uplatňuje znalost vhodných příloh a doplňků při expedici;</li> </ul>	<p><b>Příprava omáček:</b>            Bešamel, veluté            Hrubé, hnědé, bílé, zvláštní, studené            LC. zvláštní omáčky</p>	50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje jednotlivé druhy příloh;</li> <li>- respektuje stanovené gramáže na porci;</li> </ul>	<p><b>Příprava příloh:</b>            Z mouky, brambor, rýže, těstovin, luštěnin, zeleniny            LC -. málo používané přílohy</p>	28

<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná druhy zeleniny a ovoce;</li> <li>- připravuje jednoduché saláty ,včetně zálivek a dresinků;</li> </ul>	<p><b>Jednoduché saláty:</b> Saláty ze zeleniny Saláty z ovoce Zařazování salátů na jídelní lístek Význam salátů ve výživě</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví bezmasá jídla, zvládne je porcovat;</li> <li>- dodržuje váhu porce při expedici;</li> <li>- uplatňuje zásady zdravé výživy;</li> </ul>	<p><b>Bezmasá jídla:</b> Z brambor, luštěnin, obilovin, rýže, těstovin Z vajec, zeleniny, hub</p>	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upravuje biopotraviny a vysvětlí význam;</li> </ul>	<p><b>Biopotraviny</b> Význam, použití v racionální výživě</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikuje jasně a zřetelně;</li> <li>- rozpozná typy hostů a snaží se předcházet konfliktům, ví jak reagovat na projevy jejich chování;</li> </ul>	<p><b>Společenská výchova:</b> Základní obecná společenská pravidla Komunikace s hostem Spolupráce s ostatními zaměstnanci Řešení konfliktních situací</p>	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje malý a velký stolní inventář;</li> <li>- rozeznává a používá inventář na úseku obsluhy, zvládá jeho údržbu;</li> <li>- charakterizuje pomocný inventář a používá ho vhodným způsobem;</li> </ul>	<p><b>Vybavení a zařízení na úseku obsluhy:</b> Rozdělení inventáře Malý a velký stolní inventář Pomocný inventář Zařízení na úseku obsluhy</p>	42
<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojí si základní pomůcky obsluhujícího a ovládá jejich použití v praxi;</li> <li>- provádí techniku jednoduché obsluhy;</li> <li>- rozlišuje dvoutalířový a třítalířový způsob servisu a debarasu;</li> <li>- vnímá estetiku při úpravě pracoviště;</li> <li>- vnímá nutnost správné váhy pokrmů a míry nápojů při expedici, převádí měrné jednotky;</li> <li>- dodržuje ekologické třídění odpadů při úklidu a údržbě pracoviště a převádí to jednání i do osobního života;</li> </ul>	<p><b>Základy obsluhy:</b> Základní pomůcky obsluhujícího a použití v praxi Technika jednoduché obsluhy Práce přípravné a úklidové v odbytovém střed. Technika nošení talířů, šálků a skla Odnášení upotřebeného inventáře LC. Převody měř a vah v praxi</p>	45
<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojí si zakládání inventáře na podávání jednotlivých chodů;</li> <li>- používá základy jednoduché obsluhy;</li> </ul>	<p><b>Jednoduchá obsluha:</b> Podávání snídaní a přesnídávek Podávání obědů Podávání svačin a večeří</p>	50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá gastronomická pravidla a pracuje s odbornou literaturou i moderní technikou;</li> <li>- sestaví jídelní a nápojový lístek, uvede jejich náležitosti;</li> <li>- rozlišuje druhy menu;</li> <li>- respektuje pravidla racionální výživy;</li> <li>- pracuje s odbornými časopisy;</li> </ul>	<p><b>Pravidla tvorby JL a NL</b> Zásady správné výživy Jídelní lístek Nápojový lístek Menu</p>	40
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve způsobech úpravy a přípravy ovoce, zeleniny a dresinků;</li> <li>- dodržuje pravidla bezpečnosti práce s flambovacím vozíkem;</li> <li>- dranzíruje ovoce;</li> <li>- tepelně upravuje ovoce na flambovacím vozíku;</li> <li>- míchá a dochucuje ovocné a zeleninové saláty;</li> </ul>	<p><b>Laboratorní cvičení:</b> Dranžírování ovoce Použití ovoce a zeleniny při přípravě salátů Flambování ovoce</p>	40

Ročník: 2. kuchař-kuchařka		Celkem hodin: 578
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje hygienické a bezpečnostní předpisy při používání strojního zařízení kuchyně;</li> <li>- používá ochranné pracovní pomůcky a dbá na osobní hygienu;</li> <li>- jedná v souladu s bezpečnostními předpisy;</li> <li>- vysvětlí účel kritických bodů a jejich kontrolu v praxi;</li> </ul>	<p><b>Bezpečnost práce, hygienické předpisy požární předpisy, HACCAP.</b> Seznámení žáků s provozem kuchyně a kuchyňským zařízením</p>	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin, správně je pojmenuje, užívá odborné výrazy;</li> <li>- orientuje se v odborné terminologii;</li> <li>- pracuje s normami, recepturami, odbornou literaturou, vypočítává spotřebu jednotlivých surovin na přípravu konkrétního pokrmu;</li> <li>- přepočítává měrné jednotky;</li> <li>- rozděluje masa, charakterizuje jednotlivé díly;</li> <li>- vykostí, rozdělí, naporcuje maso;</li> <li>- definuje vlastnosti masa jatečných zvířat, včetně vnitřností;</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů z hovězího masa</b> Převádění jednotek, normování pokrmů, váhy hotových pokrmů Rozdělení hovězího masa Použití jednotlivých částí hovězího masa různými tepelnými úpravami Příprava hovězích vnitřností Porcování masa po tepelné úpravě Konečná úprava pokrmů, výdej a dokončení pokrmů na talíři</p>	170
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pokrmy z telecího masa a zdůvodní jeho použití z hlediska správné a zdravé výživy;</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů z telecího masa</b> Rozdělení telecího masa, charakteristika, použití Dodržení zásad správné výživy při zpracování suroviny pro dietní stravování Telecí vnitřnosti LC. pokrmy z telecího masa</p>	40
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá jednotlivé druhy masa, vnitřností při přípravě hotových pokrmů;</li> <li>- připravuje pokrmy z jatečných mas dle technologických postupů;</li> <li>- dodržuje správnou hmotnost jednotlivých surovin, doplňuje připravené pokrmy vhodnou přílohou a doplňkem;</li> <li>- připravuje pokrmy české kuchyně, dochucuje</li> <li>- expeduje jídla;</li> <li>- esteticky upraví jídlo na talíři;</li> <li>- udržuje teplotu expedovaných pokrmů;</li> <li>- dodržuje hlavní zásady kuchařské technologie;</li> <li>- upravuje předběžně masa, vykostuje, plní;</li> <li>- rozpozná jednotlivé produkty domácí zabijačky a připravuje je podle správných technologických postupů;</li> <li>- upravuje rozmanité pokrmy z uzeného masa, používá vhodný doplněk, používá slaninu;</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů z vepřového masa</b> Rozdělení vepřového masa, Tepelná úprava vepřového masa různými tepelnými úpravami Příprava vepřové šťávy Vhodné přílohy a doplňky k vepřovému masu Zpracování vepřových vnitřností Příprava pokrmů z uzeného masa, používání slaniny</p>	120
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upravuje pokrmy z biopotravin;</li> <li>- vysvětlí význam v dětské výživě;</li> </ul>	<p><b>Biopotraviny</b> Význam, použití v racionálním stravování Význam biopotravin v dětské výživě</p>	19

<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje samostatně pokrmy ze skopového a kůzlečího masa;</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů ze skopového masa</b>  Rozdělení skopového masa  Tepelné úpravy skopového masa  pokrmy z jehněčího, kůzlečího masa  využití v dietním stravování  LC. pokrmy ze skopového masa</p>	15
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upravuje pokrmy z králičího masa;</li> <li>- zvládne jeho vykostění;</li> </ul>	<p><b>Úprava pokrmů z králičího masa</b>  Tepelné zpracování králičího masa  Uplatňování správné výživy v kuchařské technologii</p>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví, ochutí a vytvaruje mletá masa;</li> <li>- dodržuje bezpečnost práce při mletí;</li> </ul>	<p><b>Pokrmy z mletého masa</b>  Mletá masa, jednodruhová , směsi  Dochucení mletého masa, tvarování  Tepelné úpravy mletého masa</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- poradí si s předběžnou úpravou drůbežního masa drezírováním, porcováním;</li> <li>- použije vhodný technologický postup;</li> <li>- zvolí vhodnou přílohu;</li> <li>- upraví esteticky pokrm a expeduje ve správné gramáži;</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů z drůbeže</b>  Předběžná úprava drůbeže, vykost'ování porcování  Drezírování, formování drůbeže  Úprava drůbeže různými tepelnými úpravami  Příprava nádivky  Zpracování drůbežích drobů  Praktické cvičení – grilování - projekt</p>	73
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná kvalitu a čerstvost rybích produktů;</li> <li>- vykostí je, naporcuje a tepelně upraví;</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů z ryb</b>  Zachovávání hodnot obsažené v rybím mase  Zařazování ryb do jídelního lístku  Rozdělení ryb – sladkovodní, mořské  Charakteristika, předběžná úprava  Úprava ryb různými tepelnými úpravami  Úprava koryšů, měkkýšů a ostatních darů moře</p>	37
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí druhy koření a zeleniny, které se používají na přípravu mořidla;</li> <li>- umí používat typické a netypické suroviny na zvěřinové pokrmy;</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů ze zvěřiny</b>  Upozornit na sezónnost zvěřinových pokrmů  Předběžná úprava zvěřiny  Rozdělení zvěřiny  Tepelné úpravy  Použití láku- mořidla</p>	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dbá zásad slušného chování, jednání a vystupování v rámci konverzace na pracovišti;</li> <li>- dbá na ekologické třídění odpadu a likvidaci použitého oleje;</li> <li>- využívá již získaných dovedností a vědomostí;</li> </ul>	<p><b>Společenské chování a profesní vystupování</b>  Osobnost a vzhled</p>	10

Ročník: 2. kuchař-číšník		Celkem hodin: 578
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje hygienické a bezpečnostní předpisy;</li> <li>- používá předepsané ochranné pomůcky a dbá na osobní hygienu;</li> <li>- jedná v souladu s bezpečnostními předpisy;</li> <li>- vysvětlí účel kritických bodů a jejich kontrolu v praxi;</li> <li>- využívá znalosti o potravinách a výživě;</li> <li>- správně používá odborné výrazy, orientuje se v odborné terminologii;</li> <li>- pracuje s normami, recepturami, ovládá TP;</li> <li>- přepočítává měrné jednotky;</li> </ul>	<b>Bezpečnost práce, hygienické předpisy požární předpisy HACCAP</b> Seznámení žáků s provozem kuchyně a kuchyňským zařízením Praktické procvičování získaných dovedností z 1.ročníku	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- respektuje rozdělení masa;</li> <li>- vykostňuje a rozděluje maso na jednotlivé části;</li> <li>- naporcuje podle stanovené váhy pokrmu;</li> <li>- definuje vlastnosti masa jatečných zvířat včetně vnitřností;</li> </ul>	<b>Příprava pokrmů z hovězího masa</b> Převádění jednotek, normování pokrmů Rozdělení hovězího masa Úprava a použití jednotlivých částí různými tepelnými úpravami Příprava hovězích vnitřností Porcování masa po tepelné úpravě Konečná úprava pokrmů, expedice a výdej	70
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje pokrmy z telecího masa;</li> <li>- používá jednotlivé druhy masa, vnitřností při přípravě hotových pokrmů;</li> <li>- dodržuje správnou hmotnost jednotlivých surovin a připravovaných pokrmů;</li> <li>- doplňuje vhodnou přílohou a doplňkem;</li> </ul>	<b>Příprava pokrmů z telecího masa</b> Rozdělení telecího masa, charakteristika dodržení správné výživy, dietní strava telecí vnitřností LC. různé tepelné úpravy telecího masa	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vnímá způsoby přípravy pokrmů české kuchyně z vepřového masa;</li> <li>- dodržuje teplotu expedovaných pokrmů a hlavní zásady kuchařské technologie;</li> <li>- upravuje předběžně maso, vykostňuje a plní;</li> <li>- rozpozná jednotlivé produkty domácí zabijačky, používá technologické postupy;</li> <li>- upravuje rozmanité pokrmy z uzeného masa;</li> <li>- používá vhodný doplněk, používá slaninu;</li> </ul>	<b>Příprava pokrmů z vepřového masa</b> Rozdělení vepřového masa Úprava a použití jednotlivých částí různými tepelnými úpravami Příprava vepřové šťávy Vhodné přílohy a doplňky k vepřovému masu Zpracování vepřových vnitřností Příprava pokrmů z uzeného masa	60
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje pokrmy ze skopového masa a vysvětlí proč se musí podávat teplé;</li> </ul>	<b>Příprava pokrmů ze skopového masa</b> Rozdělení skopového masa Tepelné úpravy Pokrmy z jehněčího, kůzlečího masa Využití v dietním stravování LC pokrmy ze skopového masa	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upravuje králíčí maso;</li> </ul>	<b>Příprava pokrmů z králíčího masa</b> LC. použití králíčího masa v kuchyni	15
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje, ochucuje a vytvaruje mletá masa;</li> <li>- dodržuje bezpečnost práce na mlecích strojích;</li> </ul>	<b>Pokrmy z mletého masa</b> Mletá masa – jednodruhová, směsi Dochucení mletého masa, tvarování Tepelné úpravy mletého masa	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí předběžnou úpravu drůbežího masa drezírováním, porcováním;</li> <li>- zvolí vhodnou přílohu a pokrm esteticky upravuje a expeduje;</li> </ul>	<b>Příprava pokrmů z drůbeže</b> Předběžná úprava drůbeže vykostňování, porcování, drezírování Tepelné úpravy drůbežího masa	40

