

GYMNÁZIUM
A STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA,
RÝMAŘOV,
PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE

Školní vzdělávací program
Kuchař – číšník

**Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje prvním
ročníkem**



Obsah

1	Úvod.....	- 4 -
1.1	Identifikační údaje	- 4 -
1.2	Předkladatel	- 4 -
1.2.1	Vedení školy a koordinátor ŠVP	- 5 -
1.3	Zřizovatel školy	- 6 -
1.4	Platnost dokumentu	- 6 -
2	Profil absolventa.....	- 7 -
2.1	Uplatnění absolventa v praxi	- 7 -
2.2	Kompetence absolventa	- 7 -
2.2.1	Odborné	- 7 -
2.2.2	Klíčové	- 8 -
2.2.3	Občanské	- 8 -
2.3	Způsob ukončení vzdělávání	- 9 -
3	Charakteristika ŠVP	- 10 -
3.1	Identifikační údaje	- 10 -
3.2	Podmínky přijímacího řízení	- 10 -
3.3	Zdravotní způsobilost	- 10 -
3.4	Celkové pojetí vzdělávání v daném programu	- 10 -
3.4.1	Organizace teoretického a praktického vyučování.....	- 11 -
3.4.2	Metody a formy výuky	- 12 -
3.5	Způsob hodnocení žáků ve výuce.....	- 12 -
3.6	Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	- 13 -
3.7	Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných.....	- 13 -
4	Transformace RVP na ŠVP.....	- 15 -
Poznámka: všechny vyučované předměty jsou v rámci povinných předmětůUčební plán		- 15 -
5	Přehled využití týdnů	- 17 -
6	Učební osnovy.....	- 18 -
6.1	Český jazyk a literatura	- 18 -
6.2	Anglický jazyk.....	- 28 -
6.3	Německý jazyk	- 39 -
6.4	Občanská nauka	- 48 -
6.5	Matematika	- 57 -
6.6	Chemie.....	- 63 -
6.7	Fyzika	- 67 -
6.8	Základy ekologie	- 73 -
6.9	Tělesná výchova	- 78 -
6.10	Informatika.....	- 85 -
6.11	Ekonomika	- 91 -
6.12	Potraviny a výživa.....	- 97 -
6.13	Technologie.....	- 103 -
6.14	Stolničení	- 111 -
6.15	Společenská výchova	- 116 -
6.16	Technika administrativy.....	- 121 -
6.17	Základy podnikání	- 126 -
6.18	Hospodářské výpočty.....	- 131 -
6.19	Odborný výcvik	- 135 -
7	Podmínky pro uskutečňování ŠVP.....	- 148 -
7.1	Organizační podmínky	- 148 -
7.2	Personální podmínky	- 149 -



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

7.3	Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví.....	- 149 -
8	Spolupráce se sociálními partnery.....	- 150 -
9	Kolektiv autorů.....	- 151 -

1 Úvod

1.1 Identifikační údaje

Název programu: Kuchař – číšník

Školní vzdělávací program je zpracovaný podle Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65-51-H/01 Kuchař – číšník, které vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23.

Vzdělávací program je tříletý.

Forma vzdělávání je denní.

1.2 Předkladatel

Název školy: Gymnázium a Střední odborná škola, Rýmařov, příspěvková organizace



IČO: Identifikační číslo organizace 00601331
DIČ: CZ00601331
Zařízení: Identifikátor zařízení 600 016 188
Sídlo organizace: Sokolovská 466/34, 795 01 Rýmařov

Adresa pro dálkový přístup: www.gymsosrym.cz
e-mail: info@gymsosrym.cz

Právní forma: Příspěvková organizace





Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Zřizovací listina:

ZL/236/2001 vydaná radou kraje dne 20. 12. 2001, ve znění jejího dodatku č. 1 - dodatku č. 13 ze dne 26. 6. 2015.

Vymezení hlavního účelu: Vzdělávání a výchova žáků podle vzdělávacích programů.

Předmět činnosti: Předmět činnosti odpovídá hlavnímu účelu: poskytuje střední vzdělání s maturitní zkouškou, poskytuje střední vzdělání s výučním listem, poskytuje žákům středních škol ubytování, výchovně vzdělávací činnost, zajišťuje těmto žákům školní stravování, vede žáky k plnohodnotnému využívání volného času formou zájmových činností. Zabezpečuje stravování žáků, zabezpečuje stravování vlastním zaměstnancům organizace.

Zařazení do sítě škol: 1. 9. 1990, den zahájení činnosti: 1. 7. 1991.

Zápis do školského rejstříku: Datum zápisu školy do rejstříku: 1. 1. 2005. Úprava s účinností od 13. 2. 2006 dle rozhodnutí MŠMT čj. 34 148/05-21 o zápisu do rejstříku škol a školských zařízení. Poslední Rozhodnutí MŠMT bylo vydáno dne 11. 6. 2013 pod čj. MSMT-20554/2013, obsahuje změnu názvu organizace, místa poskytovaného vzdělání a obory vzdělání sloučené organizace. Rozhodnutí MŠMT ze dne 10. 5. 2016 pod čj. MSMT-13335/2016-2 obsahuje výmaz dobíhajících oborů 64-41-L/524 Podnikání a 79-41-K/401 Gymnázium – všeobecné, dále výmaz místa poskytovaného vzdělávání na ulici Julia Sedláka 708/18.

Vykonávání činnosti školského zařízení: Rozhodnutí Krajského úřadu Moravskoslezského kraje ze dne 9. 5. 2013 obsahuje zápis o činnosti školského zařízení.

Domov mládeže.

Školní jídelna.

Místo poskytovaného vzdělávání:

795 01 Rýmařov, Sokolovská 466/34, Sokolovská 1199/39, Julia Sedláka 471/16, Divadelní 360/14, Jamartice 125.

Místo poskytovaného vzdělávání na ulici Julia Sedláka 708/18 bylo zrušeno k 30. 6. 2016. Budova byla ve výpůjčce od města Rýmařova.

1.2.1 Vedení školy a koordinátor ŠVP

Ředitelka školy:

Statutární zástupce ředitelky školy:

Zástupce ředitelky školy:

Zástupce ředitelky školy:

Vedoucí nepedagogických zaměstnanců:

Vedoucí školní jídelny:

Koordinátor školního vzdělávacího programu

Mgr. Zdena Kovaříková

Mgr. Petr Kroutil

Ing. Jiří Lisický

Mgr. Miroslava Koreníková

Hana Zobalová

Helena Chlebcová

Mgr. Miroslava Koreníková



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

1.3 Zřizovatel školy



Zřizovatel školy: Moravskoslezský kraj
28. října 117, 702 18 Ostrava
IČO: 70890692

www.msk.cz

V souladu s ustanovením § 2 zákona č. 157/2000 Sb., o přechodu některých věcí, práv a závazků z majetku ČR do majetku krajů, ve znění zákona č. 10/2001 Sb., přešla funkce zřizovatele na kraj ke dni 1. 10. 2001.

1.4 Platnost dokumentu

Školní vzdělávací program vznikl v roce 2009 jako nový vzdělávací program pro obor Kuchař - číšník. Od školního roku 2009/2010 se vyučovalo dle tohoto dokumentu, počínaje prvním ročníkem.

Od školního roku 2018/2019 byla provedena změna v předmětu Matematika v hodinové dotaci. Platnost této úpravy vstoupila v účinnost 1. 9. 2018, počínaje prvním ročníkem.

Navrhované změny byly předloženy školské radě v srpnu 2018. Pedagogická rada byla seznámena s revidovaným ŠVP dne 28. 8. 2018. dokument nabývá účinnosti k 1. 9. 2018.

Dokument je zapsán pod č. jednacím: GRY/00809/2018

Školská rada se vyjádřila souhlasně s obsahem dokumentu: 30. 8. 2018



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

2 Profil absolventa

Název ŠVP:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Způsob ukončení a certifikace:	závěrečná zkouška, výuční list, vysvědčení o závěrečné zkoušce
Platnost ŠVP:	od 1.září 2018, počínaje 1.ročníkem

2.1 Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař – číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i na soukromé podnikání v pohostinství. Žák se může po absolvování závěrečných zkoušek ucházet o přijetí do nástavbových studijních oborů pro žáky tříletých učebních oborů, případně po získání maturitní zkoušky pokračovat ve studiu na vysoké škole.

2.2 Kompetence absolventa

2.2.1 Odborné

Osvojení škola musí zaručit a ověřit klasifikací.

Absolvent byl veden tak, aby:

- ovládal techniky skladování a ošetřování potravin a nápojů
- uměl posoudit potraviny z hlediska jejich kvality, dietetické hodnoty a vlastností pro technologické zpracování
- ovládal techniky opracování potravin pro technologické zpracování
- ovládal přípravu pracoviště na provoz a přípravné práce k podávání jídel a nápojů
- připravoval běžný sortiment jídel teplé a studené kuchyně, teplých a studených moučnicků, teplých a studených nápojů dle platných receptur
- uměl esteticky upravit podávaná jídla a nápoje
- uplatňoval znalosti o zásadách správné výživy a dietního stravování
- sestavoval jídelní a nápojový lístek dle platných gastronomických pravidel
- uměl poskytnout informace o podávaných jídlech a nápojích, komunikovat s hostem v mateřské i cizím jazyce
- ovládal techniky obsluhy a sní související činnosti jako je např. přijímání a evidování objednávek, vyúčtování s hostem...
- uměl používat správný inventář a ovládal obsluhu technického zařízení ve stravovacích provozech
- usiloval o nejvyšší kvalitu své práce
- jednal hospodárně
- dbal na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu



2.2.2 Klíčové

Postoje a návyky, které škola musí zajistit, ale nemůže zaručit.

Absolvent byl veden tak, aby:

- komunikoval a vyjadřoval se přiměřeně k účelu jednání, jak v mluvené i psané formě
- vhodně se prezentoval při oficiálních jednáních (zaměstnavatel, úřady)
- vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- kriticky hodnotil své osobní dispozice, uvědomoval si své vlastní přednosti i nedostatky
- kriticky hodnotil výsledky své práce, svého učení, přijímal radu i kritiku od druhých
- dále se vzdělával a pečoval o svůj fyzický i duševní rozvoj
- adaptoval se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracoval samostatně i v týmu
- porozuměl zadání úkolu, nebo určil jádro problému, získal nové informace k řešení problému
- uměl pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních komunikačních technologií
- uměl používat a správně převádět jednotky
- získal pozitivní vztah k povolání a k práci
- znal práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů

2.2.3 Občanské

Souvisí s postoji a návyky, které škola musí zajistit, ale nemůže zaručit.

Absolvent byl veden tak, aby:

- jednal odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný
- dbal na dodržování zákonů a pravidel chování, respektoval práva a osobnost druhých lidí, vystupoval proti nesnášenlivosti a diskriminaci
- měl základní přehled o nabídce profesních i vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, uměl zjistit a posoudit alternativy svého pracovního uplatnění
- chápal význam životního prostředí pro člověka a jednal v duchu udržitelného rozvoje
- uměl myslet kriticky – tj. dokázal zkoumat věrohodnost informací, nenechal se manipulovat, tvořil si vlastní úsudek a byl schopen o něm diskutovat s jinými lidmi
- aktivně se zajímal o politické i společenské dění u nás i ve světě i o veřejné záležitosti místního charakteru
- uznával život jako nejvyšší hodnotu a řešil racionálně své osobní i sociální problémy



2.3 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělání se ukončuje státní závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými právními předpisy.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky z odborných předmětů a ekonomiky, z ústní zkoušky z odborných předmětů a otázek ze světa práce a z praktické zkoušky. Praktická zkouška z odborného výcviku trvá tři dny a obsahuje:

- 1) odevzdání samostatné odborné práce do předem určeného data
- 2) přípravu slavnostní tabule na předem zvolené téma a její obhajobu, obsluhu zákazníka včetně vyúčtování
- 3) přípravu pokrmů včetně normování..

Pokud jedna ze tří částí bude hodnocena známkou nedostatečně, je celá zkouška hodnocena známkou nedostatečně.

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

Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů a tím může získat střední vzdělání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

3 Charakteristika ŠVP

3.1 Identifikační údaje

Název ŠVP:	Kuchař – číšník pro pohostinství
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Způsob ukončení a certifikace:	závěrečná zkouška, výuční list, vysvědčení o
závěrečné zkoušce	
Platnost ŠVP:	od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

3.2 Podmínky přijímacího řízení

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

3.3 Zdravotní způsobilost

Do školního vzdělávacího programu stravovací služby mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. Uchazeči nesmí trpět zejména:

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

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je příslušný registrující praktický lékař.

3.4 Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

Závazné učivo školního vzdělávacího programu je realizováno podle RVP 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník vydaného MŠMT dne 28.6.2007, č.j. 12 698/2007 – 23.

Učební obor je široce koncipován tak, aby absolvent byl připraven zvládnout jednak technologii výroby pokrmů, jednak způsoby obsluhy hostů. Škola uplatňuje při své práci princip nabídky kvalitních služeb pro zákazníky. Strategie školy počítá s nepřetržitým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků. Pedagogická koncepce školy vychází z principu spoluzodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání. Uplatnění tohoto principu rozvíjí osobnostní kompetence žáka – plánovat sebezdokonalování a potřebu pracovat na vlastním rozvoji s ohledem na rozvoj společnosti třetího tisíciletí.



Vyučovací proces směřuje k osvojení , rozvoji a upevnění **klíčových kompetencí**.

- kompetencí k učení a práci
- kompetencí k řešení problémů
- komunikativních kompetencí
- personálních a sociálních kompetencí
- kompetencí občanských
- personálních a sociálních kompetencí
- kompetencí k pracovnímu uplatnění a podnikání
- kompetencí k využívání informačních a komunikačních technologií

Klíčové kompetence se rozvíjejí průběžně v procesu teoretické i praktické výuky, v rámci mezipředmětových vztahů a při odborných aktivitách mimo vyučování.

Osvojování a rozvoj klíčových kompetencí probíhá pomocí **následujících metod výuky**:

- metody skupinové práce vedoucí k osvojení technik samostatného učení a práce /prezentace firmy, vedení pracovního kolektivu/
- metody inscenační, vedoucí k procvičení teoretických poznatků v praxi /soudní jednání, pracovní přijímací pohovor, komunikativní dovednosti/
- metody problémového vyučování /praktické řešení konfliktních situací /
- metody projektového vyučování /zpracování projektů na zadaná témata/
- besedy s odborníky k problematice drog,

Průřezová témata budou zařazována průběžně v rámci jednotlivých předmětů.

3.4.1 Organizace teoretického a praktického vyučování

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium a probíhá v dvoutýdenních cyklech. Jeden týden absolvují žáci teoretickou výuku, druhý týden odborný výcvik. Škola zajišťuje teoretické i praktické vzdělávání.

Teoretická výuka probíhá v učebnách a odborných učebnách (počítačová učebna, učebna stolničení). Je doplněna odbornými exkurzemi z oblastí potravin a výživy a moderních technologií, návštěvou tematicky zaměřených výstav a podílem na organizaci společenských akcí školy i města.

V průběhu studia nabízí škola týdenní „Barmanský kurz“. Tento kurz je ukončen testem a praktickou zkouškou, úspěšní absolventi získají mezinárodní certifikát.

Odborný výcvik probíhá ve cvičné kuchyňce, na pracovišti školy, ve školní jídelně a na smluvních pracovištích u fyzických i právnických osob. Smlouvy o výuce jsou uzavírány na jeden školní rok nebo na dobu určitou.

Hlavním kritériem při rozmísťování žáků je místo jejich bydliště a dopravní dostupnost pracoviště. Komunikace se zúčastněnými firmami je na dobré úrovni.

Na pracovištích školy probíhá výuka pod vedením učitelů odborného výcviku, na smluvních pracovištích pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků firem.

Kontrolou instruktorů jsou pověřeni učitelé odborného výcviku a zástupce ředitele pro odborný výcvik.

Zástupci smluvních pracovišť se zúčastňují také závěrečných zkoušek a dalších akcí pořádaných školou.

Nespornou předností provozních pracovišť je možnost žáků poznat nové technologie a materiály. Pozitivní je také skutečnost, že v poslední době se zvyšuje zájem o absolventy z řad zaměstnavatelů.



3.4.2 Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností. Dále s ohledem na charakter vyučovaného předmětu a potřeby žáků. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, odborná literatura, výukové video, exkurze.

K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních a písemných praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktických úkolů. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, soutěže a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Žáci se podílejí na přípravě a zajištění rautů a banketů pořádaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují dovednosti žáků, odborné a komunikační znalosti.

3.5 Způsob hodnocení žáků ve výuce

Při hodnocení žáků pedagogové využívají slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z platného klasifikačního řádu.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, ústní zkoušení, prezentace projektů aj., průběžně sleduje výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných vědomostí, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost.

V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa.

Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků na veřejnosti a prezentování školy. Dále výsledky žáků při soutěžích, skupinových projektech apod.



3.6 Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

V případě, že pedagogové zpozorují u žáka zvýšenou potřebu pedagogické podpory, realizuje škola opatření, která žákovi pomohou naplno využít jeho vzdělávací potenciál. V první fázi se využijí úpravy metod a organizace výuky, individuální přístup k žákovi a jeho hodnocení, a to na základě PLPP (plán pedagogické podpory), který sestavují třídní učitel a učitelé konkrétních vyučovacích předmětů za pomoci výchovného poradce. Ten stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným. PLPP má písemnou podobu a je s ním seznámen žák, zákonný zástupce žáka a všichni vyučující žáka. Pokud po vyhodnocení PLPP nejsou splněny cíle stanovené v PLPP, doporučí škola zletilému žákovi či zákonnému zástupci žáka využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení, které posoudí případný další stupeň podpůrných opatření ve výuce. Škola se poté řídí doporučením ze ŠPZ.

Dále také škola vypracovává IVP, vyžadují-li to speciální vzdělávací potřeby žáka, a to nejpozději do jednoho měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení ze ŠPZ a žádost zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. IVP může být doplňován a upravován v průběhu celého školního roku podle potřeb žáka. Tvorba, realizace a vyhodnocování IVP probíhá stejným způsobem jako u PLPP.

Škola uplatňuje zdravotní hlediska a respektuje individualitu a potřeby žáka, které se projeví při stanovování obsahu, forem a metod výuky, rovněž umožňuje ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnění zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu nebo z provádění určitých činností. Dále v případě žáka, který při komunikaci využívá prostředky alternativní komunikace, zajistí jako součást podpůrných opatření vzdělávání v komunikačním systému, který odpovídá jeho vzdělávacím potřebám. Škola spolupracuje s rodiči žáka se SVP, regionálními ŠPZ (Pedagogicko-psychologická poradna, Speciálně pedagogické centrum) a je připravena navázat kontakt s dalšími odbornými subjekty, poskytujícími služby v rámci zajištění potřeb žáka se SVP.

Rovněž podporuje další vzdělávání pedagogických pracovníků zaměřené na zkvalitnění jejich práce se žáky se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním.

Vzdělávání žáků z odlišného kulturního a sociálně znevýhodňujícího prostředí je zajištěno formou individuální integrace do běžných tříd tak jako u žáků se SVP. Třídní učitelé těchto žáků napomáhají jejich včlenění do kolektivu třídy a školy, vytvářejí příznivé společenské klima a sledují vztahy mezi jednotlivými žáky. Třídní učitelé se také podílejí na užší spolupráci s rodinou.

3.7 Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných

Nadaní a mimořádně nadaní žáci jsou vytipováni třídním učitelem ve spolupráci s ostatními vyučujícími. Na jejich doporučení provádí identifikaci mimořádného nadání žáka školské poradenské zařízení ve spolupráci se školou. Nadaným žákům lze v souladu s vývojem jejich školních dovedností rozšířit obsah vzdělávání nad rámec stanovený příslušným vzdělávacím programem nebo umožnit účast na výuce ve vyšším ročníku tak, aby byl stimulován rozvoj jejich potenciálu.

Žáci, kteří dosahují výborných výsledků ve sportu, hře na hudební nástroj apod. mají možnost studovat podle individuálního vzdělávacího plánu, jehož obsah je stanoven podle § 28 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Škola seznámí s IVP všechny vyučující žáka a současně žáka



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

a zákonného zástupce, který tuto skutečnost potvrdí svým podpisem. IVP je zpracován nejpozději do jednoho měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení na IVP ze ŠPZ, a může být doplňován a upravován v průběhu školního roku.