<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná kvalitu a čerstvost rybích produktů;</li> <li>- ryby vykostuje, naporcuje a tepelně upravuje;</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů z ryb</b>  Zachování hodnot obsažené v rybím mase  Zařazování ryb do jídelního lístku  Rozdělení ryb – sladkovodní, mořské  Úprava ryb různými tepelnými úpravami  LC. nezvyklé úpravy koryšů, měkkýšů</p>	15
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá správně druhy koření a zeleniny na přípravu mořidla, typické i netypické suroviny na zvěřinové pokrmy;</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů za zvěřiny</b>  Sezónnost zvěřinových pokrmů  Předběžná úprava zvěřiny, rozdělení zvěřiny  tepelné úpravy, použití láku, mořidla  LC. zvěřinové pokrmy</p>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje zásady slušného chování, jednání a vystupování v rámci konverzace na pracovišti;</li> <li>- dbá na ekologické třídění odpadu a ekologickou likvidaci použitého oleje;</li> <li>- využívá již získaných dovedností a vědomostí;</li> </ul>	<p><b>Společenská a ekologická výchova</b>  Společenské chování a profesní vystupování  Osobnost a vzhled</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v jednotlivých druzích nápojů;</li> <li>- připraví a servíruje je odborným způsobem;</li> <li>- odměruje správně nápoje, zvládne převody měrných jednotek;</li> <li>- používá adekvátní technologická zařízení při ošetření a skladování nápojů;</li> <li>- třídí předepsaným způsobem odpad – sklo, plast;</li> </ul>	<p><b>Servis studených a teplých nápojů</b>  Objednávky nápojů, příjem na středisko, účetní evidence  Servis studených a teplých alkoholických a nealkoholických nápojů  Míry a převody jednotek  Moderní způsoby čepování piva  Obsluha a údržba pivního zařízení  Ekologické třídění obalů</p>	45
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v jednotlivých střediscích s různým typem obsluhy;</li> <li>- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb;</li> <li>- obsluhuje odborně a efektivně při dodržování všech hygienických a bezpečnostních předpisů;</li> </ul>	<p><b>Systémy obsluhy a formy prodeje</b>  Systém vrchního číšníka  Obvodový systém obsluhy  Francouzský systém  Způsob obsluhy table d'hôte  Doplňkový prodej, prodejní automaty</p>	50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikuje složitou obsluhu v praxi;</li> <li>- volí vhodné formy obsluhy podle charakteru gastronomických zařízení;</li> <li>- volí vhodný inventář k servisu;</li> </ul>	<p><b>Složité obsluha</b>  Základní pravidla při složité obsluze  Podávání aperitivů, studených předkrmů, polévek, teplých předkrmů, hlavních jídel, Podávání kávy, dezertů a digestivů</p>	60
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvolí správný inventář;</li> <li>- poradí si s technikou práce s překládacím přístrojem;</li> <li>- dohotovuje pokrmy před zraky hosta;</li> <li>- servíruje pokrm na talíř;</li> <li>- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování;</li> </ul>	<p><b>Složité obsluha – vyšší forma</b>  Základní zásady při dohotovování pokrmů před zraky hosta  LC. Praktické procvičování</p>	54
<ul style="list-style-type: none"> <li>- respektuje zvláštnosti obsluhy v kavárně;</li> <li>- sestaví nápojový a jídelní lístek;</li> <li>- charakterizuje sortiment jídel a nápojů;</li> <li>- doporučí a vhodně komunikuje s hosty;</li> </ul>	<p><b>Kavárny</b>  Rozdělení, zařízení, příprava na provoz  Kavárenský jídelní a nápojový lístek  Obsluha v kavárně  Pracovní hygiena, komunikace s hostem</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí zvláštnostem středisek vinárna- vybavení, příprava provozu, sortiment;</li> <li>- odměruje jednotlivé nápoje-zvládne převody měrných jednotek;</li> <li>- servíruje nápoje , sestaví jídelní a nápojový lístek;</li> <li>- vhodně posoudí reklamaci, vyhodnotí ji a zaujme stanovisko;</li> </ul>	<p><b>Vinárny</b>  Rozdělení, zařízení a příprava na provoz  Vinárenský jídelní a nápojový lístek  Obsluha ve vinárně</p>	20



- respektuje zvláštnosti obsluhy v baru; - připraví základní míšené nápoje; - odměřuje nápoje a zvládne převody měrných jednotek; - dbá na čistotu pracoviště a estetiku prostředí;	<b>Bary</b> Rozdělení barů, zařízení, příprava na provoz Barový lístek Obsluha v baru Barový inventář	20
- charakterizuje daný typ střediska; - sestaví vhodný jídelní a nápojový lístek; - volí vhodný způsob obsluhy; - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb;	<b>Obsluha ve společensko-zábavních střediscích</b> Sortiment jídel a nápojů Inventář v odbytových střediscích	20

<b>Ročník: 2. číšník-servírka</b>		<b>Celkem hodin: 578</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
- dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce; - dodržuje HACCAP a zásady protipožární ochrany;	<b>Bezpečnost práce, hygienické předpisy požární předpisy HACCAP</b> Seznámení žáků s provozem	20
- orientuje se v různých druzích nápojů; - správně odměří nápoje a chápe převody měrných jednotek; - objedná nápoje podle přání hosta; - podává teplé a studené nápoje; - podává alkoholické a nealkoholické nápoje; - provádí třídění odpadů dle ekologických hledisek;	<b>Servis teplých a studených nápojů:</b> Objednávky nápojů, přejímka, dokumentace Správné skladování a ošetřování Základní pravidla servisu teplých a studených nápojů Použití vhodného inventáře Obsluha pivního zařízení, údržba a hygiena Moderní způsoby čepování piva Ekologické třídění obalů	50
- orientuje se v jednotlivých střediscích s různým typem obsluhy; - organizuje práci podle typu obsluhy; - ovládá úkoly jednotlivých pracovníků;	<b>Systémy obsluhy:</b> Systém vrchního číšníka Obvodový systém Francouzský systém Způsob obsluhy table d'hote Doplňkový prodej při hromadných akcích	78
- připraví pracoviště na podávání snídaní; - respektuje národní tradice; - propaguje moderní formy servisu snídaní; - sestaví snídaňový lístek podle moderních trendů a racionální výživy; - podává odborně snídaně a používá vhodný inventář;	<b>Snídaně:</b> Jednoduchá, složitá, cizinecká Moderní způsob servisu snídaní Sestavování snídaňových lístků, moderní trendy Příprava a úklid pracoviště	30
- servíruje přesnídávky a svačiny;	<b>Přesnídávky a svačiny:</b> Příprava pracoviště Obsluha při přesnídávkách a svačinách Úklid pracoviště	10
- sestaví nabídku pokrmů a nápojů pro středisko; - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze; - dbá na estetiku prostředí i jídelních a nápojových lístků; - předává výrobnímu středisku objednávku pomocí počítače;	<b>Podávání obědů a večeří</b> Příprava pracoviště na provoz Servis obědů a večeří, dodržování zásad odbornosti Sestavení jídelního a nápojového lístku, Gastronomická pravidla Komunikace s hosty při přejímání objednávek Předávání objednávky pomocí počítače	80

<ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikuje zásady složité obsluhy do praxe;</li> <li>- volí vhodné formy obsluhy dle charakteru gastronomického zařízení;</li> <li>- používá vhodný inventář;</li> <li>- uplatňuje zásady společenského chování;</li> <li>- respektuje správnou techniku podávání a skladování nápojů;</li> </ul>	<p><b>Složité obsluha:</b>          Příprava potřebného inventáře          Prostírání a úprava jídelních stolů          Příprava příručních, nabídkových, nápojových          Podávání jednotlivých chodů složitého menu          Procvičování v rámci laboratorního cvičení,          základy překládání</p>	110
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná vhodný inventář na zadaný úkol;</li> <li>- dohotovuje a připravuje pokrmy u stolu hosta;</li> <li>- dochucuje, flambuje, míchá, zjemňuje;</li> <li>- uplatňuje zásady společenského chování a profesního vystupování;</li> </ul>	<p><b>Složité obsluha – vyšší forma:</b>          Základy techniky dokončování pokrmů před hostem          Procvičování formou laboratorního cvičení i v praxi.</p>	80
<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojí si techniku obsluhy v kavárně;</li> <li>- sestaví kavárenský lístek;</li> <li>- charakterizuje sortiment jídel a nápojů;</li> <li>- vhodně provádí nabídku – komunikuje s hosty;</li> <li>- připraví různé druhy kávy;</li> </ul>	<p><b>Kavárny:</b>          Rozdělení, zařízení kaváren, příprava na provoz          Kavárenský jídelní a nápojový lístek          Obsluha v kavárně, zvláštnosti          Osobní hygiena, bezpečnost při práci na kávovaru          LC. příprava speciálních káv</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje nápoje a odměřuje je</li> <li>- sestaví vinárenský lístek;</li> <li>- respektuje zvláštnosti obsluhy ve vinárně;</li> <li>- rozlišuje druhy vináren;</li> </ul>	<p><b>Vinárný:</b>          Zařízení vináren          Příprava vinárny na provoz          Vinárenský jídelní a nápojový lístek          Obsluha ve vinárně</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje pravidla při práci na baru;</li> <li>- sestaví barový lístek a vhodně nabídí hostům;</li> <li>- orientuje se ve značkách lihovin, převádí měrné jednotky;</li> <li>- připravuje různé druhy míchaných nápojů;</li> </ul>	<p><b>Bary:</b>          Zařízení barů, barový inventář, barové sklo          Příprava baru na provoz, barový lístek          Obsluha v baru          Příprava míchaných nápojů          LC. míchání nápojů</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje daný typ střediska;</li> <li>- sestaví vhodný jídelní a nápojový lístek;</li> <li>- volí vhodný způsob obsluhy;</li> <li>- dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb;</li> </ul>	<p><b>Společensko-zábavní střediska</b>          Charakteristika jednotlivých středisek          Sortiment jídel a nápojů          Obsluha v jednotlivých střediscích</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje různé druhy piva;</li> <li>- volí správnou techniku čepování piva;</li> <li>- rozumí měrným jednotkám a používá vhodné sklo;</li> <li>- dodržuje hygienická pravidla při údržbě pivního zařízení;</li> </ul>	<p><b>Pivní zařízení:</b>          Obsluha a údržba pivního zařízení          Moderní způsoby skladování a čepování          Míry a převody jednotek          Údržba pivního zařízení          Ekologické třídění obalů</p>	40

<b>Ročník: 3. kuchař-číšník</b>		<b>Celkem hodin: 578</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
Žák:		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje bezpečnost práce, osobní hygienu a hygienické předpisy provozoven společného stravování;</li> <li>- používá čistý a nezávadný inventář, pomůcky a strojní zařízení v kuchyni;</li> <li>- dodržuje a kontroluje funkčnost kritických bodů;</li> <li>- dodržuje estetické normy a pravidla společenského chování;</li> <li>- dbá na zásady ochrany životního prostředí při třídění odpadů;</li> <li>- využívá získané vědomosti a dovednosti při komunikaci s kolegy i hosty;</li> </ul>	<p><b>Hygienické a bezpečnostní předpisy společného stravování</b> Seznámení žáků s pracovišti, proškolení o BOZP, PO, hygienických předpisech HACCAP Zásady slušného chování a vystupování Vhodná komunikace na pracovištích a mezi kolegy Výchova žáků k základním ekologickým zásadám Odborná terminologie Praktické procvičování získaných dovedností z 1.a 2. ročníku</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí druhy mas a jejich části k přípravě pokrmů na objednávku;</li> <li>- použije připravené marinády a vhodné koření;</li> <li>- volí vhodné tepelné úpravy dle technologických postupů vyhotovuje a expeduje pokrmy;</li> <li>- vhodně kombinuje přílohy a oblohy;</li> <li>- používá dresinky, omáčky a jiné pochutiny;</li> <li>- připraví a dochutí minutkovou šťávou;</li> <li>- vkusně naservíruje na připravený inventář;</li> <li>- dohotoví pokrm před hostem;</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů na objednávku</b> Vhodné druhy mas a jejich jednotlivé části Předběžná úprava masa Druhy tepelné úpravy, anglický způsob na pánvi, jehle, roštu, rožni, grilování speciální úpravy Vhodné přílohy a oblohy Použití dresinků, omáček a pochutin Příprava šťávy a dokončení pokrmů</p>	75
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví studené předkrmy a pokrmy;</li> <li>- vyjmenuje suroviny na přípravu majonézy;</li> <li>- vysvětlí rozdíl mezi aspikem a rosolem a způsob jejich použití;</li> <li>- připraví jednotlivé druhy chlebíčků a chuťovek;</li> <li>- rozpozná jednoduchý a složitý salát;</li> <li>- určí přesné váhy porcí studených a teplých předkrmů;</li> <li>- připraví teplé předkrmy;</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů studené a teplé kuchyně</b> Studené a teplé předkrmy Majonézy, aspiky, rosoly Jednoduché a složité saláty Masové pěny a paštiky Galantiny a huspeniny Koktejly, pokrmy z ryb Jídla z vajec, zeleniny, sýrů</p>	68
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje charakteristické pokrmy jednotlivých zahraničních kuchyní;</li> </ul>	<p><b>Zahraníční kuchyně</b> Krajové speciality</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje restaurační moučníky;</li> <li>- rozlišuje jejich druhy;</li> </ul>	<p><b>Příprava moučníků</b> Základní rozdělení moučníků jednoduchých a složitých</p>	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná druhy těst;</li> <li>- připraví moučná jídla a moučníky;</li> </ul>	<p><b>Druhy těst a jejich příprava</b> korpusy, náplně, polevy</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé diety;</li> <li>- orientuje se v alternativních způsobech stravování;</li> </ul>	<p><b>Druhy diet a jejich charakteristika</b> Zvláštní způsoby stravování</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- procvičuje dovednosti;</li> </ul>	<p><b>Příprava na závěrečné zkoušky</b> Opakování a procvičování Laboratorní cvičení</p>	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy ubytovacích zařízení a je schopen poskytnout služby v tomto zařízení;</li> <li>- respektuje etiku při jednání s hostem;</li> </ul>	<p><b>Ubytovací zařízení</b> Rozdělení do kategorií Zásady styku s hotelovým hostem Recepce, vrátnice, hotelové pokoje Základní hotelová evidence</p>	25

<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje míchané nápoje a připravuje je;</li> <li>- převádí míry v praxi;</li> <li>- orientuje se ve vypracování dokumentace;</li> <li>- uplatňuje smysl pro estetické cítění;</li> <li>- využívá poznatků ze stolničení;</li> <li>- ovládá techniku obsluhy;</li> <li>- vypracuje potřebnou dokumentaci;</li> <li>- kalkuluje ceny a pracuje s počítačem;</li> <li>- využívá poznatků z technologie a potravin;</li> <li>- chová se ohleduplně k životnímu prostředí;</li> </ul>	<p><b>Míšené nápoje</b>  Technika přípravy míšených nápojů  Práce v baru  Suroviny k přípravě míšených nápojů  Základní postupy  LC. Návčik přípravy míchaných nápojů</p>	72
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje slavnostní hostiny a zpracovává potřebnou dokumentaci;</li> <li>- využívá odborných znalostí při sestavě vhodných pokrmů a nápojů;</li> </ul>	<p><b>Slavnostní hostiny</b>  Příprava, tvary tabulí, prostření, výzdoba  Slavnostní obsluha  Příruční stoly, menu, vyúčtování  Úklidové práce  LC. Vypracování libreta</p>	85
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje nabídkové stoly, konzumační stoly a celý prostor slavnostní akce;</li> <li>- sestaví seznam sortimentu jídel a nápojů;</li> </ul>	<p><b>Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem</b>  Rauty, recepce, společenská setkání  Příprava studeného a teplého stolu  Sortiment jídel a nápojů  Způsob obsluhy</p>	50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje na flambovacím vozíku;</li> <li>- dranzíruje maso, ryby, ovoce ;</li> <li>- ověřuje a zdokonaluje své znalosti a praktické dovednosti;</li> <li>- jedná profesionálně ve styku s hostem;</li> </ul>	<p><b>Příprava na závěrečné zkoušky</b>  Flambování masa, ovoce, moučníků  Dranžírování masa, ryb, ovoce</p>	30

<b>Ročník: 3. kuchař-kuchařka</b>		<b>Celkem hodin: 525</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje bezpečnost práce, osobní hygienu;</li> <li>- používá čisté a nezávadné pomůcky a inventář;</li> <li>- pracuje na strojním zařízení v kuchyni v souladu s BOZP;</li> <li>- dodržuje a kontroluje kritické body;</li> <li>- dodržuje estetické normy a pravidla společenského chování;</li> <li>- dbá na zásady ochrany životního prostředí;</li> <li>- třídí odpad, ekologicky likviduje oleje;</li> <li>- využívá získané vědomosti a dovednosti;</li> </ul>	<p><b>Hygienické a bezpečnostní předpisy</b>  Seznámení žáků s pracovišti, proškolení BOZP,  PO, hygienické předpisy  HACCAP  Zásady slušného chování a vystupování komunikace na pracovišti  Výchova žáků k základním ekologickým zásadám  Odborná terminologie, praktické procvičování dovedností z I. a II. ročníku</p>	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí druhy mas a jejich části;</li> <li>- použije připravené marinády;</li> <li>- volí vhodné tepelné úpravy;</li> <li>- připraví dle TP jídla na objednávku;</li> <li>- dohotovuje a expeduje pokrmy na vhodném inventáři;</li> <li>- vhodně kombinuje přílohy a doplňky;</li> <li>- správně používá dresinky, omáčky;</li> <li>- připraví a dochutí minutkovou šťávu;</li> <li>- vkusně naservíruje pokrm;</li> <li>- dohotoví pokrm i před hostem;</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů na objednávku</b>  Vhodné druhy mas a jejich části  Předběžná úprava  Pokrmy na objednávku z masa hovězího vepřového, telecího, z ryb, drůbeže, zvěřiny, mletého masa  Druhy tepelné úpravy  anglický způsob, na pánvi, roštu, jehle, rožni  gratinování, na grilu, speciální úpravy  Vhodné přílohy a oblohy  Použití dresinků, omáček  Příprava minutkové šťávy</p>	155

<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví studené předkrmy a pokrmy;</li> <li>- vyjmenuje suroviny na přípravu majonézy;</li> <li>- vysvětlí rozdíl mezi aspikem a rosolem a způsob jejich použití;</li> <li>- připraví jednotlivé druhy chlebíčků a chuťovek;</li> <li>- rozpozná jednoduchý a složitý salát;</li> <li>- určí přesné váhy porcí studených a teplých předkrmů;</li> <li>- připraví teplé předkrmy;</li> </ul>	<b>Příprava pokrmů studené a teplé kuchyně</b> Studené a teplé předkrmy Majonézy, aspiky, rosoly Jednoduché a složité saláty Masové pěny a paštiky Galantiny a huspeniny Koktejly, pokrmy z ryb Jídla z vajec, zeleniny, sýrů Předkrmy z masa Předkrmy vnitřností jatečných zvířat Předkrmy z drůbeže	150
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje zahraniční kuchyně;</li> <li>- připravuje tradiční pokrmy zahraničních kuchyní;</li> <li>- orientuje se v krajových specialitách;</li> </ul>	<b>Charakteristika zahraničních kuchyní</b> Praktické cvičení – To nejlepší ze zahraničních kuchyní Krajové speciality- tradiční pokrmy	40
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje druhy těst;</li> <li>- připraví moučníky dle TP;</li> <li>- dodržuje váhu moučnickové porce;</li> </ul>	<b>Příprava moučníků</b> Druhy těst a jejich příprava korpusy náplně, polevy LC netradičních moučníků	50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje jednotlivé druhy diet;</li> <li>- správně zvolí tepelné úpravy k jednotlivým druhům diet;</li> </ul>	<b>Dietní jídla</b> Příprava a zpracování Druhy diet Zvláštní způsoby stravování Vegetariánská jídla, polotovary a suché směsi	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví JL a NL dle gastronomických pravidel;</li> </ul>	<b>Sestavování JL a NL</b>	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>- procvičuje dovednosti;</li> </ul>	<b>Příprava na závěrečné zkoušky</b> Opakování a procvičování Laboratorní cvičení	40

<b>Ročník: 3. číšník-servírka</b>		<b>Celkem hodin: 525</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce;</li> <li>- dodržuje HACCAP a zásady protipožární ochrany;</li> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;</li> <li>- vystupuje kultivovaně a dbá o osobní hygienu;</li> </ul>	<b>Bezpečnost a hygiena v gastronomii</b> Zásady HACCAP a protipožární ochrany Společenské vystupování, osobní úprava, kultura projevu číšníka-servírky Opakování učiva z I. a II. ročníku	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy ubytovacích zařízení;</li> <li>- obsluhuje na úseku hotelových pokojů;</li> <li>- rozlišuje zvláštnosti jednotlivých pracovních středisek;</li> </ul>	<b>Ubytovací zařízení</b> Zařazení ubytovacích závodů do tříd Zařízení hotelů, zásady styku s hostem Recepce, vrátnice, hotelové pokoje Základní hotelová evidence	60
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje míšené nápoje a připravuje je;</li> <li>- používá vhodný inventář;</li> <li>- kalkuluje míšené nápoje;</li> <li>- využívá poznatků z potravin a stolničení;</li> <li>- dodržuje zásady ochrany životního prostředí;</li> <li>- využívá estetického cítění při zdobení nápojů;</li> </ul>	<b>Míšené nápoje</b> Technika přípravy míšených nápojů Práce v baru a techniky míchání Suroviny k přípravě míšených nápojů Základní postupy a zásady práce barmana Třídění odpadů LC. Příprava krátkých a dlouhých nápojů	85

<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve vypracování dokumentace;</li> <li>- kalkuluje ceny a pracuje se zúčtovací technikou;</li> <li>- jedná profesionálně a v souladu se společenskými pravidly;</li> <li>- využívá poznatků z teoretických předmětů;</li> <li>- vyhotovuje podklady pro vyúčtování s hostem;</li> <li>- připravuje slavnostní tabule;</li> <li>- uplatňuje smysl pro estetiku práce;</li> <li>- sestavuje menu na dané téma dle požadavků zákazníka;</li> <li>- akceptuje stravovací zvyklosti cizinců;</li> <li>- zvládá organizaci práce a techniku obsluhy;</li> <li>- využívá jazykových znalostí;</li> </ul>	<p><b>Slavnostní hostiny</b></p> <p>Banket</p> <p>Dokumentace pro slavnostní hostiny</p> <p>Objednávka, rozpočet, návrhy slavnostního menu, inventář, zasedací pořádek, popis obsluhy,</p> <p>vlastní obsluha, příprava místnosti, tvary tabulí</p> <p>Prostírání a výzdoba, příruční a odkládací stoly</p> <p>Vypracování slavnostních menu a libreta</p> <p>Organizace práce, formy obsluhy</p> <p>Vlastní servis</p> <p>Podávání aperitivů, studených a teplých předkrmů, mezichodů, hlavních jídel, sýrů, moučníků, zmrzlin, ovoce</p> <p>Servis kávy a digestivů</p> <p>Úklidové práce</p>	<p style="text-align: center;">160</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce;</li> <li>- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů;</li> <li>- volí vhodné pokrmy a nápoje;</li> <li>- rozlišuje jednotlivé společenské akce;</li> <li>- chová se ohleduplně k životnímu prostředí;</li> </ul>	<p><b>Další slavnostní hostiny</b></p> <p>Recepce</p> <p>Raut</p> <p>Odpolední čaj</p> <p>Číše vína</p> <p>Výlet do přírody</p> <p>Zahradní slavnost</p> <p>Reprezentační ples</p>	<p style="text-align: center;">90</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- míchá saláty, těstoviny, flambuje maso, ovoce, moučníky;</li> <li>- dranžiruje ovoce, maso jatečných zvířat, ryby;</li> <li>- dochucuje polévky, pokrmy;</li> <li>- připravuje slavnostní tabuli a vypracuje libreto;</li> </ul>	<p><b>Procvičování získaných dovedností a návyků</b></p> <p><b>v rámci laboratorního cvičení /LC/</b></p> <p>LC. míchání, flambování, dranžirování, dochucování</p> <p>Příprava slavnostní tabule a libreta</p> <p>Opakování učiva 1.-3. ročníku</p>	<p style="text-align: center;">50</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- procvičuje dovednosti;</li> </ul>	<p><b>Příprava k závěrečným zkouškám</b></p>	<p style="text-align: center;">50</p>

# Rozšířený odbyt a obsluha

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Rozšířený odbyt a obsluha, 1 hodina**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu učiva je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s běžným a speciálním inventářem, s jeho použitím a údržbou. Seznámí se s technikou jednoduché a složité obsluhy, naučí se sestavovat jídelní a nápojové listky, menu pro různé prostředí a společenské příležitosti. Při sestavování Jídelních lístků uplatní znalosti správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování, jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.

### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař- číšník z okruhu Odbyt a obsluha. Předmět je provázán s dalšími odbornými předměty Odborný výcvik, Technologie, Potraviny a výživa.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
3.	Žakovský projekt Exkurze – ubytovací a stravovací zařízení Vyšší forma složité obsluhy	1

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Předmět vede studenty k poctivosti v práci, spolehlivosti a ke slušnému chování.

### Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení)

Vzdělávání v předmětu Rozšířený odbyt a obsluhy vede žáky k osvojení a rozšíření znalosti v oblasti gastronomie. V požadavcích na výsledky vzdělávání jsou citlivě zvažovány možnosti konkrétního jednotlivce či kolektivu. V některých případech je požadováno pouhé zapamatování daného, jindy pochopení, reprodukování, objasnění. K procvičování učiva je využíván také Moodle. Je žádoucí využívat aktivizující didaktické metody, organizovat činnost podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáka strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení.

### Hodnocení žáků

Kritéria hodnocení vycházejí ze školního řádu SOU společného stravování Poděbrady. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována průběžně písemným, ústním a praktickým zkoušením (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně).

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

#### ***komunikativní:***

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

#### ***sociální a personální:***

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

**odborné:**

- vést žáka k pozitivnímu vztahu k práci, v rámci možností a podmínek školy učíme žáka při práci využívat moderní technologie
- rozvíjet informační a komunikační dovednosti získáváním informací z nejrůznějších zdrojů, z odborných publikací, s využitím ICT
- průřezová témata se prolínají obsahem celého učiva odbytu a obsluhy, a to zejména Člověk a svět práce a téma zabývající se komunikačními a informačními dovednostmi a dle možností také téma Člověk a životní prostředí.

**Průřezová témata**

**Člověk a životní prostředí** se objevuje zejména v ekologickém pěstování zemědělských produktů a ekologické výrobě potravin. Žák chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje, chápe význam potravin pro lidstvo. Aдекватně uplatňuje nejen kritérium ekonomické efektivity, ale i hledisko ekologické.

**Informační a komunikační technologie** – žáci vybírají a používají programové vybavení pro řešení zadaných konkrétních úkolů. Samostatně komunikují elektronickou poštou, ovládají zasílání a přijetí příloh. Volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky k jejich získávání. Získávají a využívají informace otevřených zdrojů.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:**

<b>Ročník: 3.</b>		<b>Celkem hodin: 30</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
- zvládá metodiku nutričního doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR, které je vytvořeno v souladu s výživovými normami stanovenými přílohou č. 1 k vyhlášce č.107/2005 Sb., o školním stravování ve znění pozdějších předpisů; - zvládá výpočet výživových norem prostřednictvím spotřebního koše; - orientuje se v sestavě jídelního lístku pro potřeby ŠJ;	<b>Žákovský projekt</b> Nutriční hodnoty a doporučení pro školní stravování – tvorba vzorového jídelního lístku na 20 dnů včetně nápojů. Pojem ND a jeho aplikace z hlediska spotřebního koše ve ŠJ. Aplikace ND v oblasti tvorby JL na delší období ( 20 dnů – 4 týdny)	10
	<b>Exkurze ve stravovacích a ubytovacích zařízeních</b>	6
- získá a využívá informace o složité obsluze; - charakterizuje jednotlivé úpravy pokrmů u stolu hosta; - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování a etiketu;	<b>Vyšší forma složité obsluhy</b> Základní zásady přípravy pokrmů před hostem Míchání, zjemňování a dochucování pokrmů Flambování pokrmů Dranžírování pokrmů Úprava specialit u stolu hosta	12
	<b>Rezerva</b>	2



# Speciální technologie

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Speciální technologie, 1 hodina**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu:

Žákům jsou poskytovány informace o přípravě, úpravě, zpracování surovin a potravin v souvislosti se zásadami racionální výživy při využití klasických i moderních technologických postupů přípravy a zpracování pokrmů zahraničních kuchyní.