Žáci, kteří se pravidelně umisťují v olympiádách vyhlašovaných MŠMT a dalších odborných soutěžích, jsou motivováni k rozšiřování základního učiva a jsou jim umožněny osobní konzultace s vyučujícími nad rámec vyučovaného předmětu. Rozvoj nadání je podporován také přátelským pracovním prostředím a neustálou nabídkou učit se něčemu novému. Při školní práci jsou vyučujícími respektovány vlastní postupy řešení úloh, nacházení kreativních postupů a vlastní pracovní tempo. Jazykově nadání žáci mají možnost být připravováni k získání certifikátů z cizího jazyka, které mají celoživotní platnost a význam pro další studium, stáže v zahraničí a možnost zaměstnání ve státech Evropské unie. Škola spolupracuje s univerzitami a vysokými školami, a to formou odborných přednášek či exkurzí. Dále svým žákům nabízí volitelné vyučovací předměty a zájmové aktivity mimo vyučování.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

4 Transformace RVP na ŠVP

Rozvržení obsahu RVP do ŠVP na 3 roky - KČ 65-51-H/01

Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy RVP	RVP		ŠVP	Týdenní vyučovací hodiny				Předmět dále zahrnuje
				1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem	
Jazykové vzdělávání	3	ČJ	Český jazyk a literatura	1	1	1	3	
	10	Aj	Anglický jazyk	2	2	2	6	
		JN	Německý jazyk	1	1	2	4	
Společenskovědní vzdělávání	3	On	Občanská nauka	1	1	1	3	Vzděl.pro zdrav
Přírodovědné vzdělávání	3	Ch	Chemie	1			1	
		Fy	Fyzika		1		1	
		ZE	Základy ekologie	1			1	Vzděl.pro zdrav
Matematické vzdělávání	3	M	Matematika	1	2	1	3	
Estetické vzdělávání	2	ČJ	Český jazyk a literatura	1	1		2	
Vzdělávání pro zdraví	3	TV	Tělesná výchova	1	1	1	3	
Vzdělávání v IKT	3	IN	Informatika	1	1	1	3	
Ekonomické vzdělávání	3	Ek	Ekonomika	1	1	1	3	
Výroba pokrmů	10	PV	Potraviny a výživa	1	1	1	3	Vzděl.pro zdrav
		Tch	Technologie	1	2	2	5	
		OV	Odborný výcvik	1+9 disp.	1+10,5 disp.	11,5 disp.	2+31 disp.	
Odbyt a obsluha	7	S	Stolníčení	1	1	1	3	
		OV	Odborný výcvik	5 disp.	2+4 disp.	2+4 disp.	4+13 disp.	
Komunikace ve službách	2	SV	Společenská výchova	1			1	
		TA	Technika administrativy	1			1	
		ZP	Základy podnikání			1 disp.	1 disp.	cestovní ruch
Disponibilní hodiny	44	HV	Hospodářské výpočty		1 disp.		1 disp.	
Celkem	96		Celkem hodin za rok	32	34,5	32,5	99	

Poznámka: všechny vyučované předměty jsou v rámci povinných předmětů



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Učební plán

Název ŠVP:

Kuchař – číšník pro pohostinství

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:

3 roky, denní studium

Způsob ukončení a certifikace:

závěrečná zkouška, výuční list, vysvědčení o

závěrečné zkoušce

Platnost ŠVP:

od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	1.ročník	2.ročník	3.ročník	Celkem
Český jazyk a literatura	2	2	1	5
Anglický jazyk	2	2	2	6
Německý jazyk	1	1	2	4
Občanská nauka	1	1	1	3
Chemie	1			1
Fyzika		1		1
Základy ekologie	1			1
Matematika	1	2	1	4
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatika	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1	3
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Technologie	1	2	2	5
Stolníčení	1	1	1	3
Společenská výchova	1			1
Technika administrativy	1			1
Základy podnikání			1	1
Hospodářské výpočty		1		1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Celkem	32	34,5	32,5	99

Poznámka: všechny vyučované předměty jsou v rámci povinných předmětů



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

5 Přehled využití týdnů

Název ŠVP:

Kód a název oboru vzdělání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Délka a forma studia:

Způsob ukončení a certifikace:

závěrečné zkoušky

Platnost ŠVP:

Kuchař – číšník pro pohostinství

65-51-H/01 Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

3 roky, denní studium

závěrečná zkouška, výuční list, vysvědčení o

od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Obsahová náplň / ročník	I.	II.	III.
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Závěrečné zkoušky	-	-	2
Časová rezerva	7	7	5
CELKEM týdnů	40	40	40



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

6 Učební osnovy

6.1 Český jazyk a literatura

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Český jazyk a literatura		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	2	2	1
Počet hodin celkem:	66	66	33

P o j e t í p ř e d m ě t u

Obecné cíle

Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami

- řešit základní životní a pracovní situace
- vyjadřovat své myšlenky, zážitky, názory a postoje
- vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, používat je a předávat.

Učivo rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali funkci spisovného mateřského jazyka



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

- poznali základní jazykové normy a kategorie (s ohledem na výuku cizích jazyků)
- chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním
- dokázali rozeznat, kdy je vhodné či nevhodné použít určitého tvaru z obou oblastí,
- rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti,
- chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich,
- uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznanych uměleckých děl, dokázali být tolerantní k názoru druhých,
- naučili se pracovat samostatně i v týmu, rozvíjeli své vyjadřovací dovednosti a schopnosti,
- porozuměli odbornému i uměleckému textu a interpretovali jej,
- rozvíjeli své čtenářské dovednosti
- dovedli umělecký text interpretovat, využívat poznatků z literární historie a teorie literatury.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Vzdělávání a komunikace v českém jazyce, Estetické vzdělávání*. Učivo je rozvrženo do tří oblastí.

Oblast *mluvnice* navazuje na znalosti ze základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje je, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou normou.

Žáci pracují s jazykovými příručkami, Pravidly českého pravopisu.

Oblast *slohu* se věnuje sestavení jednoduchého vypravování, zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích, zdokonalování komunikativních dovedností. Žáci si prohlubují kulturnost vyjadřování a vystupování s ohledem na zvolený učební obor.

Oblast *literatury* je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby ukázek, upevňování znalostí o významných dílech naší i světové literatury od nejstarších dob do počátku 19. stol.

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

Pojetí výuky

Dialog, přednáška, výklad, beseda, řízený rozhovor, samostatná a skupinová práce, doplňování, testy, frontální opakování, motivace, soutěže, projekty. Vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Četba a interpretace konkrétních ukázek z literárních děl; referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech (samostatná vystoupení před spolužáky); návštěva místní knihovny a muzea, filmových a divadelních představení; dramatizace uměleckého textu; prohlubování čtenářských dovedností.

Hodnocení žáků

Numerické, slovní, jednotlivců a skupin - diktáty, doplňovací cvičení, domácí úkoly, samostatné práce, referáty, slohová cvičení, slohové práce 1x ročně, vyhledávání informací v textu, projekty. Kritéria hodnocení vychází z platného klasifikačního řádu.

Přínos k rozvoji klíčových kompetence

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence

Žáci

- se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných
- dokáží se vhodně prezentovat při oficiálním jednání
- umí zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřené texty

Sociální kompetence

Žáci se snaží pracovat společně i v týmu

Personální kompetence

Žáci se snaží o efektivní učení

Přínos k rozvoji průřezových témat

Průřezové téma:

Občan v demokratické společnosti

Žáci

- znají zásady správného jednání s lidmi
- dokáží se orientovat v nabídce médií
- váží si materiálních a duchovních hodnot

Člověk a svět práce

Žáci

- se naučí písemně a verbálně se prezentovat při nejrůznějších jednáních.
- porovnávají na základě získaných poznatků a analýzy textů prostý popis s popisem uměleckým.
- analyzují charakteristiku v umělecké literatuře.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

- vytváří si vlastní text na dané téma.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Název vyučovacího předmětu: **Český jazyk a literatura 1.ročník**

Počet hodin celkem: 66

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
Jazyk a sloh		33
Žák : - zná základní jazykovědné pojmy - umí definovat a rozlišit jazykovědné disciplíny	1. Kultura řeči a její význam pro člověka, jazyková kultura	2
- rozlišuje spisovný jazyk a jeho varianty, obecnou češtinu, útvary nespisovné a dokáže nahradit nespisovné tvary spisovnými	2. Národní jazyk	2
- porozumí zákonitosti vývoje češtiny - orientuje se v soustavě jazyků	3. Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky	1
- užívá odborných termínů ze své profese - dokáže se vyjádřit věcně, přesně a výstižně	4. Slovní zásoba a její styl – rozvrstvení vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, odborná terminologie	3
- aplikuje základní pravidla českého pravopisu, využívá PČP - vyhledává chyby v textu, umí je odůvodnit	5. Hlavní principy českého pravopisu	7
- dokáže se orientovat v textu, vyhledávat informace a pracovat s nimi - zjišťuje informace z dostupných zdrojů	6. Práce s textem a získávání informací – knihovny, archívy, muzea, internet	2
- rozumí obsahu textu - dokáže si z textu vybrat klíčové informace	7. Komunikační a slohová výchova	2
- volí jazykové prostředky vzhledem ke studijní a pracovní náplni	8. Stylistika	2



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

- plynule komunikuje a využívá odborných termínů svých oborů	9. Slohotvorní činitele objektivní a subjektivní	2
- dokáže správně v písemné i ústní podobě sdělit své myšlenky, dojmy, své postoje	10. Projevy mluvené a psané, základní znaky, postupy, rozdíly, využití	4
- ovládá techniku mluveného slova - samostatně komunikuje	11. Vyprávění	2
- sestaví jednoduché zpravodajské útvary	12. Projevy prostě sdělovací, jejich základní znaky, postupy a prostředky – inzerát, plakát	4
Literatura		33
Žák	1. Umění jako specifická výpověď o skutečnosti	3
- na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění - samostatně vyhledává v této oblasti - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	2. Různé druhy umění (literatura, výt. umění, film, hudba, architektura, divadlo) naše i světové, v tradiční i mediální podobě	3
- samostatně vyhledává v této oblasti - vystihne charakteristické znaky různých lit. textů a rozdíly mezi nimi - rozliší konkrétní lit. díla podle základních lit. druhů a žánrů	3. Základy teorie literatury Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní i světové literatury	2
- postihne sémantický význam textu - text interpretuje a debatuje o něm - dokáže se orientovat v lit. textu - čte a interpretuje regionální literaturu - má celkový přehled o chronologickém vývoji české a světové literatury - uvědomuje si význam starší české literatury pro současnost - orientuje se vhodným výběrem četby v díle autorů (např. J.A. Komenského,...)	4. Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby - četba a interpretace literárních textů počátky slovesného umění - ústní lidová slovesnost, folklór (lit. žánry – zvl. pohádka, pověst, píseň balada) - sběratelé lidové slovesnosti u nás i v cizině (Erben, Němcová, regionální autoři, bratři Grimmové, H.Ch. Andersen) - starověká literatura	16



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
 ŠVP: Kuchař – číšník
 Platnost od 1. 9. 2018

	<ul style="list-style-type: none"> - počátky našeho písemnictví - Kosmas, J. Hus; kronika, legenda - renesance a humanismus - román, tragédie, komedie, novela - baroko, J.A. Komenský, práce vševědčí, alegorie 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v nabídce kultur. institucí - porovnává typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci 	5. Kultura, kultura chování, společenská výchova (kultura bydlení a odívání; reklama, propagační prostředky a jejich vliv na životní styl; Kulturní instituce v ČR a v regionu, kultura národnostní na našem území	8

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Název vyučovacího předmětu: **Český jazyk a literatura 2.ročník**
 Počet hodin celkem: 66

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
Jazyk a sloh		33
Žák - zná základní fonetické pojmy - řídí se zásadami spisovné výslovnosti	1. Zvukové prostředky a ortoepické normy	4
- v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu	2. Tvarosloví	6
- umí rozebrat větu - chápe strukturu větné stavby	3. Větná stavba	4
- rozvíjí a obohacuje svou slovní zásobu a dokáže nahrazovat slova neplnovýznamová slovy plnovýznamovými	4. Obohacování slovní zásoby	4
- komunikuje plynule - umí se souvisle vyjadřovat v souladu s platnými normami	5. Vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické a	4