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu speciální technologie žák má základní vědomosti o nutričních hodnotách a technologické využitelnosti a způsobech předběžné přípravy a technologii zpracování potravin. Zná technologické postupy přípravy pokrmů a jejich využití. Připravuje jídla dané zahraniční kuchyně a ovládá gastronomická pravidla a umí je uplatňovat při sestavování jídelního lístku.

### Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z obsahového okruhu Výroba pokrmů. Předmět je provázán s dalšími předměty Odbyt a obsluha, Technologie a Odborný výcvik.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
3.	Projekt – Nutriční hodnoty a doporučení pro školní stravování – tvorba vzorového jídelního lístku na 20 dnů včetně nápojů. Mezinárodní kuchyně Ostatní národní kuchyně - Netradiční cizí kuchyně – thajská, mexická, čínská	1

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

Vzdělávání v předmětu speciální technologie vede žáky k osvojení znalosti v oblasti přípravy pokrmů, jejich nutriční hodnoty, využití v praktické činnosti, zejména v uzavřených formách SS a zpracování surovin cizích kuchyní. V požadavcích na výsledky vzdělávání jsou citlivě zvažovány možnosti konkrétního kolektivu či jednotlivce. V některých případech je požadováno pouhé zapamatování daného, jindy pochopení, reprodukování, objasnění. Je žádoucí využívat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáka strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení.

K podpoře výuky speciální technologie je vhodné používat multimediální výukové programy a internet. Je vhodné výuku orientovat se zaměřením na praktické ukázky, uplatňovat výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného řešení problémů i týmové spolupráce.

Vyučovací proces vede k motivaci žáků k práci. Je dán prostor i samostatné práci žáků v oblasti přípravy vlastních prezentací.

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Snaží se vést k poctivosti k práci, spolehlivosti a k slušnému chování.

### Hodnocení výsledků žáků:

Probíhá kombinací několika způsobů. Průběžně žáci píší testy z jednotlivých tematických celků. Zároveň na začátku každého školního roku prověřují své znalosti z roku předchozího. Na zadané téma v rámci probíraného učiva vypracují samostatný projekt ve druhém ročníku studia. Průběžně jsou vědomosti kontrolovány i při ústním zkoušení.

**Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezová témata:***komunikativní:*

- vést žáka k otevřené všestranné a účinné komunikaci

*sociální a personální:*

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

*odborné:*

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

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:**

<b>Ročník: 3.</b>		<b>Celkem: 30</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí s metodikou nutričního doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR, která je vytvořeno v souladu s výživovými normami stanovenými přílohou č. 1 k vyhlášce č.107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů;</li> <li>- zvládá výpočet výživových norem prostřednictvím spotřebního koše;</li> <li>- orientuje se v sestavě jídelního lístku pro potřeby ŠJ;</li> </ul>	<b>Žákovský projekt</b> Nutriční hodnoty a doporučení pro školní stravování Tvorba vzorového jídelního lístku na 20 dnů včetně nápojů Charakteristika a metodika ND využití ND při sestavě JL pro ŠJ na dobu 20 dnů (4 týdny)	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s mezinárodní kuchyní;</li> <li>- orientuje se v problematice mezinárodní kuchyně, která vychází z kuchyně francouzské;</li> <li>- pozná tradiční cukrářské výrobky;</li> </ul>	<b>Mezinárodní kuchyně</b> <b>Dějiny francouzské kuchyně</b> <b>Gastronomické zvyklosti Francouzů</b> <b>Francouzské sýry</b> <b>Chléb a jiné speciality</b> <b>Olivy a olivové oleje, zeleniny</b> <b>Hovězí maso podle francouzského způsobu bourání</b> <b>Tradiční cukrářství</b> <b>Typické suroviny a pokrmy francouzské a mezinárodní kuchyně</b>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v charakteristice cizích kuchyní a pochopí jejich specifika;</li> </ul>	<b>Národní kuchyně</b> Netradiční cizí kuchyně (thajská, mexická, čínská, charakteristika, úpravy pokrmů)	<b>9</b>
	<b>Rezerva</b>	<b>3</b>

## Charakteristika ŠVP pro denní zkrácené studium

Zkrácené studium je určeno **pro uchazeče se středním vzděláním s maturitní zkouškou**, kteří chtějí získat další kvalifikaci podle § 84 nebo § 85 školského zákona.

Délka studia je **1 rok**.

Podmínky pro přijetí jsou shodné s podmínkami, které jsou stanoveny pro tříletý denní obor studia.

**Kompetence absolventa** se zařazují **v plném rozsahu**. Těžiště tvoří odborné kompetence.

**Organizace studia:** Tento typ studia odpovídá svou náplní klasickému tříletému oboru studia, pouze s tím rozdílem, že trvá jeden rok. **Teoretická výuka** je organizována formou konzultací a to pouze z předmětů, které určují odborné zaměření žáka (viz. učební plány). Četnost konzultací je dána nutností a potřebou samotného žáka osvětlit si dané téma i teoreticky (konzultační hodiny, účast na vyučovací hodině). Žák je hodnocen z předmětu jednou za čtvrtletí formou dílčí zkoušky. Znamka v pololetí je stanovena z výsledků dvou dílčích zkoušek.

**Odborný výcvik** je organizován stejně jako u tříletého denního studia v rozsahu 28 hodin týdně.

Po roce studia koná žák **závěrečnou zkoušku**, která se žádným způsobem neliší od závěrečné zkoušky klasického tříletého oboru. Tuto zkoušku koná v řádném termínu v podzimním termínu, protože dochází na odborný výcvik do konce měsíce června, nemůže tedy konat závěrečnou zkoušku v měsíci červnu.

Žák v rámci zlepšení svých vědomostí a dovedností dochází na konzultace, věnuje se samostudiu, využívá odborné literatury a dalších informačních zdrojů, např. internet.

# Učební plán pro zkrácené studium

## Identifikační údaje:

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 kuchař – číšník**

Zaměření:

**Kuchař – číšník, kuchař, číšník**

Délka a forma vzdělávání:

**1 rok, denní zkrácené studium pro absolventy oborů vzdělání ukončených maturitní zkouškou**

Platnost ŠVP:

**Od 1. 9. 2020**

## Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin/konzultací	
	1. ročník	celkem
<b>A. Povinné</b>		
Anglický jazyk	1	33
Tělesná výchova	0,5	20
Ekonomika	1	33
Potraviny a výživa	1	33
Technologie	1	33
Odbyt a obsluha	1	33
Stroje a zařízení	1	33
Odborný výcvik	28	980

## Poznámky k učebnímu plánu:

Teoretických předmětů se žák účastní formou konzultací, popřípadě je přítomen na hodinách dle vlastního výběru a potřeby hlubšího porozumění danému tématu. Odborný výcvik koná v počtu hodin uvedených v tabulce. Tělesné výchovy se účastní 1x v měsíci v součtu 2 hodin.

## Přehled využití týdnů v období září - červen:

Činnost	1. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33
Závěrečná zkouška (příprava)	2
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, apod.)	4
Účast na odborných akcích (soutěže, prezentace, apod.)	1
Celkem týdnů	40

## Poznámky k přehledu využití týdnů:

Žák se účastní teoretické výuky a odborného výcviku v rozsahu celého školního roku, tj. od začátku září do konce června. Závěrečné zkoušky koná v řádném termínu v měsíci září následujícího školního roku.

# Anglický jazyk

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Anglický jazyk, konzultace**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

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

### Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu jazykového vzdělávání, Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Učivo je v každém ročníku rozděleno do čtyř základních oblastí:

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Konzultace a zkoušky
1	Všeobecná konverzační témata. Odborná témata. Jazykové prostředky. Projekt.	33 konzultací 4 zkoušky

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Všeobecná konverzační témata zahrnují tematické okruhy jako například: osobní údaje a životopis, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, každodenní život, nakupování, práce a zaměstnání, získávání a poskytování informací, nakupování, vzkaz, blahopřání, obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu a nesouhlasu, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, informování se na služby, objednávka služby, znalosti o anglicky mluvících zemích včetně vybraných poznatků z oboru, základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika anglicky mluvících zemí ve srovnání se zvyklostmi v České republice.

Odborná konverzační témata vycházejí z obsahu odborných předmětů a požadavků odborného výcviku. Jsou zaměřena zejména na terminologii používanou v restauracích /jednotlivé druhy surovin, tepelné úpravy, příprava jídel/. Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí v oblasti receptivní i produktivní.

Projekt vede k praktické aplikaci získaných poznatků a dovedností. Je velmi silným motivačním prvkem pro obor a je zaměřen na spojení poznatků anglického jazyka, odbytu a obsluhy, odborného výcviku, informačních a komunikačních technologií.

# Tělesná výchova

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Tělesná výchova, 2 hodiny měsíčně**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu:

- chápat zdraví, tělesnou zdatnost, jako hodnoty potřebné k psychosomatickému rozvoji člověka;
- vážit si zdraví a považovat jej za prioritní životní hodnotu, utužovat jej a žít v souladu se zdravím životním stylem;
- orientovat se v tom co může zdraví člověka ohrozit a co naopak utužovat a rozvíjet;
- nedostatečnou nebo jednostrannou zátěž vyvažovat rozmanitými pohybovými aktivitami;
- racionálně posuzovat důsledky komerčního vlivu a příliš materialistického životního stylu a zaujímat přiměřeně kritický postoj;
- zodpovědně a racionálně jednat v situacích, které s sebou nesou složité rozhodnutí, kompromis, nebo trpělivost, v těchto situacích zachovávat odstup, chladnou hlavu a jednání v rámci fair play;
- usilovat o získání rozmanitých pohybových zkušeností a snažit se osvojit si co nejširší základnu pohybových dovedností a dosahovat optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- zhodnotit své pohybové nadání a snažit se jej rozvíjet v daném odvětví;
- zaujímat takové životní hodnoty a postoje, aby byly co nejvíce eliminovány nezdravé a negativní životní a sociální návyky;
- z přehledem jednat ve složitých osobních, či sociálních situacích, nebo ve stavu ohrožení;
- podporovat a využívat zdravé životní prostředí;
- usilovat o pozitivní rozvoj tělesného sebepojetí;
- pociťovat uspokojení a radost při provádění pohybových činností;

### Charakteristika učiva:

Tělesná výchova se snaží vybavit žáky základními postoji, dovednostmi a znalostmi umožňujícími pozitivní rozvoj společnosti. Tato oblast vzdělávání, respektive výchovy se zaměřuje na osvojení si zdravého životního stylu, a celoživotní zodpovědnosti za své zdraví. Důležité je rovněž rozvíjet pocit zodpovědnosti za sebe i za ostatní, klást důraz na bezpečnost a zdraví.

Žáci by si měli uvědomovat své potřeby, potřeby ostatních lidí a měli by je respektovat. Své tělo by měli pojímat v psychosociální jednotě a rozvíjet mentální úroveň ruku v ruce s fyzickou úrovní své osobnosti. Tímto způsobem předcházet sociálně negativním jevům, stresujícím životním událostem a negativním vlivům dnešní příliš konzumní společnosti.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1	Atletika Sportovní hry – fotbal, basketbal Drobné pohybové hry Bruslení	0,5

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot.

Tělesná výchova se zaměřuje nejen na fyzické aktivity, pohybové dovednosti atd., ale velkou měrou se snaží působit i na žákovu emocionální, charakterovou a volní složku osobnosti.

Žáci jsou vedeni k pravidelné pohybové činnosti, jsou jim vytvářeny podmínky pro provádění pohybových činností. V neposlední řadě jim vytvářeny podmínky pro účast a pořádání sportovních soutěží.

# Ekonomika

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Ekonomika, konzultace**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Cílem předmětu Ekonomika je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní jednat efektivně a chovat se hospodárně. Žáci získají poznatky potřebné pro založení živnosti ve svém oboru, její efektivní a hospodárné provozování, pro plnění základních povinností podnikatele vůči státu, dodavatelům a odběratelům i základní vědomosti v pracovních vztazích. Vědomosti je třeba stále doplňovat a aktualizovat v souladu se změnami v legislativě našeho státu.

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu Ekonomika žák:

- zná a správně používá základní ekonomické pojmy; orientuje se v základních právních normách a umí v nich vyhledat potřebné informace;
- vysvětlí tržní mechanismus a umí posoudit vliv ceny na nabídku a poptávku;
- má základní znalosti v pracovních vztazích, orientuje se v příslušné právní normě a umí své poznatky uplatnit při jednání se zaměstnavatelem;  posoudí vhodné právní formy podnikání pro svůj obor a ví, jak postupovat při zakládání a při ukončení živnosti;
- zná základní povinnosti podnikatele vůči státu, orientuje se v daňové soustavě a umí řešit jednoduché příklady výpočtu daní i sociálního a zdravotního pojištění;
- rozlišuje jednotlivé druhy majetku a umí posoudit důsledky hospodaření s majetkem pro ekonomiku podniku;
- rozlišuje jednotlivé druhy nákladů a výnosů a umí vést daňovou evidenci; řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření i jednoduché kalkulace ceny;
- orientuje se v platebním styku a umí vyplnit doklady související s pohybem peněz.

### Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 65-51 H/01 Kuchař – číšník u okruhu Ekonomické vzdělávání

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Konzultace a zkoušky
1	Základy tržní ekonomiky Národní hospodářství, obchod jako součást národního hospodářství, cestovní ruch Podnikání podnikatel Organizace výroby, odbytu a ubytování Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Zaměstnanci Peníze, daně, pojistné Daňová evidence	33 konzultací 4 zkoušky

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů hodnot a preferencí:

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

# Potraviny a výživa

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Potraviny a výživa, konzultace**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu:

V předmětu se žáci seznámí s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel. Žáci jsou také seznámeni s významem nápojů ve výživě, rozdělením nápojů, jejich výrobou a charakteristikou jednotlivých druhů.

Dále se seznámí se zásadami správného ošetřování a skladování potravin a žáci si osvojují zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni kombinovat potraviny a nápoje tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování.

### Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník z obsahového okruhu Výroba pokrmů, Vzdělávání pro zdraví. Předmět je provázán s dalšími předměty např. Odbyt a obsluha, Technologie a Odborný výcvik.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Konzultace Zkoušky
1	Potraviny – složení, jakost, skladování, konzervace Potraviny rostlinného původu. Ekologické zemědělství a biopotraviny. Sladidla Pochutiny Kypřící prostředky Potraviny živočišného původu – tuky, mléko, vejce  Potraviny živočišného původu – maso a masné výrobky Nápoje nealkoholické studené Nápoje nealkoholické a alkoholické teplé  Nápoje alkoholické studené Fyziologie výživy Výživa a její směry	33 konzultací 4 zkoušky

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

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



# Technologie

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Technologie, konzultace**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu:

Žákům jsou poskytovány informace o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů v souvislosti se zásadami racionální výživy při využití klasických i moderních technologických postupů přípravy a zpracování pokrmů.

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu technologie žák má základní vědomosti o technologické využitelnosti a způsobech předběžné přípravy a technologii zpracování potravin, polotovarů a nápojů. Zná technologické postupy přípravy pokrmů a jejich využití. Připravuje jídla pro běžné a slavnostní příležitosti i pro dietní stravování a ovládá gastronomická pravidla a umí je uplatňovat při sestavování jídelního lístku.

### Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař- číšník z okruhu Technologie, předmět je provozován s dalšími odbornými předměty např. Odbytem a obsluhou a Odborným výcvikem.

Do předmětu Technologie jsou integrovány Hospodářské výpočty.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Konzultace zkoušky
1	Hygienické předpisy v gastronomii Předběžná úprava surovin rostlinného a živočišného původu Tepelná úprava vařením Tepelná úprava dušením Tepelná úprava pečením Tepelná úprava smažením Rozdělení a úprava vývarů Čištění a zesilování vývarů Zavářky a vložky Speciální polévky Druhy a význam omáček Přílohy z brambor Přílohy z mouky Bezmasé pokrmy Příprava salátu Studená kuchyně Minutkové pokrmy z jatečních druhů mas Moučníky	33 konzultací 4 zkoušky

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Snaží se vést k poctivosti v práci, spolehlivosti a ke slušnému chování.

## Odbyt a obsluha

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Odbyt a obsluha, konzultace**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

### Pojetí vyučovacího předmětu:

#### Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu učiva je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s běžným a speciálním inventářem, s jeho použitím a údržbou. Seznámí se s technikou jednoduché a složité obsluhy, naučí se sestavovat jídelní a nápojové lístky, menu pro různé prostředí a společenské příležitosti. Při sestavování Jídelních lístků uplatní znalosti správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování, jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.

#### Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař- číšník z okruhu Odbyt a obsluha, předmět je provozován s dalšími odbornými předměty Odborný výcvik a Technologie.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Konzultace zkoušky
1	Členění a kategorizace odbytových středisek Hygiena a bezpečnost práce Vybavení a zařízení na úseku obsluhy Základní pravidla obsluhy Gastronomická pravidla a jejich využití při sestavování jídelního lístku, nápojového lístku a menu  Jednoduchá obsluha Systémy a způsoby obsluhy Složité obsluha – základní a vyšší forma Podávání snídaní Podávání obědů Podávání večeří Pravidla pro sestavování složitých menu Společensko-zábavní odbytová střediska Kavárny Vinárny Vyšší forma složité obsluhy – práce u stolu hosta Obsluha ubytovacích zařízení Míchané nápoje Slavnostní hostiny Ostatní společenská setkání a gastronomické akce	33 konzultací 4 zkoušky

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů hodnot a preferencí:

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

## Stroje a zařízení

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař- číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Stroje a zařízení, konzultace**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

### Pojetí vyučovacího předmětu:

#### Obecné cíle předmětu

Cílem vzdělávání je poskytnout žákům potřebný soubor poznatků o strojích a strojním zařízení využívaném ve veřejném stravování, seznámit je s možnostmi využití strojní techniky pro usnadnění práce a zefektivnění výroby. Obsah učiva rozvíjí vědomosti žáků získané v ostatních odborných předmětech zejména technologii a odborném výcviku. Žáci zvládnou obsluhu strojů a strojních zařízení, znají rizika BOZP při práci s nimi. Dokáží pro daný typ činností volit optimální strojní vybavení.

#### Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z okruhu Přírodovědné vzdělávání a Výroba pokrmů.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Konzultace Zkoušky
	BOZP. Stroje a zařízení používané ve VS. Jejich druhy, použití a obsluha	33 konzultací 4 zkoušky

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Součástí výuky strojů a zařízení je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možnostmi samostatného získávání důležitých a užitečných informací na sociálních sítích. Vede žáka k citlivému přístupu k životnímu prostředí, zejména při výběru vhodných surovin a strojů pro jejich zpracování včetně technologických postupů. Syntézou všech uvedených vlivů jsou formovány jeho hodnoty, city, postoje a preference. Jednotlivá témata zahrnují oblasti zařízení a jeho obsluhy v závodech veřejného stravování v návaznosti na bezpečnost práce a požární prevence v oboru. Témata vycházejí z obsahu odborných předmětů a požadavků odborného výcviku.

# Odborný výcvik kuchař

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař-číšník, kuchař**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Odborný výcvik, 28 hodin**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu:

Odborný výcvik poskytuje žákům znalosti z oblasti technologického zpracování potravin, požadavků na jejich jakost a skladování, vštěpuje pravidla správné výživy, moderních trendů v gastronomii a zdravého životního stylu. Vede k dovednosti samostatně zvládnout přípravu pokrmů na moderním kuchyňském zařízení, esteticky je dohotovovat, expedovat a servírovat.

Je kladen důraz na tvořivý přístup žáků a adaptabilitu na různé pracovní podmínky. Cílem je dovést žáky k samostatnému, odbornému a zodpovědnému vykonávání obchodně provozních aktivit a hospodárnému jednání z hlediska ekonomického i ekologického. Získají důležité znalosti a návyky z oblasti hygieny, bezpečnosti práce a ochrany životního prostředí, vše v návaznosti na provoz ve společném stravování.

### Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 65-51-H/01 kuchař-číšník, kuchař

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1	Hygienické a bezpečnostní předpisy, HACCP Polévky, omáčky, přílohy, zpracování všech druhů masa, tepelné úpravy, pokrmy na objednávku, studená kuchyně, moučníky a moučná jídla.	28

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Vést žáky k poctivé práci, slušnému chování, samostatnosti i schopnosti pracovat v kolektivu, respektovat druhého.

### Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení):

Používání efektivního výkladu, frontálního, skupinového i individuálního praktického vyučování. Využívání metody činnostně zaměřeného vyučování, jako je pozorování a poznávání. Při praktické realizaci klást důraz na motivační činitele: soutěže, prezentace žáků, praktické odborné kurzy a laboratorní cvičení s praktickým nácvikem.

Pracovat na moderně vybavených pracovištích, sledovat nejnovější gastronomické trendy a odbornou literaturu. Prakticky využívat počítačové programy v praxi a dbát na estetiku v praktických činnostech.

### Hodnocení žáků:

Hodnocení probíhá v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými školním řádem. Žáci jsou hodnoceni průběžně při přípravě pokrmů, dále při laboratorních cvičeních, dalším hlediskem je celková aktivita. Nezastupitelnou funkci má i průběžné slovní hodnocení.

Je zahrnuto i hodnocení ústního projevu žáků, jejich ekologické jednání a estetické cítění. Důraz je kladen i na aktivní přístup k dodržování hygienických a bezpečnostních pravidel včetně osobní úpravy, která je u pracovníků v pohostinství vyžadována.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

Z hlediska klíčových kompetencí jsou žáci vedeni především:

#### ***komunikační kompetence***

- vést žáky k otevřené všestranné schopnosti komunikovat
- vést žáky k užívání odborné terminologie

### **sociální a personální kompetence**

- hodnotit a respektovat práci vlastní i druhých, být schopný pracovat v kolektivu
- být schopný řešit objektivně problémové situace a přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů

### **odborné kompetence**

- využívat moderní technologie při přípravě pokrmů i jejich servisu
- využívat moderní informační technologie
- vést k pozitivnímu vztahu k práci, dodržování zásad hygieny a bezpečnosti práce
- zodpovědně dodržovat ekologické požadavky pro stravovací provozy

### **Průřezová témata:**

Jsou průběžně začleňována do praktické výuky v návaznosti na teorii.

- *Občan v demokratické společnosti* – cílem je naučit žáky spolupracovat v týmu, usměrňovat konfliktní situace na pracovišti i v životě, umět o problematických situacích vhodně komunikovat a následně je řešit.
- *Člověk a svět práce* – motivuje k aktivnímu pracovnímu životu a učí samostatně vyhledávat potřebné informace a orientovat se na pracovním trhu
- *Člověk a životní prostředí* - objevuje se v tématech, která se zabývají přípravou surovin k dalšímu zpracování, nakládání s odpady, jejich třídění a vede k ekologickému jednání.

### **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:**

<b>Ročník: 1.</b>		<b>Celkem hodin: 980</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci; - vysvětlí účel kritických bodů a jejich aplikaci v praxi; - rozpozná základní strojní vybavení kuchyně; - dokáže správně vyjmenovat drobný inventář;	<b>Hygienické a bezpečnostní předpisy, hygiena pracoviště, HACCP</b> Úvodní část prostupuje všemi celky Strojní vybavení kuchyně	50
- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin; - očistí, nakrájí, naklepe, nastrouhá, naplní, obalí suroviny; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů;	<b>Inventář</b> - výrobní středisko	40
- vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými tepelnými úpravami;	<b>Základní technologie přípravy pokrmů</b> Krájení, mletí, šlehání, špikování	70
- založí vývary pro hnědé a bílé polévky; - připravuje zavářky a vložky do polévek;	<b>Základní tepelné úpravy</b>	70
- definuje rozdělení základních druhů omáček; - připravuje omáčky;	<b>Příprava polévek – vložky, zavářky</b>	80
- připravuje jednotlivé přílohy, respektuje jednotlivé gramáže příloh;	<b>Příprava omáček</b>	80
- rozpozná druhy zeleniny a ovoce připravuje saláty, včetně zálivek a dresinků; - připraví bezmasé pokrmy, porcuje je;	<b>Příprava příloh</b>	60
- rozděljuje hovězího a telecího masa, pracuje s normami, upravuje pokrmy různými tepelnými úpravami;	<b>Příprava salátů</b> Použití biopotravin v gastronomii	50
- upravuje vepřové maso a doplňuje ho vhodnými přílohami;	<b>Příprava bezmasých pokrmů</b>	50
- vysvětlí různé tepelné úpravy skopového a králíčího masa;	<b>Příprava pokrmů z hovězího a telecího masa</b>	70
- rozlišuje základní směsi mletých mas a provádí různé tepelné úpravy;	<b>Příprava pokrmů z vepřového masa</b>	70
	<b>Příprava pokrmů ze skopového a králíčího masa</b>	20
	<b>Příprava pokrmů z mletého masa</b>	30

- zná tepelné úpravy pokrmů z drůbeže a vhodnost tohoto masa v dietním stravování;	<b>Příprava pokrmů z drůbeže</b>	40
- vysvětlí technologické postupy při používání pokrmů z ryb a zvěřiny;	<b>Pokrmů z ryb, zvěřiny</b>	30
- připraví studené předkrmů, rozpozná jednoduchý a složitý salát; - dle technologického postupu připraví teplé předkrmů;	<b>Studená a teplá kuchyně</b>	30
- vyjmenuje charakteristické pokrmů jednotlivých zahraničních kuchyní;	<b>Zahraníční a krajové kuchyně</b>	20
- určí druhy mas a jejich části k přípravě pokrmů na objednávku, volí vhodné tepelné úpravy;	<b>Příprava pokrmů na objednávku</b> Vhodné přílohy k minutkovým pokrmům	30
- správně pojmenuje druhy těst a dle technologického postupu připraví moučníky a moučná jídla;	<b>Moučníky a moučná jídla</b>	30
- vysvětlí rozdíl mezi dietami; - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé diety;	<b>Druhy diet a jejich charakteristika</b>	20
- využívá získané vědomosti a dovednosti při přípravě na závěrečné zkoušky;	<b>Příprava na závěrečné zkoušky</b>	40

# Odborný výcvik číšník

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař-číšník, číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Odborný výcvik, 28 hodin**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu:

Odborný výcvik poskytuje žákům znalosti a návyky z oblasti servisu pokrmů a nápojů, jejich výroby, skladování a ošetřování, dále přehled o správné hygieně, bezpečnosti práce a to vše v návaznosti na ochranu životního prostředí. Vede k dovednosti samostatně naservírovat esteticky upravené pokrmy a nápoje, eventuálně je i vyrobit na moderním gastronomickém zařízení. Je kladen důraz na tvořivý přístup žáků a adaptabilitu na různé pracovní podmínky.

Cílem je dovést žáky k samostatnému, odbornému a zodpovědnému vykonávání obchodně provozních aktivit a hospodárnému jednání z hlediska ekonomického i ekologického.

Dalším úkolem je zvládnout v praxi uplatňování gastronomických pravidel a zásad racionální výživy. Jsou vedeni vhodně komunikovat a i v každodenním životě dodržovat pravidla společenského chování. Vhodnou motivací jsou nabádání k soustavnému zvyšování své odborné kvalifikace.

### Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 65-51-H/01 kuchař-číšník, číšník/servírka

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1	Odbytová střediska, vybavení a zařízení na úseku obsluhy, jednoduchá obsluha, složitá obsluha, gastronomická pravidla, systémy obsluhy, míšené nápoje, slavnostní hostiny	28

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Cíleně vést žáky k poctivé a odborné práci, ke slušnému chování, samostatnosti i schopnosti pracovat kolektivně, k pochopení nutnosti respektovat druhé.

### Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení):

Používání efektivního výkladu, frontálního, skupinového i individuálního praktického vyučování. Využívání metody činnostně zaměřeného vyučování, jako je pozorování a poznávání. Při praktické realizaci klást důraz na motivační činitele: soutěže, prezentace žáků, praktické odborné kurzy a laboratorní cvičení s praktickým nácvikem.

Pracovat na moderně vybavených pracovištích, sledovat nejnovější gastronomické trendy a odbornou literaturu Prakticky využívat počítačové programy v praxi a dbát na estetiku v praktických činnostech.

### Hodnocení žáků:

Hodnocení probíhá v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými školním řádem. Žáci jsou hodnoceni průběžně při přípravě pokrmů a obsluze, dále při laboratorních cvičeních, dalším hlediskem je účast na soutěžích a celková aktivita. Nezastupitelnou funkci má i průběžné slovní hodnocení. Je zahrnuto i hodnocení ústního projevu žáků, jejich ekologické jednání a estetické citění. Důraz je kladen i na aktivní přístup k dodržování hygienických a bezpečnostních pravidel včetně osobní úpravy, která je u pracovníků v pohostinství vyžadována.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

Z hlediska klíčových kompetencí jsou žáci vedeni především:

#### ***komunikativní kompetence***

- vést žáky k otevřené všestranné schopnosti komunikovat
- vést žáky k užívání odborné terminologie

#### ***sociální a personální kompetence***

- hodnotit a respektovat práci vlastní i druhých, být schopný pracovat v kolektivu
- být schopný řešit objektivně problémové situace a přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů

#### ***odborné kompetence***

- využívat moderní technologie při přípravě pokrmů i jejich servisu
- využívat moderní informační technologie
- vést k pozitivnímu vztahu k práci, dodržování zásad hygieny a bezpečnosti práce
- zodpovědně dodržovat ekologické požadavky pro stravovací provozy

#### **Průřezová témata:**

Jsou průběžně začleňována do praktické výuky v návaznosti na teorii.

- *Občan v demokratické společnosti* – cílem je naučit žáky spolupracovat v týmu, usměrňovat konfliktní situace na pracovišti i v životě, umět o problematických situacích vhodně komunikovat a následně je řešit.
- *Člověk a svět práce* – motivuje k aktivnímu pracovnímu životu a učí samostatně vyhledávat potřebné informace a orientovat se na pracovním trhu
- *Člověk a životní prostředí* – objevuje se v tématech, která se zabývají přípravou surovin k dalšímu zpracování, nakládání s odpady, jejich třídění a vede k ekologickému jednání.

### **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:**

<b>Ročník: 1.</b>		<b>Celkem hodin: 980</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci;	<b>Hygienické a bezpečnostní předpisy HACCP</b>	20
- dodržuje společenská pravidla v praxi; - komunikuje věcně, jasně, zřetelně, rozpozná typy hostů, vhodně reaguje;	<b>Společenská pravidla</b> Komunikace s hostem, řešení konfliktních situací	20
- rozlišuje malý a velký stolní inventář a používá ho vhodným způsobem; - používá pomůcky obsluhujícího v praxi; - vnímá estetiku při úpravě pracoviště; - vnímá nutnost dodržovat správné míry a váhy; - dodržuje ekologické třídění odpadů;	<b>Vybavení a zařízení na úseku obsluhy</b> Malý a velký stolní inventář – druhy, použití Zařízení na úseku obsluhy Základy obsluhy Základní pomůcky obsluhujícího, použití Převody měř a vah	80
- provádí techniku jednoduché obsluhy; - rozlišuje dvoutalířový a třítalířový způsob servisu a debarasu; - prakticky zakládá inventář; - podává snídaně přesnídávky, obědy a večeře;	<b>Jednoduchá obsluha</b> Technika jednoduché obsluhy Přípravné a úklidové práce v odbyt. středisku Technika nošení talířů, šálků, skla Technika sklizení inventáře Podávání snídaní a přesnídávek Podávání obědů, svačin a večeří	70
- používá gastronomická pravidla v praxi; - pracuje s odbornou literaturou; - sestaví jídelní a nápojový lístek; - rozlišuje druhy menu a respektuje pravidla racionální výživy;	<b>Gastronomická pravidla</b> Zásady správné výživy Jídelní a nápojový lístek Menu – jednoduché, restaurační, složité, slavnostní	70
- ovládá práci s překládacím přístrojem při obsluze; - orientuje se ve způsobech úpravy ovoce, salátů a dresinků před hostem; - odborně pracuje na keridonu; - míchá a dochucuje saláty; - procvičuje flambování ovoce;	<b>Laboratorní cvičení</b> Základy práce s překládacím přístrojem Seznámení s flambovacím vozíkem Dranžírování ovoce Použití ovoce a zeleniny při přípravě salátů Flambování ovoce	30



<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v různých druzích nápojů a jejich teplotách při servisu;</li> <li>- správně odměří nápoje, chápe převody;</li> <li>- objednává a servíruje veškeré nápoje;</li> <li>- provádí ekologické třídění obalů;</li> </ul>	<b>Servis teplých a studených nápojů</b> Objednávky nápojů, přejímka, dokumentace Základní pravidla servisu teplých a studených nápojů, použití vhodného inventáře	50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizuje práci podle jednotlivých typů systému obsluhy;</li> <li>- chápe povinnosti a úkoly jednotlivých pracovníků v jednotlivých systémech;</li> </ul>	<b>Systémy obsluhy</b> Systém vrchního číšníka a obvodový Systém francouzský, table d'hote	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pracoviště na podávání snídaní;</li> <li>- respektuje národní zvyky a propaguje moderní formy servisu snídaní;</li> <li>- sestaví snídaňový lístek dle moderních trendů a racionální výživy;</li> <li>- podává snídaně a používá vhodný servis i debaras;</li> </ul>	<b>Snídaně</b> Jednoduchá, složitá, cizinecká Moderní způsob servisu snídaní Sestavování snídaňových lístků	50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- podává přesnídávký a svačiny dle podmínek jednotlivých provozoven;</li> </ul>	<b>Přesnídávký a svačiny</b> Příprava pracoviště, obsluha, sestavení lístku	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví nabídku pokrmů a nápojů pro středisko;</li> <li>- chová se profesionálně a vhodně komunikuje;</li> <li>- dbá na estetiku;</li> <li>- objednává a předává objednávku výrobnímu středisku, odborně servíruje;</li> </ul>	<b>Podávání obědů a večeří</b> Příprava pracoviště na provoz Servis obědů a večeří ,dodržování odbornosti Sestavení jídelního lístku, gastronomická pravidla Komunikace s hosty a přejímání objednávek Předávání objednávek pomocí počítače	90
<ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikuje zásady složité obsluhy v praxi;</li> <li>- používá vhodný inventář a dle charakteru gastronomického zařízení volí nejvhodnější formu obsluhy;</li> <li>- uplatňuje zásady společenského chování;</li> </ul>	<b>Složité obsluha</b> Příprava a prostírání jídelních, nabídkových, nápojových a příručních stolů. Podávání jednotlivých chodů složitěho menu Procvičování v rámci LC, základy překládání	80
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná a použije vhodný inventář na zadaný úkol;</li> <li>- dohotovuje pokrmy před hostem;</li> <li>- uplatňuje zásady společenského chování a profesního vystupování;</li> </ul>	<b>Složité obsluha – vyšší forma</b> Základy techniky dokončování pokrmů před hostem-míchání, dochucování, flambování, příprava dressinků Procvičování formou LC i v provozu	80
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje sortiment a sestaví nápojový i jídelní lístek. Respektuje zvláštnosti obsluhy těchto zařízení;</li> <li>- připravuje různé druhy kávy, otvírá a servíruje vína, připravuje jednoduché míšené nápoje;</li> </ul>	<b>Kavárny, vinárny a bary</b> Rozdělení, zařízení, jídelní a nápojový lístek Zvláštnosti obsluhy	50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje různé druhy piva;</li> <li>- volí správnou techniku čepování piva;</li> <li>- používá vhodné sklo a převádí jednotky;</li> <li>- dodržuje hygienická pravidla při údržbě pivního zařízení;</li> </ul>	<b>Pivní zařízení</b> Obsluha pivního zařízení, moderní způsoby Skladování a čepování Míry a převody jednotek Ekologické třídění odpadů	40
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy míšených nápojů a připravuje je ;</li> <li>- používá vhodný inventář i techniku míchání;</li> <li>- využívá estetického cítění i odborných zásad při zdobení nápojů;</li> </ul>	<b>Míšené nápoje</b> Technika přípravy míšených nápojů Suroviny a základní postupy a zásady práce barmana, správné zdobení nápojů	50

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zpracovává dokumentaci k banketu – sestaví menu dle gastronomických pravidel a požadavků zákazníka;</li> <li>- připravuje vše k průběhu banketu, odborně servíruje celé menu;</li> <li>- využívá jazykových znalostí a dodržuje diplomatický protokol;</li> <li>- připravuje podklady pro vyúčtování;</li> <li>- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce;</li> <li>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů;</li> <li>- rozlišuje zvláštnosti různých druhů společenských akcí;</li> <li>- odborně podává pokrmy i nápoje;</li> </ul>	<p><b>Slavnostní hostiny</b>  Banket-dokumentace, objednávka, rozpočet, menu, inventář, zasedací pořádek, prostředí, tvary tabulí, výzdoba, příruční a odkládací stoly.  Vlastní obsluha-podávání jednotlivých chodů.  Recepce, raut  Odpolední čaj, číše vína  Zahradní slavnost  Reprezentační ples</p>	100
<ul style="list-style-type: none"> <li>- míchá saláty, těstoviny, flambuje maso, ovoce moučníky;</li> <li>- dranžíruje ovoce, maso jatečných zvířat, ryby, drůbež;</li> <li>- dochucuje polévky, pokrmy;</li> <li>- procvičuje získané znalosti a dovednosti;</li> </ul>	<p><b>Procvičování získaných dovedností a návyků</b>  LC – míchání, flambování, dranžirování, dochucování  Příprava k závěrečným zkouškám</p>	50

# Odborný výcvik kuchař-číšník

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař-číšník, kuchař-číšník**

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace:

**Odborný výcvik, 28 hodin**

Platnost učební osnovy:

**Od 1. 9. 2020**

## Pojetí vyučovacího předmětu:

### Obecné cíle předmětu:

Odborný výcvik poskytuje žákům znalosti z oblasti technologického zpracování potravin, požadavků na jejich jakost a skladování, vštěpuje pravidla správné výživy, moderních trendů v gastronomii a zdravého životního stylu. Vede k dovednosti samostatně zvládnout přípravu pokrmů na moderním kuchyňském zařízení, esteticky je dohotovovat, expedovat a servírovat. Je kladen důraz na tvořivý přístup žáků a adaptabilitu na různé pracovní podmínky. Cílem je dovést žáky k samostatnému, odbornému a zodpovědnému vykonávání obchodně provozních aktivit a hospodárnému jednání z hlediska ekonomického i ekologického. Získají důležité znalosti a návyky z oblasti hygieny, bezpečnosti práce a ochrany životního prostředí, vše v návaznosti na provoz ve společném stravování. Zvládnou sestavovat jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel a zásad racionální výživy. Dokáží vhodně komunikovat s hosty, respektují pravidla společenského chování na veřejnosti i v soukromí. Jsou vedeni k soustavnému zvyšování své odborné kvalifikace.

### Charakteristika učiva:

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

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1	Hygienické a bezpečnostní předpisy, HACCP Polévky, omáčky, přílohy, zpracování všech druhů masa, tepelné úpravy, pokrmy na objednávku, studená kuchyně, moučníky a moučná jídla.  Odbytová střediska, vybavení a zařízení na úseku obsluhy, jednoduchá obsluha, složitá obsluha, gastronomická pravidla, systémy obsluhy, míšené nápoje, slavnostní hostiny	28

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Vést žáky k poctivé práci, slušnému chování, samostatnosti i schopnosti pracovat v kolektivu, respektovat druhého.

### Pojetí výuky (metodika, formy, materiální zabezpečení):

Používání efektivního výkladu, frontálního, skupinového i individuálního praktického vyučování. Využívání metody činnostně zaměřeného vyučování, jako je pozorování a poznávání. Při praktické realizaci klást důraz na motivační činitele: soutěže, prezentace žáků, praktické odborné kurzy a laboratorní cvičení s praktickým nácvikem. Pracovat na moderně vybavených pracovištích, sledovat nejnovější gastronomické trendy a odbornou literaturu Prakticky využívat počítačové programy v praxi a dbát na estetiku v praktických činnostech.

### Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni v souladu s klasifikačními pravidly stanovenými školním řádem. Žáci jsou hodnoceni průběžně při přípravě pokrmů a obsluze, dále při laboratorních cvičeních. Dalším hlediskem je účast na soutěžích a celková aktivita. Nezastupitelnou funkci má i průběžné slovní hodnocení. Je zahrnuto i hodnocení ústního projevu žáků, jejich ekologické jednání a estetické citění. Důraz je kladen i na aktivní přístup

k dodržování hygienických a bezpečnostních pravidel včetně osobní úpravy, která je u pracovníků v pohostinství vyžadována.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**

Z hlediska klíčových kompetencí jsou žáci vedeni především:

#### ***komunikativní***

- vést žáky k otevřené všestranné schopnosti komunikovat
- vést žáky k užívání odborné terminologie

#### ***sociální a personální***

- hodnotit a respektovat práci vlastní i druhých, být schopný pracovat v kolektivu
- být schopný řešit objektivně problémové situace a přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů

#### ***odborné***

- využívat moderní technologie při přípravě pokrmů i jejich servisu
- využívat moderní informační technologie
- vést k pozitivnímu vztahu k práci, dodržování zásad hygieny a bezpečnosti práce
- zodpovědně dodržovat ekologické požadavky pro stravovací provozy

#### **Průřezová témata:**

Jsou průběžně začleňována do praktické výuky v návaznosti na teorii.

- *Občan v demokratické společnosti* – cílem je naučit žáky spolupracovat v týmu, usměrňovat konfliktní situace na pracovišti i v životě, umět o problematických situacích vhodně komunikovat a následně je řešit.
- *Člověk a svět práce* – motivuje k aktivnímu pracovnímu životu a učí samostatně vyhledávat potřebné informace a orientovat se na pracovním trhu
- *Člověk a životní prostředí* – objevuje se v tématech, která se zabývají přípravou surovin k dalšímu zpracování, nakládání s odpady, jejich třídění a vede k ekologickému jednání.