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

	dialogické, formální i neformální, připravené i nepřípravené	
<ul style="list-style-type: none">- své myšlenky dokáže sdělit ve vybraných slohových útvarech- dokáže užívat dle svých možností i uměleckých prostředků	6. Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky – osobní dopis, krátké informační útvary, popis osoby, umělecký popis	6
<ul style="list-style-type: none">- odborně, jasně, přesně a výstižně komunikuje ústně i písemně- využívá termínů ze zvoleného oboru	7. Profesionální komunikace – odborný popis, úřední dopis	5
Literatura		
<ul style="list-style-type: none">- postihne sémantický význam textu- text interpretuje a debatuje o něm- dokáže se orientovat v lit. textu- čte a interpretuje regionální literaturu- má celkový přehled o chronologickém vývoji české a světové literatury	1. Různé druhy umění u nás i ve světě (hudba, výtvarné umění, divadlo – divadelní festivaly, architektura	3
<ul style="list-style-type: none">- systematizuje, třídí si základní poznatky a prakticky je aplikuje při práci s vybranými ukázkami- vystihne charakteristické znaky různých lit. textů a rozdílů mezi nimi- rozliší konkrétní lit. díla podle základních lit. druhů a žánrů	2. Základy teorie literatury Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní i světové literatury	5
<ul style="list-style-type: none">- samostatně vyhledává v této oblasti- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl- uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	3. Různé druhy umění (literatura, výt. umění, film, hudba, architektura, divadlo) naše i světové, v tradiční i mediální podobě	6
<ul style="list-style-type: none">- postihne sémantický význam textu- text interpretuje a debatuje o něm- dokáže se orientovat v lit. textu- čte a interpretuje regionální literaturu- má celkový přehled o chronologickém vývoji české a světové literatury- uvědomuje si význam starší české literatury pro současnost	4. Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby - národní obrození (obrany, jazykověda, divadlo, noviny, historické práce, nejvýznamnější představitelé, rozbor ukázek z jejich tvorby	16



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se vhodným výběrem četby v díle autorů - umí odůvodnit význam NO, činnost buditelů - orientuje se v tvorbě romantiků, interpretuje jejich díla 	<ul style="list-style-type: none"> - romantismus ve světě i u nás (K.H. Máchu) - pohádka, román, balada, báseň 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v nabídce kulturních institucí - porovnává typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci 	<p>5.Kultura a kulturní chování, společenská výchova (kultura bydlení a odívání; reklama, propagační prostředky a jejich vliv na životní styl; Kulturní instituce v ČR a v regionu, kultura národnostní na našem území</p>	3

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Název vyučovacího předmětu: **Český jazyk a literatura 3.ročník**

Počet hodin celkem: 33

Výsledek vzdělávání a kompetence Jazyk a sloh	Tematický celek	Počet hodin 11
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - dokáže rozebrat větu - orientuje se ve výstavbě textu - nahradí běžné slovo českým ekvivalentem a naopak 	<p>1. Větná stavba, druhy z dramatického a komunikačního hlediska, výstavba a tvorba komunikátu</p>	1
<ul style="list-style-type: none"> - odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky 	<p>2. Gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické a syntaktické funk.</p>	1
<ul style="list-style-type: none"> - dbá na grafickou úpravu textu - uplatňuje principy jeho výstavby 	<p>3. Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</p>	1
<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřuje se věcně, správně a srozumitelně - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní a negativní 	<p>4. Životopis, zápis z porady, technická zpráva, popř. odborné projevy, kritika, úvaha, žádost, výklad</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřuje se jasně, srozumitelně a věcně 	<p>5. Druhy řečnických projevů</p>	1



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
 ŠVP: Kuchař – číšník
 Platnost od 1. 9. 2018

- je s to pronést krátký projev		
- rozumí obsahu textu a jeho částí	6. Techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní), orientace v textu, jeho rozbor z hlediska tématiky, kompozice a stylu	1
- samostatně zpracovává informace	7.Zpětná reprodukce textu	1
- má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů	8. Informatická výchova, noviny, časopisy i jiná periodika, internet	1
- pracuje s různými příručkami	9. Práce s různými příručkami pro školu a veřejnost	1
- posoudí kompozici projevu	10. Druhy a žánry textu	1
Literatura		12
- na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění	1.Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby – pokr.	2
- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české i světové literatuře	2. Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury	1
- samostatně vyhledává informace v této oblasti - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - rozliší konkrétní literární díla podle druhů a žánrů	3.Realismus ve světě – četba a interpretace literárních textů Česká literatura 2.pol.19.stol. – četba a interpretace literárních textů; román, povídka, fejeton	2
- postihne sémantický význam textu - text interpretuje a debatuje o něm	4. Literární moderna - impresionismus, symbolismus, dekadence v tvorbě světových autorů O. Wilde, E.A. Poe, prokletí básníci	1
- poznává typické znaky kultur hlavních národností na našem území - text interpretuje a debatuje o něm - dokáže se orientovat v lit. textu	5. Čeští autoři – V.Dyk... - četba, rozbor textů - moderní pohádka, detektivní novela,	2



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

	poezie	
- pracuje s textem, čte, rozebírá literární díla, diskutuje o nich, vytváří si vlastní názor	6. Literatura 1.pol.20.stol. - světoví a čeští spisovatelé - četba a interpretace textů	2
- má zájem o českou (příp. svět.) beletrii, četba by se měla stát součástí jeho každodenního života - navštíví kino a divadlo - samostatně interpretuje zhlédnuté představení - text interpretuje a debatuje o něm - dokáže se orientovat v lit. textu	7. Česká literatura 2.pol.20.stol. - světoví a čeští spisovatelé - četba a interpretace textů - román, povídka, filmové zpracování, divadelní hra, muzikál	2



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

6.2 Anglický jazyk

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Anglický jazyk		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	2	2	2
Celkový počet hodin:	66	66	66

P o j e t í p ř e d m ě t u

Obecné cíle

Obecným cílem vzdělávání v cizím jazyce je vybavit žáka takovými komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a profesní. Žák je veden, aby se přiměřeně vyjadřoval, vyžádal si informace v cizí řeči v rámci témat daných rozsahem učiva, rozuměl frázím a nejběžnější slovní zásobě vztahující se k oblastem daných témat. Žák je veden tak, aby o jazykové výuce přemýšlel, naučil se vlastnímu hodnocení a překonával strach z mluvení v cizím jazyce. Výuka vede žáka k odpovědnosti za svoje rozhodování a k chápání své práce jako příležitosti k seberealizaci. Dalším cílem předmětu je u žáka vyvolat touhu po celoživotním vzdělávání v souvislosti s životem v multikulturní společnosti. Naučit žáka respektovat tradice a zvyky jiných národů, oprostít se od předsudků rasismu a nesnášenlivosti, jednat s vědomím vlastní národní identity.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

Charakteristika učiva

Obsahem vyučování cizímu jazyku je systematické cvičení v řečových dovednostech (produktivních, receptivních), které se rozvíjí na základě osvojování jazykových prostředků (výslovnost, slovní zásoba, gramatika), řešením komunikačních situací a užíváním jazykových funkcí, osvojováním slovní zásoby v tematických okruzích a rozšiřováním poznatků o zemích studovaného jazyka (realie). Tematické okruhy se vztahují k různým oblastem osobního, společenského a pracovního života, k realitám České republiky a zemí studovaného jazyka. Komunikační situace předkládají řešení běžných situací každodenního života a možných situací souvisejících se získáváním a předáváním informací v budoucím zaměstnání. Jazykové funkce přenášejí vyjadřování řečové etikety, emocionálních a psychických stavů v rozdílných životních situacích a různých stylistických rovinách ve vztahu k rozvoji jazykových znalostí a projevů.

Pojetí výuky

Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáka. Žák je stimulován a podporován v zájmu o studium zvoleného jazyka. Volbou vhodných metod je podporována jeho sebedůvěra, samostatnost, iniciativa, zodpovědnost za vlastní učení a schopnost sebehodnocení. Gramatické učivo vychází z kontextu a opírá se o systém mateřského jazyka s oporou o učebnice, pracovní sešity, slovníky a jiné učební materiály. Do výuky jsou vhodně zařazovány aktivující didaktické metody: dramatické prvky, hry, rozhovory, skupinová práce, besedy, diskuse, samostatná vystoupení žáků, poslech s porozuměním, mediální výukové programy, internet, práce se slovníky, cizojazyčné časopisy, filmy, beletrie, křížovky, zábavné materiály, sumativní a formativní hodnocení.

Hodnocení žáků

Způsob hodnocení

- hodnocení žáků vychází z klasifikačního řádu školy
- minimum 70% známek pro klasifikaci (v ostatních případech hodnocen – neklasifikován)
- klást důraz v celkové klasifikaci na aktivní práci v hodině – také zahrnuje hodnocení kompetencí

Metody hodnocení

- opakování písemně celé lekce po jejím dokončení (30% úspěšnosti je vždy minimum)
- Opakováním celé lekce učitel prověří znalost slovní zásoby, určitého gramatického jevu, frází, frázových spojení apod
- zadávat minimálně dvě strukturované písemné práce
- zkoušet ústně v hodinách (forma konverzace, dialogu, překladu, interpretace textu, situačních scének – nakupování, rezervace apod.)
- prezentovat projekty



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

- zohledňovat aktivní přístup k výuce cizího jazyka, plnění zadaných úkolů

- zohledňovat kultivovanost projevu a jazykovou přesnost

Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí

Klíčové kompetence pomáhají rozvíjet dovednosti potřebné k učení se, k lepšímu porozumění světu, ve kterém žák žije a k prohloubení vědomostí o něm, seznamují žáka s tradicemi a zvyky jiných národů, oprostují od předsudků rasismu a nesnášenlivosti a vedou k prohlubování vlastní národní identity. Dále rozvíjí dovednosti potřebné ke sdělení a vyžádání si důležitých informací, podporují tvořivost, samostatnost i práci v týmu, přispívají k rozvoji volných vlastností žáka, rozvíjí nadání a utváří jeho adekvátní sebevědomí a aspiraci.

- velkým přínosem pro rozvoj klíčových kompetencí je celkové pojetí ve vzdělávací oblasti „jazykové vzdělávání a komunikace“

Kompetence k učení:

Žák:

- Plánuje a organizuje svou činnost a učení tak, že se pravidelně doma (průběžně) připravuje na výuku anglického jazyka;
- s dostatečnou vlastní časovou dotací řeší dlouhodobější úkoly (např. opakování témat, vypracování zadaných projektů).
- Rozpozná (vyhodnocuje), jaké metody učení jsou pro něj nejefektivnější při studiu anglického jazyka a při řešení úkolů
- a vědomě je používá.
- Nebojí se zeptat, požádat o vysvětlení nebo o konkrétní příklady.
- Aktivně využívá poznatky a dovednosti nabyté v předmětu anglický jazyk i v jiných předmětech výuky či oblastech svého života
- Sebekriticky hodnotí svou práci, identifikuje vlastní chyby a zjišťuje jejich příčiny, nalézá způsoby nápravy.