### **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:**

<b>Ročník: 1.</b>		<b>Celkem hodin: 980</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b>		
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci; - vysvětlí účel kritických bodů a jejich aplikaci v praxi; - rozpozná základní strojní vybavení kuchyně;	<b>Hygienické a bezpečnostní předpisy, hygiena pracoviště, HACCP</b>	10
- dokáže správně vyjmenovat drobný inventář a zná jeho správné používání;	<b>Inventář</b> - výrobní středisko	10
- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin; - očistí, nakrájí, naklepe, nastrouhá naplní, obalí suroviny; - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů;	<b>Základní technologie přípravy pokrmů</b> Krájení, mletí, šlehání, špikování	20
- vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými tepelnými úpravami;	<b>Základní tepelné úpravy</b>	20
- založí vývary pro hnědé a bílé polévky připravuje zavářky a vločky do polévek;	<b>Příprava polévek – vločky, zavářky</b>	30
- zná rozdělení základních druhů omáček, připravuje omáčky;	<b>Příprava omáček</b>	30
- připravuje jednotlivé přílohy; - dodržuje gramáže příloh;	<b>Příprava příloh</b>	20
- rozpozná druhy zeleniny a ovoce; - připravuje saláty, včetně zálivek a dresinků;	<b>Příprava salátů</b>	20
- připraví bezmasé pokrmy a porcuje je;	<b>Příprava bezmasých pokrmů</b>	30
- rozděljuje hovězího a telecí maso, pracuje s normami, upravuje pokrmy různými tepelnými úpravami;	<b>Příprava pokrmů z hovězího a telecího masa</b>	50

- upravuje vepřové maso a doplňuje ho vhodnými přílohami;	<b>Příprava pokrmů z vepřového masa</b>	40
- vysvětlí různé tepelné úpravy skopového králičího masa;	<b>Příprava pokrmů ze skopového a králičího masa</b>	10
- rozlišuje základní směsi mletých mas a provádí různé tepelné úpravy;	<b>Příprava pokrmů z mletého masa</b>	20
- zná tepelné úpravy pokrmů z drůbeže a vhodnost tohoto masa v dietním stravování;	<b>Příprava pokrmů z drůbeže</b>	30
- vysvětlí technologické postupy používané při přípravě pokrmů z ryb a zvěřiny;	<b>Pokrmů z ryb, zvěřiny</b>	30
- připraví studené předkrm, rozpozná jednoduchý a složitý salát dle technologického postupu; - připraví teplé předkrm;	<b>Studená a teplá kuchyně</b>	30
- vyjmenuje charakteristické pokrmy jednotlivých zahraničních kuchyní;	<b>Zahraněční a krajové kuchyně</b>	15
- určí druhy mas a jejich části k přípravě pokrmů na objednávku, volí vhodné tepelné úpravy;	<b>Příprava pokrmů na objednávku</b> Vhodné přílohy k minutkovým pokrmům	50
- pojmenuje správně druhy těst a dle technologického postupu připraví moučníky a moučná jídla;	<b>Moučníky a moučná jídla</b>	15
- vysvětlí rozdíl mezi dietami; - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé diety;	<b>Druhy diet a jejich charakteristika</b>	10
- dodržuje společenská pravidla v praxi; - komunikuje věcně, jasně, zřetelně, rozpozná typy hostů, vhodně reaguje;	<b>Společenská pravidla</b> Komunikace s hostem, řešení konfliktních situací	10
- rozlišuje malý a velký stolní inventář; - používá ho vhodným způsobem; - používá pomůcky obsluhujícího v praxi;	<b>Vybavení a zařízení na úseku obsluhy</b> Malý a velký stolní inventář – druhy, použití Zařízení na úseku obsluhy Základy obsluhy Základní pomůcky obsluhujícího, použití	30
- provádí techniku jednoduché obsluhy; - rozlišuje dvoutalířový a třítalířový způsob servisu a debarasu; - vnímá estetiku při úpravě pracoviště; - dodržuje správné míry a váhy; - provádí ekologické třídění odpadů; - zakládá inventář; - podává snídaně přesnídávkami, obědy a večeře;	<b>Jednoduchá obsluha</b> Technika jednoduché obsluhy Přípravné a úklidové práce v obytn. středisku Technika nošení talířů, šálků, skla Technika sklizení inventáře Převody měr a vah Podávání snídaní a přesnídávek Podávání obědů, svačin a večeří	40
- používá gastronomická pravidla v praxi; - pracuje s odbornou literaturou; - sestaví jídelní a nápojový lístek; - rozlišuje druhy menu a respektuje pravidla racionální výživy;	<b>Gastronomická pravidla</b> Zásady správné výživy Jídelní a nápojový lístek Menu – jednoduché, složitě, restaurační	30
- orientuje se ve způsobech úpravy ovoce, salátů a dresinků před hostem; - odborně pracuje na keridonu; - míchá a dochucuje saláty; - provádí flambování ovoce;	<b>Laboratorní cvičení</b> Základy práce s překládacím přístrojem Seznámení s flambovacím vozíkem Dranžírování ovoce Použití ovoce a zeleniny při přípravě salátů Flambování ovoce	30
- orientuje se v různých druzích nápojů a jejich teplotách při servisu; - správně odměří nápoje, chápe převody; - objednává a servíruje veškeré nápoje;	<b>Servis teplých a studených nápojů</b> Objednávky nápojů, přejímka, dokumentace Základní pravidla servisu teplých a studených nápojů, použití vhodného inventáře	40

<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizuje práci podle jednotlivých typů systému obsluhy;</li> <li>- zná povinnosti a úkoly jednotlivých pracovníků v jednotlivých systémech;</li> </ul>	<b>Systémy obsluhy</b> Systém vrchního číšníka a obvodový Systém francouzský, table d'hote	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pracoviště na podávání snídaní;</li> <li>- respektuje národní zvyky a propaguje moderní formy servisu snídaní;</li> <li>- sestaví snídaňový lístek dle moderních trendů a racionální výživy;</li> <li>- podává snídaně a používá vhodný servis i debaras;</li> </ul>	<b>Snídaně</b> Jednoduchá, složitá, cizinecká Moderní způsob servisu snídaní Sestavování snídaňových lístků	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- podává přesnídávky a svačiny dle podmínek jednotlivých provozoven;</li> </ul>	<b>Přesnídávky a svačiny</b> Příprava pracoviště, obsluha	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví nabídku pokrmů a nápojů pro středisko;</li> <li>- chová se profesionálně a vhodně komunikuje;</li> <li>- dbá na estetiku;</li> <li>- objednává a předává objednávku výrobnímu středisku, odborně servíruje;</li> </ul>	<b>Podávání obědů a večeří</b> Příprava pracoviště na provoz Servis obědů a večeří ,dodržování odbornosti Sestavení jídelního lístku, gastronomická pravidla Komunikace s hosty a přejímání objednávek Předávání objednávek pomocí počítače	50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikuje zásady složité obsluhy v praxi;</li> <li>- používá vhodný inventář a dle charakteru gastronomického zařízení volí nejvhodnější formu obsluhy;</li> <li>- uplatňuje zásady společenského chování;</li> </ul>	<b>Složité obsluha</b> Příprava a prostírání jídelních, nabídkových, nápojových a příručních stolů. Podávání jednotlivých chodů složitě menu Procvičování v rámci LC, základy překládání	45
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná a použije vhodný inventář na zadaný úkol;</li> <li>- dohotovuje pokrmy před hostem;</li> <li>- uplatňuje zásady společenského chování a profesního vystupování;</li> </ul>	<b>Složité obsluha – vyšší forma</b> Základy techniky dokončování pokrmů před hostem-míchání, dochucování, flambování, příprava dressingů Procvičování formou LC i v provozu	35
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje sortiment a sestaví nápojový i jídelní lístek;</li> <li>- respektuje zvláštnosti obsluhy těchto zařízení;</li> <li>- připravuje různé druhy kávy, otvírá a servíruje vína, připravuje jednoduché míšené nápoje;</li> </ul>	<b>Kavárny, vinárny a bary</b> Rozdělení, zařízení, jídelní a nápojový lístek, Zvláštnosti obsluhy	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje různé druhy piva;</li> <li>- volí správnou techniku čepování piva;</li> <li>- používá vhodné sklo a převádí jednotky;</li> <li>- dodržuje hygienická pravidla při údržbě pivního zařízení;</li> </ul>	<b>Pivní zařízení</b> Obsluha pivního zařízení, moderní způsoby skladování a čepování Míry a převody jednotek	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy míšených nápojů a připravuje je;</li> <li>- používá vhodný inventář i techniku míchání;</li> <li>- využívá estetického citění i odborných zásad při zdobení nápojů;</li> </ul>	<b>Míšené nápoje</b> Technika přípravy míšených nápojů Suroviny a základní postupy a zásady práce barmana, správné zdobení nápojů	20

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zpracovává dokumentaci k banketu – sestaví menu dle gastronomických pravidel a požadavků zákazníka;</li> <li>- připravuje vše k průběhu banketu, odborně servíruje celé menu;</li> <li>- využívá jazykových znalostí a dodržuje diplomatický protokol;</li> <li>- připravuje podklady pro vyúčtování;</li> <li>- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce;</li> <li>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů;</li> <li>- rozlišuje zvláštnosti různých druhů společenských akcí;</li> <li>- odborně podává pokrmy i nápoje;</li> </ul>	<p><b>Slavnostní hostiny</b>  Banket-dokumentace, objednávka, rozpočet, menu, inventář, zasedací pořádek, prostření, tvary tabulí, výzdoba, příruční a odkládací stoly.  Vlastní obsluha-podávání jednotlivých chodů.  Recepce, raut  Odpolední čaj, číše vína  Zahradní slavnost  Reprezentační ples</p>	50
<ul style="list-style-type: none"> <li>- procvičuje získané znalosti a odbornosti;</li> </ul>	<p><b>Procvičování získaných dovedností a návyků</b>  Příprava k závěrečným zkouškám</p>	20

## 7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

### Identifikační údaje:

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Adresa školy:

**Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 kuchař – číšník**

Zaměření:

**Kuchař – číšník**

**Kuchař**

**Číšník**

Platnost ŠVP:

**Od 1. 9. 2020**

### Personální podmínky:

Teoretickou výuku zajišťují kvalifikovaní učitelé. Všeobecně vzdělávací předměty, odborné předměty, učitelé s nedostačující kvalifikací si ji doplňují. Naprostá většina učitelů má dlouholetou pedagogickou praxi. Každoročně se účastní dalšího vzdělávání učitelů podle plánu a to tak, aby si například zvyšovali odbornost, naučili se používat moderní metody výuky s využitím informačních technologií a podobně. Tyto dovednosti poté uplatňují v rámci prezenční výuky, při distanční výuce je to jediný nástroj pro kontakt se žáky.

Praktickou výuku zajišťují učitelé odborného výcviku, kteří jsou plně kvalifikovaní nebo si kvalifikaci doplňují. Zároveň spolupracujeme s instruktory z řad sociálních partnerů.

Těm učitelům, kteří nastoupili od školního roku jako „noví“, ať už s pedagogickou praxí nebo bez ní, je přidělen zkušený uvádějící učitel, který je první dva roky provádí vzdělávacím procesem na naší škole podle předem stanoveného plánu.

### *Úroveň počítačové gramotnosti pedagogů*

Lze konstatovat, že počítačová gramotnost pedagogů je na naší škole **poměrně vysoká**, i když současné proškolení na úroveň P nespĺňuje standardem požadovaných 75 % pro rok 2010, ale 58 % pedagogických pracovníků již absolvovalo proškolení v alespoň v jednom volitelném modulu této úrovně.

Pedagogové **aktivně využívají informační systém školy Bakaláři**, při přípravách na výuku již většina používá základní kancelářské aplikace jako je textový a tabulkový editor z balíku programů MS Office, ale také program pro vytváření prezentací PowerPoint.

V rámci distanční výuky ještě navíc využívají aplikaci Teams v rámci Office365.

### *Vzdělávání pedagogů v ICT*

Z celkového počtu 38 absolvovalo školení v oblasti ICT základní úrovně **Z 33** pedagogických pracovníků (tedy 87 %), školení **P0** celkem 27 pracovníků (tedy 71%) a školení **P1** pak 22 pracovníků (58 %). Úroveň **P** však splnilo pouze 8 pracovníků (tj. 21 %).

V rámci dalšího vzdělávání se 3 pracovníci účastnili školení **S** specifických znalostí, jednalo se zejména o využití interaktivní tabule pro výuku cizích jazyků a 1 pracovník úspěšně absolvoval školení typu **M**, tedy vzdělávání ICT metodiků.



## **Materiální podmínky:**

Škola využívá k zabezpečení vzdělávání 3 budovy:

### ***Budova školy – Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady***

Probíhá zde teoretické vyučování ve **12 třídách**. Z toho **9 tříd je kmenových**. Slouží k výuce všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů, všechny jsou vybaveny projektorem a PC. Jedna třída slouží k výuce jazyků. V 1 třídě (č. 8) je instalována interaktivní tabule, **2 třídy** slouží především k výuce předmětu informační technologie a administrativa a korespondence, ale i odborných předmětů a jazyků. Každá tato učebna je vybavena 15 počítači pro žáky a další didaktickou technikou a audiovizuální technikou (viz vybavení informačními technologiemi). V budově školy je denně otevřen **školní bar**, který slouží žákům a zaměstnancům k občerstvení. Provoz školního baru zajišťují žáci nástavbového studia pod dohledem učitele odborných předmětů v rámci průběžné praxe. Ve školním baru je kuchyňka, která je vybavena kuchyňskou linkou, lednicí, sporákem, mikrovlnnou troubou a dalšími kuchyňskými spotřebiči. Barový pult je vybaven chladicí vitrínou, prosklenou lednicí a profesionálním kávovarem, ve kterém žáci připravují různé druhy káv. Provoz školního baru, to znamená evidenci tržeb a sledování stavu a pohybu zásob provádíme na počítači, který je doplněn čtečkou čárových kódů. Žáci i zaměstnanci školy mohou ve školním baru posedět u kavárenských stolků v době přestávek či volna na oběd. V budově školy jsou **šatny** pro žáky. Šatny se nacházejí v přízemí a v 1. poschodí budovy. Jsou vybaveny novými šatními skříňkami. Skříňku využívají vždy 2 žáci. Protože budova školy je poměrně malá, nejsou učitelé soustředěni ve sborovně, ale jsou rozmístěni v **kabinetech**. Kabinety jsou vybaveny telefonem, počítačem s připojením na internet, tiskárnou a kancelářským nábytkem. Učitelům jsou k dispozici rádia s CD přehrávačem a zpětné projektory. Učitelé i žáci mohou pro výuku využívat malou **školní knihovnu a kopírku**. V budově školy se též nachází **ředitelna se sekretariátem**, kde kromě počítačového vybavení jsou 2 kopírky (tiskárny), z toho 2 barevné, připojené na síť a skartovací stroj, **kancelář zástupkyně**, která je opět standardně vybavena počítačem a tiskárnou a **ekonomické oddělení**, kde kromě počítačového vybavení je k dispozici barevná tiskárna, scanner a skartovací stroj. Budova je opatřena kamerovým systémem, který sleduje oba vchody do budovy.