Učitel:

- Pravidelně zadává smysluplné úkoly žákům (krátko- a dlouhodobé, různě obtížné), průběžně kontroluje a vyhodnocuje jejich splnění
- Organizuje krátké besedy se žáky o tom, jak se efektivně učit (nejen anglický jazyk). Plánuje a provádí pravidelné opakování poznatků,
- procvičování dovedností, průběžné hodnotí snahu, výkon a pokrok u žáků.
- Motivuje žáky volbou ukázek, jak učivo AJ souvisí s každodenní zkušeností žáků
- Spolupracuje s učiteli ostatních předmětů při návrhu a zadávání společných témat (např. se zaměřením na energii, vodu, vzduch, ochranu
- životního prostředí a další), pro projektovou práci žáků. Aktuálně navazuje na tematické okruhy průřezových témat.
- Provádí pravidelné rozborů chyb, kterých se dopouštějí žáci ve výuce angličtiny. Z rozborů pak upravuje svůj výklad. Navrhuje způsoby odstraňování nedostatků, předkládá možnosti prevence.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

Kompetence k řešení problému:

Žák:

- rozpozná problém, objasní jeho podstatu, rozčlení ho na části;
- Při řešení problému aplikuje získané vědomosti a dovednosti, volí vhodné metody řešení, postupuje systematicky.

Učitel:

- Zadává přiměřeně náročné problémové úlohy žákům.
- Volí organizační formy pro řešení úlohy (společně celá třída, práce ve dvojicích, skupinová práce).
- Diskutuje se žáky (např. i formou brainstormingu), co všechno musíme promyslet, co zjistit, než začneme vytvářet
- návrh na postup řešení problémové úlohy. Podněcuje diskusi ve skupině. Požaduje zápis žáků o těchto úvahách

Komunikativní kompetence:

Žák:

- s ohledem na situaci a účastníky komunikace efektivně využívá dostupné prostředky komunikace, verbální i neverbální, vede žáky k tomu, aby formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle (přesné využití frazeologie anglického jazyka)
- vyjadřuje se v mluvených i psaných projevech jasně, srozumitelně a přiměřeně k tomu, co a jak chce sdělit, s jakým záměrem a v jaké situaci komunikuje, je citlivý k míře zkušeností a znalostí a k možným pocitům partnerů v komunikaci
- prezentuje vhodným způsobem svou práci i sám sebe před známým i neznámým publikem
- rozumí sdělení různého typu v různých komunikačních situacích, správně interpretuje přijímaná sdělení a věcně argumentuje; v nejasných nebo sporných komunikačních situacích pomáhá dosáhnout porozumění

Učitel:

- Používá podle situace různé prostředky komunikace se žáky a mezi žáky (písemně/ústně, osobně/na dálku, IT technologie apod.)
- Vytváří příležitosti pro vzájemnou komunikaci žáků (diskuze na daná témata) a jejich spolupráce při řešení úloh, obhajobu názorů a pro vhodnou argumentaci
- Dbá na hlasový projev (tempo, hlasitost, melodii, intonaci, rytmus, pauzy) a totéž vyžaduje od žáků např. při prezentaci práce, ústním zkoušení
- Systematicky opakuje učivo, trpělivě upozorňuje na gramatické a stylistické chyby v ústním či písemném projevu
- Do výuky zařazuje práci s odborným textem, přitom využívá různých forem takové práce např. učíme se ve dvojici, učíme se navzájem, I.N.S.E.R.T. (metoda kritického vyhodnocování textu dle dohodnutých kritérií)
- Zvládá emoce žáků



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

Personální a sociální kompetence:

Žák:

- Posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, je schopen sebereflexe
- Stanovuje si cíle a priority s ohledem na své osobní schopnosti, zájmovou orientaci i životní podmínky
- Odhaduje důsledky vlastního jednání a chování v nejrůznějších situacích, své jednání a chování koriguje
- Přizpůsobuje se měnícím se životním a pracovním podmínkám a podle svých schopností a možností je aktivně a tvořivě ovlivňuje
- Aktivně spolupracuje při stanovování a dosahování společných cílů;
- Přispívá k vytváření a udržování hodnotných mezilidských vztahů založených na vzájemné úctě, toleranci a empatii;
- Projevuje zodpovědný vztah k vlastnímu zdraví a ke zdraví druhých;
- Rozhoduje se na základě vlastního úsudku, umí si stát za svým rozhodnutím a obhajovat je. Dokáže přijmout názor spolužáků, je-li podložen přesvědčivými důkazy. Nese důsledky špatného rozhodnutí. Odolává společenským i mediálním tlakům.

Učitel:

- Pravidelně hodnotí práce žáků na základě jasně a srozumitelně stanovených kritérií. Poskytuje prostor pro sebehodnocení žáka. Klade důraz na zpětnou vazbu opřenou o konkrétní doklady, jak probíhá žákovské učení. Podporuje portfolia žáka jako vhodného nástroje pro rozvíjení a sledování kvality práce, poznávání osobních předností a potřeby plánovat a zkoušet nové úkoly.
- Vede žáky ke spolupráci v menších i větších skupinkách a tím je učí spolupracovat, zapojovat podle stanovené role. Střídá role žáků ve skupině. Poskytuje žákům možnost výběru témat / a jejich cílů / pro seminární práce, korigování jejich plánů i volbu náhradních řešení.
- Zapojuje žáky do anglických soutěží ve škole i mimo ni (Spelling Bee- Krnov, English Nightingale-Ostrava)
- Rozvíjí sebedůvěru žáka a vytváří příležitosti pro uvědomování si sociálních rolí a vztahů žáků, např. organizováním skupinové práce.
- Navozuje podmínky pro diskusi a kritický přístup žáků k závěrům svým i k závěrům spolužáků. Poskytuje přiměřený čas na samostatné rozhodnutí žáka. Analyzuje příčiny špatných rozhodnutí žáků.

Kompetence v oblasti informačních a kom. technologií:

Žák:

- Využívá prostředků IT technologií k vypracování samostatných úkolů, projektů, referátů
- Získává prostřednictvím této oblasti informace, které dovede třídit a vyhodnocovat
- Využívá e-mailovou adresu ke komunikaci s učitelem.

Učitel:

- Zadává systematicky smysluplné úkoly, při kterých žáci využijí IT technologií.
- Pravidelně hodnotí zadané úkoly
- Každá třída má založenu vlastní e-mailovou adresu, kde žáci naleznou úkoly, i studijní materiály.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

- Využívá této adresy ke komunikaci se žáky. (naplňuje obsah průřezového tématu – Informační a komunikační technologie)

Kompetence občanská a kulturní:

Žák:

- Informativně zvažuje vztahy mezi svými zájmy osobními, zájmy širší skupiny, do níž patří, a zájmy veřejnými, rozhoduje se a jedná vyváženě;
- O chodu společnosti a civilizaci uvažuje z hlediska udržitelnosti života, rozhoduje se a jedná tak, aby neohrožoval a nepoškozoval přírodu a životní prostředí ani kulturu;
- Respektuje různorodost hodnot, názorů a postojů a schopností ostatních lidí;
- Rozšiřuje své poznání a chápání kulturních a duchovních hodnot, spoluvytváří je a chrání;
- Promýšlí souvislosti mezi svými právy, povinnostmi a zodpovědností; k plnění svých povinností přistupuje zodpovědně a tvořivě, hájí svá práva i práva jiných, vystupuje proti jejich potlačování a spoluvytváří podmínky pro jejich naplňování;
- Chová se informovaně a zodpovědně v krizových situacích a v situacích ohrožujících život a zdraví, poskytne ostatním pomoc;
- Posuzuje události a vývoj veřejného života, sleduje, co se děje v jeho bydlišti a okolí, zaujímá a obhajuje informovaná stanoviska a jedná k obecnému prospěchu nejlepšího svědomí.

Učitel:

- Klade důraz na objasňování pozic informovaných a vzdělaných lidí, kteří mají lepší možnost i odpovědnější úlohu ovlivňovat dění ve společnosti, než mívají lidé s nižším vzděláním. (Naplnění obsahu průřezového celku - Občan v demokratické společnosti)
- Uvádí příklady o tom, k čemu jsou dobré znalosti anglického jazyka a jaký vliv má anglický jazyk na pokrok ve společnosti. Diskutuje se žáky o užitečnosti anglického jazyka ve světě.
- Zařazuje historické prvky do výkladu v hodinách anglického jazyka, doporučuje vhodnou četbu o významných osobnostech Velké Británie, U.S.A. a jiných anglicky hovořících zemí čímž uplatňuje obsah průřezového tématu Výchova k myšlení v evropských a globálních souvislostech.
- Zařazuje prvky ekologické výchovy do výuky anglického jazyka – přináší poznatky z jiných zemí. Diskutuje se žáky o otázkách ochrany životního prostředí. Vede žáky k zaujímání postojů k současnému dění ve společnosti z pohledu životního prostředí – (využití písně Hey You – by Madonna, případně jiných písní zaměřených na životní prostředí – klip + překlad textu + názory žáků na danou problematiku životního prostředí + jejich pocity + názory) Tím naplňuje obsah průřezového tématu – Enviromentální výchova.)

Kompetence k podnikavosti:

Žák:



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

- Cílevědomě, zodpovědně a s ohledem na své potřeby, osobní předpoklady a možnosti se rozhoduje o dalším vzdělávání a budoucím profesním zaměření;
- Rozvíjí svůj osobní i odborný potenciál, rozpoznává a využívá příležitosti pro svůj rozvoj v osobním i profesním životě;
- Uplatňuje proaktivní přístup, vlastní iniciativu a tvořivost, vítá a podporuje inovace;
- Získává a kriticky vyhodnocuje informace o vzdělávacích a pracovních příležitostech, využívá dostupné zdroje a informace při plánování a realizaci aktivit;
- Usiluje o dosažení stanovených cílů, průběžně reviduje a kriticky hodnotí dosažené výsledky, koriguje další činnost s ohledem na stanovený cíl; dokončuje zahájené aktivity, motivuje se k dosahování úspěchu;
- Posuzuje a kriticky hodnotí rizika související s rozhodováním v reálných životních situacích a v případě nezbytnosti je připraven tato rizika nést;
- Chápe podstatu a principy podnikání, zvažuje možná rizika, vyhledává a kriticky posuzuje příležitosti k uskutečnění podnikatelského záměru s ohledem na své předpoklady, realitu tržního prostředí a další faktory.