### ***Budova střediska praktického vyučování Labenka – Husova 22, 290 01 Poděbrady (školní jídelna, školní restaurace, školní prodejna)***

Uskutečňuje se zde školní stravování žáků, stravování zaměstnanců školy a školských zařízení a stravování dalších osob za úplaty. Zde probíhá praktické vyučování žáků. Budova zahrnuje školní jídelnu (a kuchyň), restauraci (a kuchyň), prodejnu, pokoje s příslušenstvím a zázemí (sklady, sklepy, kanceláře, šatny, toalety a úklidové prostory) a nově od roku 2014 i Gastrostudio. Výrobní střediska i odbytová střediska jsou vybavena moderními stroji (konvektomat, termoregulační zařízení), přístroji, nástroji a inventářem, které odpovídají hygienickým, bezpečnostním i estetickým požadavkům. Provoz je zajištěn počítačovou technikou (registrační pokladny, systém objednávání, skladové hospodářství atd.).

Kapacita střediska praktického vyučování Labenka pro zajištění odborného výcviku nestačí a proto máme odborný výcvik zajištěn smluvně u dalších partnerů.

### ***Budova domova mládeže Jiřenka – U Struhy 978, 290 01 Poděbrady***

Poskytuje ubytování a další služby žákům. Kromě 12 pokojů (2-4 lůžkové) standardně vybavených, má domov mládeže klubovnu s televizí a DVD přehrávačem, studovnu s počítačem připojeným na internet a tiskárnou, kuchyňku, knihovnu a malou tělocvičnu s kulečnickým stolem. Nově zrekonstruované toalety a koupelny odpovídají všem hygienickým a estetickým požadavkům. Ubytování žáci mohou využít i malou zahradu, která k budově náleží.

Škola má k dispozici **2 automobily**, osobní automobil značky Felicie a devítimístný Volkswagen Transporter. Automobily jsou používány pro zajištění provozu školy, pro zásobování školního baru, pro dopravu inventáře, zásob a žáků a učitelů na různé soutěže, gastronomické akce, lyžařské výcviky atd.

### ***Vybavení informačními technologiemi***

Na škole je celkem **12 učeben** – z toho 9 běžných, 1 jazyková a 2 počítačové. Všechny běžné učebny jsou vybaveny **zásuvkami s možností připojení do počítačové sítě**. V počítačových učebnách POČ1 a POČ2 je celkem **50 přípojních míst**. V těchto učebnách je **30 žakovských stanic, 2 učitelské počítače a 1 server**. Dále jsou zde **dva dataprojektory a projekční plátna**. Ve větší počítačové učebně je k dispozici **videorekordér s DVD přehrávačem a plným ozvučením**. Tato učebna je také při „Dnech otevřených dveří“ využívána k prezentaci školy. Dále je na škole od roku 2017 45 iPadů, které škola financovala v rámci programu „Šablony I a II“.

Na **domově mládeže „Jitřenka“** 1 počítač pro správu domova a ve **středisku praktického vyučování „Labenka“** celkem **9 počítačů** (2 pro učitele odborného výcviku, zbývající pro zajištění restauračního provozu a skladu).

**Administrativa** je zajištěna celkem **5 počítači**, k dispozici jsou zde dvě barevné a jedna černobílá laserová tiskárna, skener a jeden přenosný počítač.

**Jeden počítač** zajišťuje chod a správu **školního baru**.

Všechny počítače jsou napojeny na vnitřní počítačovou síť s možností připojení k Internetu.

Žáci a pedagogičtí pracovníci mají zajištěn diskový prostor pro uložení svých dat a mají možnost uložit si svá data na přenosné médium.

Na všech počítačích je nainstalován operační systém **Windows se síťovou podporou Windows Server a software Microsoft Office**. Ze serveru je pro všechny pracovníky dostupná aplikace **Bakalář**. Z výukových programů jsou k dispozici programy pro výuku cizích jazyků (angličtina, němčina), českého jazyka a program ATF pro výuku techniky administrativy. Všechny uvedené operační systémy a aplikace jsou řádně licencovány.

### ***Využívání informačních technologií v hodinách***

Informační technologie jsou plně využívány pro výuku předmětů ICT a administrativa, a dále pro výuku dalších předmětů.

Prezentační technikou (dataprojektorem a plátnem) jsou vybaveny všechny učebny. Praktické využití počítačů si mohou žáci nastavbového studia ověřit ve školním baru, kde je nainstalován specializovaný program pro jeho vedení.

### ***Dostupnost informačních technologií pro žáky v době mimo vyučování***

Mimo vyučování jsou informační technologie žákům k dispozici o **přestávkách případně po vyučování pouze po předchozí dohodě s vyučujícím a za jeho přítomnosti**.

**Žákům ubytovaným v domově mládeže je umožněn přístup (mimo vyučování) pod dozorem vychovatele nebo vychovatelky**.

### ***Dostupnost informačních technologií pro pedagogy***

**Kabinety učitelů jsou vybaveny standardními počítači, napojenými do počítačové sítě s možností připojení k Internetu**. Součástí každého počítače je černobílá **laserová tiskárna**. Pedagogičtí pracovníci mají zajištěn diskový prostor pro uložení svých dat. Využívají ke své práci hlavní vnitřní informační systém školy, zajišťovaný programem Bakaláři a také společný informační server. Dále mají zajištěnu **schránku elektronické pošty a prostor pro vystavení webových prezentací**.

V rámci výuky a nutné přípravy na výuku mohou využívat běžně používané **kancelářské programové vybavení i další běžný uživatelský software**, přičemž veškeré programové vybavení je používáno v souladu s licenčními ujednáními; dále mají k dispozici **barevnou laserovou tiskárnu, skener a digitální fotoaparát a videokameru**.

### ***Infrastruktura***

**Podle standardu je požadováno 14 pracovních stanic na sto žáků, z toho mladších 15-ti let 8. Tyto požadavky škola splňuje**; přesto je potřeba soustavně pracovat na jejich postupné modernizaci;

**Připojení do internetu splňuje standardem požadovanou propustnost** – je realizováno mikrovlnným systémem přes parabolickou anténu, umístěnou na budově školy. Teoretická přenosová rychlost je 60 Mb/s. Rozvod po budově je proveden strukturovanou kabeláží 1000 Mb/s.

**Na systému je zajištěn firewall a proxy server**, který umožňuje škole **efektivně kontrolovat a blokovat přístup ze školní sítě** na takové www stránky, které si sama určí, a dále k těm službám

internetu, které si sama určí. Ve škole byl zaveden **system automatického zálohování dat (ntbackup.exe)**, a na serveru je nainstalován další disk pro zrcadlový zápis (tzv. mirroring). Škola má zajištěnu **ochranu proti virům** jak na úrovni souborového systému, tak i na úrovni došlé a odesílané pošty. V rámci jedné počítačové učebny má možnost **zamezit přístupu na některé webové stránky díky programu Vision** pro řízení výuky v počítačové učebně. Škola má vlastní prezentaci na adrese [www.soupsy.cz](http://www.soupsy.cz). Všichni zaměstnanci mají vlastní e-mailovou schránku. Od roku 2018 žáci mají vlastní emailové schránky, které jsou součástí školního účtu MS Office 365 (A1).

## 8. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

### Identifikační údaje:

Název školy:

**Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413//II**

Adresa školy:

**Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady**

Název školního vzdělávacího programu:

**Gastronomické služby**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 kuchař – číšník**

Zaměření:

**Kuchař – číšník**

**Kuchař**

**Číšník**

Platnost ŠVP:

**Od 1. 9. 2020**

Škola má vytvořeny velmi funkční vazby s okolním sociálním a pracovním prostředím. Spolupráce se sociálními partnery umožňuje škole *sledovat a analyzovat potřeby regionálního trhu práce a možnosti uplatnění absolventů a zahrnout požadavky partnerů do kompetencí absolventů oboru cukrář. Největším přínosem* sociálního partnerství je však *podpora realizace vzdělávacího programu zajištěním odborného výcviku v reálném pracovním prostředí, odborných přednášek, exkurzí, kurzů, soutěží a projektů.*

*Důležitým sociálním partnerem* při realizaci školního vzdělávacího programu Gastronomické služby – kuchař-číšník jsou především *rodiny žáků*. Rodiče představují sociální a kulturní prostředí, které je určující pro vzdělávací předpoklady žáků a volbu jejich vzdělávací cesty. Abychom mohli naplňovat vzdělávací a výchovné aspekty vzdělávacího programu pořádáme 2x ročně třídní schůzky, na kterých projednáváme a řešíme výsledky studia a chování žáků s rodiči. Každý učitel má stanoveny pro rodiče konzultační hodiny. Neodkladné problémy s rodiči řešíme okamžitě. Rodiče se účastní praktických závěrečných zkoušek. Pro rodiče a jejich děti, kteří mají zájem o studium pořádáme 3x ročně Dny otevřených dveří. Zároveň se účastníme přehlídek škol v Kolíně, Nymburce, Mladé Boleslavi a Kutné Hoře, kterých se rodiče s budoucími uchazeči o studium hojně účastní a zajímají se o možnosti studia na naší škole. Pravidelně provádíme hodnocení školy za pomoci dotazníkového šetření Mapa školy. Tohoto projektu se mohou rodiče účastnit. Mohou tak svými odpověďmi v dotazníkovém šetření ovlivňovat klima na škole, vzdělávací, materiální a personální podmínky. Mnozí rodiče též spolupracují při pořádání mezinárodní přehlídky středních odborných učilišť Gastro Poděbrady, kterou každoročně pořádáme.

*Dalším významným sociálním partnerem jsou zaměstnavatelé.* Budoucí zaměstnavatelé ovlivňují vzdělávací nabídku školy tím, že se ptávají po kvalifikovaných absolventech, pro ně jsou rozhodující výsledky vzdělávání zejména v oblasti odborné přípravy. Jedině tak se absolventi mají možnost uplatnit na trhu práce. V tomto směru provádíme každoročně průzkum uplatnění absolventů, který je uveřejněn ve výroční zprávě. Podle tohoto průzkumu je uplatnění absolventů oboru kuchař-číšník velmi dobré. Nezaměstnanost těchto absolventů se v posledních letech snižovala. Zaměstnavatelé mají problém s uspokojením poptávky, zejména proto, že velká část absolventů tohoto tříletého oboru odchází na nástavbové studium.

*Největší význam v sociálním partnerství* mají *provozovny soukromých podnikatelů a provozovny, na nichž realizujeme odborný výcvik*, neboť se zde naplňují a realizují učební plány odborného výcviku. Odborný výcvik má ve vzdělávacím programu nezastupitelné místo, a proto považujeme tyto partnery za velmi důležité. Navíc někteří majitelé a pracovníci těchto provozoven umožňují našim žákům účastnit se a zajišťovat různé gastronomické akce, vyrábět cukrářské výrobky z netradičních a drahých surovin a v mnohých případech zde absolventi najdou pracovní uplatnění. Škola si takových pracovišť váží a zve odborníky z těchto provozoven na závěrečné zkoušky nebo další odborné akce, které škola

pořádá. Význam tohoto partnerství spočívá také v tom, že žáci, ale i dospělí mají možnost uplatnit teoretické znalosti v praktické činnosti. A to je výborná zkušenost pro budoucí uplatnění se na trhu práce.

Veliký význam zejména v oblasti světa práce má náš stálý partner a to **Úřad práce v Nymburce**. Každoročně zveme jeho zástupce, aby uspořádali pro naše žáky besedy. Žáky seznámí se základními předpisy a právními normami souvisejícími s politikou zaměstnanosti, s vývojem míry nezaměstnanosti ve státě a v regionu s ohledem na jejich obor studia, uvedou jim kontakty na instituce, které se zabývají problematikou zaměstnanosti a otázkami s ní souvisejícími. Navíc se žáci naučí vyhotovovat základní dokumenty, které jsou pro získání zaměstnání nutné, jako je například životopis nebo motivační dopis. Přednášky jsou velmi praktické a žáci se o tuto problematiku živě zajímají. Besedy slouží i jako podpora kariérového poradenství, protože pracovníci **Úřadu práce** jsou nejlépe informováni o možnostech dalšího růstu každého žáka.

Při realizaci vzdělávacího programu spolupracujeme s některými **profesními sdruženími** jako je například **Česká barmanská asociace či Asociace kuchařů a cukrářů**. Spolupráce se uskutečňuje zejména při pořádání odborných kurzů a soutěží.

Velmi přínosnými partnery při realizaci vzdělávacího programu jsou **učiliště** například z Městce Králové, Horek, Příbrami, Čáslavi, Klánovic a **zahraniční školy** jako je učiliště ve slovenské Rimavské Sobotě. Partnerství je založeno zejména na spolupráci při pořádání a zajišťování různých odborných soutěží a přehlídek, kde významné místo zaujímá soutěž Gastro Poděbrady, při realizaci výměnných stáží a pobytů, při realizaci různých projektů, jako je například projekt Společně v EU a například i dalším vzdělávání pracovníků.

A jistě bychom mohli jmenovat **celou řadu dalších institucí, sdružení a firem**, s kterými spolupracujeme při realizaci vzdělávacího programu. Uvedeme jen oblasti, v kterých má tato spolupráce přínos: **účast na výstupním hodnocení výsledků vzdělávání, pomoc při zajišťování materiálních podmínek výuky, další vzdělávání pedagogických pracovníků, podněty pro aktualizaci ŠVP, zajištění sportovních a kulturních aktivit, grantová a projektová činnost školy, exkurze, činnosti v oblasti prevence, environmentální výchova a podobně**.

**Seznam pracovišť, kde se uskutečňuje odborný výcvik** není možné specifikovat. Jejich počet se liší podle počtu žáků a každý školní rok je s jednotlivými pracovišti uzavírána Smlouva o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování.

Zpracoval: tým pedagogických pracovníků školy  
Koordinátor ŠVP: Ing. Martina Červená