Učitel:

- Organizuje besedy (nejen s anglicky mluvícími osobnostmi) o možnostech dalšího studia nebo jiném profesním zaměření. Plánuje a do výuky anglického jazyka zařazuje dobře připravené exkurze na dostupná pracoviště cestovních kanceláří, do významných hotelů a restaurací. Využívá Dne otevřených dveří pro žáky vhodných institucí. (Naplnění obsahu průřezového tématu – Člověk a svět práce)
- Pověřuje studenty různými úkoly. Vyhodnocuje jejich splnění.
- Poskytuje prostor pro vlastní tvořivou práci žáků, např. brožura zajímavých turistických míst, kalendář, menu – vždy dvojjazyčně.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Název vyučovacího předmětu: **Anglický jazyk**

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- je uveden do studia anglického jazyka- v cizím jazyce pozdraví (formálně/neformálně, ráno/v poledne/večer) a rozloučit se (během dne/večera/ v noci).- se představí a zeptá se jak se daří jiným osobám.- se zeptá na povolání a původ.- odvozuje význam neznámých slov z jednoduchého textu- vyjádří důvody proč se učí cizímu jazyku <ul style="list-style-type: none">- popíše byt, pojmenuje nábytek a zařízení bytu. <ul style="list-style-type: none">- vhodně používá člen určitý a člen neurčitý- používá vazbu there is/there are- tvoří množné číslo podstatných jmen a používá i nepravidelné tvary množného čísla podstatných jmen- používá základní prostorové předložky <ul style="list-style-type: none">- používá slovní zásobu z oblasti rodina, příbuzní, příbuzenské vztahy a přátelé- jednoduše hovoří o své rodině, kolik má sourozenců, kde žije se svou rodinou, atd. <ul style="list-style-type: none">- se učí přivlastňovací zájmena a tvoří přivlastňovací pád	Téma: How are you? Gramatika: Osobní zájmena Sloveso: to be Anglická abeceda(spelling) Číslovky 1 – 20 Infinitiv významových sloves	13
	Téma: Home Gramatika: Určitý a neurčitý člen Množné číslo podstatných jmen Vazba there is/there are Prostorové předložky	13
	Téma: Family Gramatika: Přivlastňovací zájmena a přivlastňovací pád	13



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- pojmenuje základní druhy ovoce a zeleniny- osloví prodavače a vyjádří prosbu, přání a poděkuje- udává ceny a množství - vhodně používá ukazovací zájmena this, that, these a those - hovoří o tom, jak tráví svůj den, mluví o svých návycích a stereotypch - rozumí významu a používá přítomný čas prostý- používá základní předložky času(at, on, in)- určuje čas a dotáže se na něj- vyjmenuje dny v týdnu- tvoří otázky s tázacími zájmeny- rozliší otázku předmětnou a podmětnou	<p>Téma: At the market</p> <p>Gramatika: Číslovky 21 a výše Ukazovací zájmena</p> <p>Téma: Routines and habits</p> <p>Gramatika: Přítomný čas prostý Předložky času Určování času Dny v týdnu Tázací zájmena Podmětná a předmětná otázka</p>	<p>13</p> <p>14</p>
<ul style="list-style-type: none">- pojmenuje základní potraviny a nápoje- seznamuje se s stravovacími návyky ve Velké Británii- hovoří o svých stravovacích zvycích a ptá se na stravovací zvyky ostatních - používá základní frekvenční příslovce - rozšiřuje si slovní zásobu týkající se oblasti „jídlo a pití“ - pojmenuje určité obaly a nádoby- vhodně používá how much/how many a many/much/a lot of	<p>Téma: Food and drink</p> <p>Gramatika: Frekvenční příslovce</p> <p>Téma: Let's have party</p> <p>Gramatika: Udávání množství</p>	<p>13</p> <p>13</p>



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- vyjádří souhlas, nesouhlas, lítost a nelibost - se učí předmětné tvary osobních zájmen- vhodně používání příslovečného určení místa a času - pozdraví a rozloučí se, domluví se schůzku, vznese návrh, přijme a odmítne návrh, vznese protinávrh, vyjádří lítost a nadšení - používá minulého času- hovoří o minulosti- používá tvary minulého času nejčastěji používaných nepravidelných sloves - popíše svátky a zvyky své země- pojmenuje svátky a zvyky anglicky mluvících zemí - tvoří ze základních číslovek číslovky řadové- utvoří zápor a tázací větu v minulém čase prostém - zarezervuje si pokoj a potvrdí rezervaci- pojmenuje vybavení hotelu- popíše ubytovací zařízení ve Velké Británii - používá hovorovou variantu slovesa to have – have got - orientuje se ve městě, zeptá se na cestu či vysvětlí, jak se někam dostat, zeptá se, zda jsme správně porozuměli, či zda nám bylo rozuměno - přeloží jednoduchý jídelním lístkem v cizím jazyce	<p>Téma: Likes and dislikes</p> <p>Gramatika: Předmětné tvary zájmen Příslovečné určení místa a času</p> <p>Téma: Suggestion</p> <p>Gramatika: Minulý čas prostý slovesa to be Minulý čas prostý pravidelných a nepravidelných sloves</p> <p>Téma: Holidays and Customs</p> <p>Gramatika: Řadové číslovky Minulý čas prostý – otázka a zápor</p> <p>Téma: At the hotel Four Seasons</p> <p>Gramatika: Sloveso to have/have got</p> <p>Téma: Finding the way</p> <p>Téma: At the restaurant</p>	<p>13</p> <p>14</p> <p>13</p> <p>13</p>
--	--	---



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<p>- objedná si jídlo v restauraci a reaguje na číšnickou nabídku - popíše stravovací zařízení ve Velké Británii</p> <p>- používá neurčitá zájmena some/any</p> <p>- popíše právě probíhající činnost</p> <p>- používá přítomný čas průběhový - vyjádří co se právě děje nebo co kdo dělá</p> <p>- mluví o svých plánech, napíše písemné pozvání a odpověď na pozvání</p> <p>- používá přítomný čas průběhový k vyjádření budoucnosti</p> <p>- používá zástupné one/ones</p> <p>- používá předpřítomný čas prostý, popíše rozdíly mezi tímto časem a minulým časem prostým - se receptivně seznamuje s předminulým časem prostým a modálními slovesy(might, may, could, must, have to, don't have to, must not)</p> <p>Pořadí tematických celků lze měnit podle používaných učebnic a podle zájmu žáků.</p>	<p>Gramatika: Neurčitá zájmena some/any</p> <p>Téma: What are you doing?</p> <p>Gramatika: Přítomný čas průběhový</p> <p>Téma: Plans and arrangements</p> <p>Gramatika: Přítomný čas průběhový k vyjádření budoucnosti Zástupné one/ones</p> <p>Gramatika: Předpřítomný čas prostý Předminulý čas prostý Modální slovesa</p>	<p>13</p> <p>14</p>
---	--	---------------------



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

6.3 Německý jazyk

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Německý jazyk		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	1	1	2
Počet hodin celkem:	33	33	66

P o j e t í p ř e d m ě t u

Obecné cíle

Cílem výuky cizímu jazyku je vybavit žáka, v návaznosti na základní vzdělávání, komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní. V prvním ročníku směřuje výuka cizího jazyka k upevnění dovedností dosahujících úrovně A1 Společného evropského referenčního rámce. Ve druhém a třetím ročníku směřuje výuka cizího jazyka k upevnění dovedností dosahujících úrovně A2 Společného evropského referenčního rámce. Žák se umí dorozumívat, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné a obdobné konverzace i v oblasti pracovní. Žáci jsou vedeni k samostatnému a odpovědnému jednání ve vlastním i veřejném zájmu, k rozvíjení dovedností potřebných k vyjednávání, obhájení vlastního stanoviska v cizím jazyce, k upevňování učebních návyků, k samostatnému učení a získávání informací, a k zodpovědnosti za



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

vlastní dosažené výsledky při osvojování dovedností. Na základě získání poznatků o zemích studované jazykové oblasti jsou žáci vedeni k prohlubování vlastní národní identity a k respektování identity, národních tradic a zvyků v těchto zemích. V rámci řešení komunikativních situací jsou žáci vedeni ke slušnému chování ve smyslu etikety.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Jazykové a estetické vzdělávání. V prvním ročníku je výuka zaměřena na zvládnutí obecné slovní zásoby a konverzace v osobní oblasti. Ve druhém ročníku je výuka zaměřena na zvládnutí obecné odborné slovní zásoby a konverzace s hostem, ve třetím ročníku jsou témata rozdělena na všeobecná a odborná. Zařazena jsou *běžná konverzační témata*: představování, já a moje rodina, kamarádi, bydlení, volný čas a koníčky, rodinné oslavy, dárky, nakupování. Později je zařazeno téma *jídlo a nápoje*. Zde se žáci seznámí se základní *odbornou* slovní zásobou (názvy jídel a nápojů) a základními frázemi. Součástí výuky je získání základních informací o zemích německé jazykové oblasti. Výuka cizímu jazyku navazuje na dovednosti získané z předmětů: Český jazyk a literatura, Občanská nauka, Potraviny a výživa, Stolničení..

Strategie výuky

Základem je komunikativní pojetí výuky. Výuka je prakticky orientována na rozvoj všech řečových dovedností žáků. Základní používanou metodou je metoda slovní – dialogická i monologická, k dalším používaným metodám patří metoda sdělovací i samostatná práce žáků. Při výuce gramatiky je používána metoda deduktivní a srovnávací v kombinaci s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, skupinová práce, párové rozhovory, samostatná vystoupení žáků, diskuse) a internet. Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáků, podporuje jejich samostatnost a iniciativu. V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovními listy, magnetofonovými nahrávkami, mapou, časopisy.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání usiluje o formování a posilování následujících postojů, hodnot a preferencí:

- snahu dorozumět se a komunikovat
- chápat a respektovat tradice a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národností
- získávat informace o světě
- umět vyjádřit své emoce, přání, city



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

- kriticky posuzovat skutečnost kolem sebe, tvořit si vlastní názor
- pracovat s textem, se slovníky

Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni v komplexním rozvoji všech čtyř řečových dovedností (ústně i písemně). Hodnotí se zvuková stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel, s ohledem na plynulost, srozumitelnost a plynulost. V písemném projevu se hodnotí grafická stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na srozumitelnost. Na závěr každého tematického celku se píše test. Součástí hodnocení jsou i samostatné domácí práce. Jsou zohledňováni žáci se specifickými poruchami učení. Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a písemné práce. Kritéria hodnocení vychází z platného klasifikačního řádu.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence - žáci jsou schopni porozumět známým a často používaným výrazům a frázím z každodenního života a z oblastí, které se jich týkají, jsou schopni porozumět jednoduchému cizojazyčnému projevu a jednoduchému odbornému textu, dorozumět se v běžných situacích každodenního života, dokáží napsat krátký jednoduchý vzkaz, dopis a jednoduchým způsobem konverzovat a vyjádřit své myšlenky.

Personální kompetence - žáci se umí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky, uplatňovat zásady duševní hygieny.

Sociální kompetence - žáci dokáží pracovat samostatně i v týmu.

Přínos k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

- měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti, sociálního citění, byli schopni zdravého úsudku a rozhodnutí
- dovedli jednat s lidmi, orientovali se v citlivých a problematických otázkách současné společnosti a dokázali vyjádřit vlastní postoj a názor, zároveň ho obhájit
- v konfliktu dokázali ustoupit, zvolit kompromis

Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- poznávali své okolí, orientovali se v problémech regionálního i globálního charakteru
- orientovali se v problematice ochrany životního prostředí

Člověk a svět práce:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si uvědomovali význam vzdělání pro život a úspěšné působení v budoucí profesi
- aktivně a zodpovědně přistupovali k volbě svého povolání, osvojili si psaní životopisu, žádosti o místo atd.
- verbálně se prezentovali před potenciálními zaměstnavateli

Informační a komunikační technologie:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pracovali s informacemi a komunikačními technologiemi
- samostatně vyhledávali informace, třídili a vyhodnocovali je
- aktivně užívali veškeré dostupné technologie a využívali jich k potřebám současného i budoucího vzdělávání



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- rozumí mluvenému projevu učitele, pokynům v cizím jazyce, jednoduchým větám a kratším souvislým projevům)- rozumí frázím, které se vztahují k běžným tématům každodenního života, jsou-li sdělovány jasně a srozumitelně- zachytí hlavní myšlenky z vyslechnutého rozhovoru, určí počet osob, které mluví na téma rozhovoru- čte nahlas audio-orálně probrané texty- čte s porozuměním (nahlas i potichu) jednoduché texty se známou slovní zásobou, orientuje se v nich, umí z nich vybrat hlavní myšlenky a důležité informace- vhodně používá překladové slovníky- vyjadřuje se v jednoduchých větách v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice v běžných životních situacích - rozhovor s vrstevníkem či známou dospělou osobou	<p>Učivo:</p> <p>Řečové dovednosti – na níže uvedených tématech</p> <p>Poslech s porozuměním</p> <p>Čtení textu</p> <p>Práce s textem</p>	průběžně
<ul style="list-style-type: none">- tvoří otázky k vyslechnutému textu- stručně požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či zpomalení tempa řeči- samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení- vyplní stručný osobní dotazník- napíše blahopřání k narozeninám, SMS zprávu, krátký osobní dopis o sobě, o kamarádovi, o rodině, volném čase- napíše seznamovací inzerát		průběžně



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- napíše pozvání na oslavu narozenin- přeloží přiměřený text v tištěné a elektronické podobě- rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti- vhodně používá základní slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tématických okruhů- používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadně předvídatelných situací - časování sloves v přítomném čase, skloňování podstatných jmen, osobních a přivlastňovacích zájmen, základní číslovky- vytvoří větu oznamovací a tázací se správným slovosledem- vytvoří větu se způsobovým slovesem v přítomném čase- uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka- neustále si rozšiřuje slovní zásobu, zařazení her, rozpočítadel, hádanek- průběžné probírání gramatických jevů	<p>Překlad</p> <p>Jazykové prostředky – procvičování na níže uvedených tématech</p> <p>Výslovnost</p> <p>Slovní zásoba</p> <p>Gramatika, Syntax, Morfologie</p>	
<ul style="list-style-type: none">- zná 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, země dané jazykové oblasti, práce, zaměstnání aj.	<p>Tematické okruhy</p>	<p>průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none">- získává a poskytuje informace v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní - 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 dopis, vzkaz, blahopřání apod.	<p>Komunikační situace – procvičování na níže uvedených tématech</p>	<p>průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none">- zná obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod.	<p>Jazykové funkce – procvičování na níže uvedených tématech</p>	<p>průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none">- má faktické znalosti především o základních geografických demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí	<p>Poznatky o zemích studovaného jazyka – procvičování na níže uvedených tématech</p>	<p>průběžně</p>



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka		
<ul style="list-style-type: none">- zahájí rozhovor s vrstevníkem, představí se, uvede své jméno, obor, věk, bydliště, adresu- požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči- používá obraty k zahájení a ukončení rozhovoru- dokáže poděkovat, vyjádřit prosbu- napíše krátký dopis o sobě	1. Seznamování, představování, osobní údaje Pozdravy, odpověď na pozdrav Představování (odkud jsme, učební obor, věk, bydliště, koníčky) Poděkování, prosba Osobní dopis	průběžně
<ul style="list-style-type: none">- popíše známou i cizí osobu, charakterizuje ji- napíše krátký dopis o příteli- vyjádří, jak se cítí a zeptá se na totéž jiné osoby	2. Kamarádi Seznámení s kamarády, charakteristika kamaráda, stručný popis (věk, koníčky, bydliště, čím se učí) Krátký osobní dopis Jak se daří?	průběžně
<ul style="list-style-type: none">- sdělí svou adresu, zeptá se spolužáka na jeho adresu- pojmenuje obytné budovy, místnosti v bytě- vyjádří, co se mu líbí a nelíbí- přijme návštěvu v bytě, uvede ji- dovede se omluvit	3. Bydlení, město, obec Adresa Popis bytu, domu, ubytování, hotel Návštěva Omlouvání	průběžně
<ul style="list-style-type: none">- pojmenuje různé koníčky- sdělí, co ho baví a nebaví- sdělí, jak tráví volný čas a co dělá v jednotlivých dnech v týdnu a v kolik hodin- získá tutéž informaci od druhé osoby	4. Volný čas, koníčky Koníčky Činnosti volného času Sjednání schůzky Určování času	průběžně



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- domluví si s přítelem schůzku, vyjádří s termínem souhlas či nesouhlas- dotáže se na čas- pojmenuje dny, měsíce a části dne- vyhledá v televizním programu oblíbený pořad, uvede, v kolik hodin začíná	<p>Dny v týdnu, měsíce, části dne Televizní program</p>	
<ul style="list-style-type: none">- porozumí, kdo telefonuje- telefonicky pozve kamaráda na oslavu narozenin- telefonicky si vyžádá informaci, kdy jede vlak nebo si objedná pokoj v hotelu- vyjádří, jaké dárky kupuje rodičům, sourozencům, přátelům k narozeninám a různým slavnostním příležitostem a proč	<p>5. Rodinné oslavy, dárky Telefonování, fráze na zahájení a ukončení telefonického hovoru Informování se na služby Oslava narozenin, dárky</p>	průběžně
<ul style="list-style-type: none">- pojmenuje základní potraviny- požádá prodavače o základní zboží včetně udání množství a dotázání na cenu- rozumí informaci na orientační tabuli v obchodním domě a orientuje se podle ní	<p>6. Nakupování Základní potraviny V obchodě, nakupování Vyjádření množství a ceny V obchodním domě, informační tabule</p>	průběžně
<ul style="list-style-type: none">- přijme hosta, usadí ho- obslouží ho- vysvětlí mu, jak se jídlo připravuje- vyúčtuje a rozloučí se s ní- pojmenuje základní druhy ovoce a zeleniny- dokáže zhodnotit své povolání - jeho klady a zápory- vyjmenuje základní druhy ovoce a zeleniny	<p>7. V restauraci Obraty ve styku s hostem Přijetí Převzetí objednávky Zúčtování Povolání číšníka a kuchaře</p>	průběžně
<ul style="list-style-type: none">- určí, které země patří do německé jazykové oblasti- má základní zeměpisné znalosti o SRN	<p>8. Reálie Přehled zemí německé jazykové oblasti</p>	průběžně



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- má základní zeměpisné znalosti o Rakousku- má základní zeměpisné znalosti o Švýcarsku- zná nejznámější přejatá slova z němčiny v českém jazyce a jejich spisovné ekvivalenty- porozumí textu v reklamních letácích	Německo Rakousko Švýcarsko Německá slova v češtině Jídelní lístek v němčině Nakupování v SRN, měna Euro	
<ul style="list-style-type: none">- zná typická jídla České republiky, Německa a Rakouska, umí je charakterizovat a nabídnout hostoviKuchyně, vybavení a nádobíReceptyOblíbené jídloDorty a pečivo	9. Česká, německá a rakouská kuchyně Zvláštnosti české, německé a rakouské kuchyně	průběžně

Pořadí tematických celků lze měnit podle používaných učebnic a podle zájmu žáků.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

6.4 Občanská nauka

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Občanská nauka		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	1	1	1
Počet hodin celkem:	33	33	33

P o j e t í p ř e d m ě t u

Obecné cíle

Obecným cílem je příprava žáků na aktivní zapojení do občanského života demokratické společnosti. Výuka směřuje k pozitivnímu ovlivnění hodnotové orientace žáků a k osvojení si odpovědného jednání. Žáci se učí uvědomovat si vlastní identitu, porozumět společnosti a jejímu vývoji, učí se kriticky myslet a nenechat se manipulovat. Důraz je kladen především na propojení s praxí.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP a je rozděleno do tematických celků, které postupují od pochopení člověka jako jedince, přes jeho začlenění do společnosti, k informacím o politickém systému demokratického státu a základních právních normách. Téma „Člověk v lidském společenství“



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

zahrnuje teoretickou část problematiky Péče o zdraví, která je součástí celku „Vzdělávání pro zdraví“. Téma „Člověk a hospodářství“ se zaměřuje na opakování znalostí z předmětu „Ekonomika“ a především pak na jejich praktickou aplikaci. Završením celého studia je tematický celek „ČR, Evropa a svět“. Ve všech tematických celcích je kladen důraz na praktickou aplikaci .

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání usiluje o formování a posilování následujících postojů, hodnot a preferencí:

- odpovědné jednání
- potřeba ctít a projevovat občanskou aktivitu
- vážit si hodnot lidské práce
- vážit si demokracie a svobody
- kriticky posuzovat skutečnost kolem sebe, tvořit si vlastní názor
- chránit životní prostředí

Strategie výuky

Výuka probíhá formou: **frontálního vyučování , využití metod kritického myšlení, skupinového vyučování a exkurzí.**

Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a k tomu, aby kriticky posuzovali skutečnost kolem sebe, vytvářeli si vlastní názor a nenechali se manipulovat. Jsou vedeni k tomu, aby si vážili hodnot lidské práce, oprostili se od předsudků a intolerance, orientovali se v dějinách našeho státu a dále rozvíjeli naše národní tradice. Důraz je kladen na přípravu k odpovědnému a aktivnímu životu.

Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni prostřednictvím písemných testů, referátů , úvah a projektů. Dále podle schopnosti kriticky myslet a asertivně komunikovat.

Klasifikace vychází z toho, na jaké úrovni žák dokáže:

- využívat svých znalostí a dovedností v praktickém životě/ ve styku s institucemi, při řešení svých problémů/
- získávat a pracovat s informacemi z různých zdrojů/ tisk, internet.../
- formulovat věcně, pojmově správně, své názory na sociální, politické, ekonomické i etické otázky
- spolupracovat a vyvíjet vlastní iniciativu

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí

Komunikační kompetence:

žáci jsou vedeni tak, aby byli schopni:

- vyjadřovat a formulovat své názory srozumitelně a souvisle



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

- diskutovat a obhajovat své názory a postoje / v duchu zásad asertivity/
- pracovat s učebními texty, internetem a denním tiskem
- kriticky hodnotit získané informace

Personální a sociální kompetence:

Žáci jsou vedeni tak, aby byli schopni:

- vyhodnocovat dosažené výsledky a využívat zkušenosti jiných lidí
- ctíli názory oponenta / diskuze v pracovních skupinách/
- přijímat a plnit svěřené úkoly
- kriticky zvažovat názory a jednání jiných lidí
- jednat slušně a odpovědně
- aktivně se zapojit do občanského života

Kompetence v oblasti informačních a komunikačních technologií:

Žáci jsou vedeni tak, aby byli schopni využívat prostředky informačních a komunikačních technologií k získávání informací a byli schopni s nimi dále pracovat

Kompetence k řešení problémů:

Žáci jsou vedeni tak, aby byli schopni:

- spolupracovat při řešení problémů/využitím práce ve skupinách/
- uplatňovat různé metody řešení

Kompetence občanské a kulturní:

Žáci jsou vedeni tak, aby byli schopni:

- dodržovat zákony, vystupovat proti diskriminaci
- vážit si života a zdraví
- chránit hodnoty demokratické společnosti
- respektovat základní lidská práva a svobody



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Průřezová témata

V rámci jednotlivých tematických celků budou zdůrazňovány především následující otázky z jednotlivých průřezových témat.

Člověk a životní prostředí:

- poznávání světa, úcta k živé i neživé přírodě
- hospodárné jednání související s ekologickými hledisky

Člověk a svět práce:

- práce s informacemi – jejich vyhledávání a využití
- asertivní komunikace při důležitých jednáních
- sebeprezentace na trhu práce

Informační a komunikační technologie:

- využití počítačové techniky při vyhledávání informací a zpracování zadaných úkolů

Občan v demokratické společnosti:

- diskuze a skupinová práce k tématům
- morálka, svoboda, tolerance, lidská práva
- společnost, společenské skupiny, kultura, náboženství
- historický vývoj, demokratický politický systém



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- charakterizuje předmět psychologie- vymezí základní charakteristiky jednotlivých etap lidského života- rozpozná projevy lidí různého temperamentu/na konkrétních příkladech/- pracuje na svém sebepoznávání /“ruka sebeúcty“, kresba figury/- uvede základní rysy životní stylu Wellness- uvede možnosti předcházení sociálně patologickým jevům- v rámci modelových situací dovede aplikovat zásady společenského chování /pozdrav, oslovení, představování, chování v restauracích a kulturních zařízeních/- zvládá pravidla společenského stolování a předvede úroveň jejich zvládnutí v modelových situacích- dovede uplatnit základy asertivní komunikace a chování / v praktických situačních příkladech/- předvede řešení konfliktních situací na modelových příkladech- na příkladu vysvětlí význam procesu socializace- uvede příklady vlivu prostředí na člověka- popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí- charakterizuje vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí účinky- vysvětlí pojem hmotná a duchovní kultura	<p>Člověk v lidském společenství</p> <p>1.Péče o zdraví</p> <ul style="list-style-type: none">- činitele ovlivňující zdraví- životní styl- rizikové chování- partnerské vztahy- duševní zdraví a rozvoj osobnosti <p>2.Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none">- lidská společnost a společenské skupiny- struktura společnosti- skupinová hierarchie- sociální nerovnosti a chudoba v současné společnosti- řešení konfliktních situací- hospodaření jedince a rodiny- postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti- odpovědnost, slušnost	<p>23 /1.roč/Září až březen</p>



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí rozdíl mezi vědou a uměním- uvede příklady současných subkultur a jejich rysy/projekt skupin/- na základě pozorování popíše strukturu současné české společnosti- uvede, práva a povinnosti, které pro něho plynou z jeho role v rodině a ve škole- vypracuje fiktivní rodinný rozpočet- vypracuje hierarchii skupiny v rámci třídního kolektivu- vyjmenuje příčiny migrace lidí v současném světě- charakterizuje základní rysy davového jednání na základě sledování chování fotbalových fanoušků- na základě vlastních zkušeností a informací z médií uvede příklady ochrany menšin v demokratické společnosti- popíše charakteristické rysy křesťanství, islámu a judaismu- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost	<ul style="list-style-type: none">- řízení kolektivu- kultura, věda , umění- migrace, azyl, multikulturní soužití - rasy, etnika, národnosti- víra, náboženství a církve, sekty	
<p>Žák:- vysvětlí rozdíl mezi právem a morálkou</p> <ul style="list-style-type: none">- charakterizuje právní řád, vyjmenuje základní právní odvětví- popíše činnost soudů, advokacie a notářství- objasní , kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost- v rámci modelových situací dovede hájit své spotřebitelské zájmy /uplatnění reklamace/- dovede vysvětlit práva a povinnosti plynoucí ze smluv/vyhledá na internetu kupní a nájemní smlouvu/- vysvětlí podstatu vlastnictví- vysvětlí práva a povinnosti mezi manželi, rodiči a dětmi a uvede kde v této oblasti vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému- charakterizuje přestupkové řízení a objasní pojem probační služba...	<p style="text-align: center;">Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none">- morálka, právo, spravedlnost, právní ochrana občanů, právní vztahy- soustava soudů v ČR /notáři, soudci, advokáti/- právní vztahy- smlouvy- vlastnictví- rodinné právo- odpovědnost za škodu- právní ochrana občanů	<p>10 /1.roč./ Duben až červen</p>



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- na modelových situacích aplikuje postupy vhodného jednání, je-li svědkem šikany, lichvy, násilí...	<ul style="list-style-type: none">- trestní právo, trestní odpovědnost- trestní činnost mladistvých	
<p>Žák: - charakterizuje pojem státu a jeho základní znaky</p> <ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje formy státu a charakterizuje právní stát- vysvětlí pojem sociálního státu, příčiny jeho vzniku i současné krize- popíše naše státní symboly- popíše základní články státní správy a samosprávy- charakterizuje demokracii a její základní formy- sestaví petici k zadanému problému- vyjmenuje základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech- charakterizuje shromažďovací právo- diskutuje a objasní svůj názor na eutanázii a trest smrti- vysvětlí pojmy politika, politická kultura, politická participace a kriticky zhodnotí aktuální situaci v ČR- uvede možnosti zapojení občanů do politiky- vysvětlí význam a funkce politických stran v dem. systému- vyjmenuje současné nejvýznamnější politické strany a uvede, podle čeho se občan rozhoduje při výběru politické strany- charakterizuje principy, na kterých je založeno volební právo- uvede v čem se liší volby do parlamentu a do krajských a obecních zastupitelstev- v rámci modelové situace ve skupinách sestaví volební program, který předloží ostatním k diskusi a tuto si sami povedou- navštíví veřejné zasedání zastupitelstva obce v místě bydliště- vysvětlí, proč je třeba kriticky přijímat zobrazení světa a událostí v	<p>Člověk jako občan stát</p> <ul style="list-style-type: none">- stát, jeho funkce, český stát- státní občanství ČR- sociální stát a jeho krize- struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva <p>Demokracie a LP</p> <ul style="list-style-type: none">- hodnoty a principy demokracie- lidská práva, jejich obhajování- občanská společnost <p>Politika</p> <ul style="list-style-type: none">- politika, politická kultura a participace- politický systém ČR- politické strany <p>Volby</p> <ul style="list-style-type: none">- volby a volební systémy- masová média, svobodný přístup k informacím <p>Ideologie</p> <ul style="list-style-type: none">- základní ideologie současného světa	<p>26 /2.roč./ Září až duben</p>



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<p>médiích</p> <ul style="list-style-type: none">- je seznámen s charakteristickými rysy ideologie liberalismu, konzervatismu, socialismu, komunismu, fašismu, rasismu, feminismu, anarchismu a environmentalismu a dovede charakterizovat podstatu těchto ideologií- vysvětlí, na konkrétním příkladu, jakých metod používají extremistické skupiny	<ul style="list-style-type: none">-politický radikalismus a extremismus- mládež a extremismus- aktuální česká extremistická scéna a její symbolika	
<p>Žák: - dovede vyhledat nabídky zaměstnání</p> <ul style="list-style-type: none">- dovede napsat žádost o práci- vyjmenuje náležitosti pracovní smlouvy- dovede si zřídit peněžní účet a provést bezhotovostní platbu v rámci modelové situace- sestaví fiktivní rozpočet životních nákladů- zjistí, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav /banka, pojišťovna../- vysvětlí proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění	<p>Člověk a hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none">-pracovní poměr- povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele- finanční záležitosti jedince a rodiny- daně, daňové přiznání	<p>7 /2.roč./ Květen, červen</p>
<p>Žák: - popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice</p> <ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky ČR- charakterizuje okolnosti vzniku samostatné ČSR- uvede charakteristické rysy vývoje společnosti v období 1.republiky- charakterizuje události listopadu 1989 v kontextu roku 1939- pojmenuje hlavní problémy soudobého světa- charakterizuje začlenění ČR do mezinárodních struktur- umí rozlišit pojmy velmoc, supervelmoc, dokáže je vyjmenovat- vyjmenuje hlavní evropská společenství- charakterizuje proces globalizace a odliší ho od globálních problémů- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU	<p>Česká republika, Evropa a svět</p> <ul style="list-style-type: none">-České státní a národní symboly- historické mezníky ve vývoji naší republiky-ČR a její sousedé-současný svět, velmoci, ohniska napětí-globální problémy- globalizace- ČR a Evropská unie- nebezpečí terorismu a netolerance	<p>33 /3.roč./</p>



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<p>plynou našim občanům</p> <ul style="list-style-type: none">- sleduje aktuální problémy vývoje v ČR i ve světě a umí o nich diskutovat, zaujímat své stanovisko- dovede pracovat s dobovými texty – rozbor a diskuze		
---	--	--



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

6.5 Matematika

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Matematika		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	1	2	1
Počet hodin celkem:	33	66	33

P o j e t í p ř e d m ě t u

Obecné cíle:

Cílem předmětu je naučit žáky:

- efektivně numericky počítat a umět odhadnout výsledek, posoudit výsledky řešení vzhledem ke skutečnosti,
- používat a převádět běžně užívané jednotky (délka, plocha, objem, čas, hmotnost, rychlost, měna),
- využívat matematických poznatků v praktických úlohách, porozumět jednodušším matematickým vyjádřením,
- matematizovat jednoduché reálné situace,
- využívat informace zadané různými způsoby – grafy, tabulky.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Matematické vzdělávání*. Tematické celky Operace s reálnými čísly, Mocniny a odmocniny, Výrazy a jejich úpravy a Práce s daty upevňují a upřesňují znalosti žáků ze základní školy. Výuka navazuje na znalosti žáků v přírodovědném a ekonomickém vzdělávání a v odborném výcviku. Současné jsou tyto základy důležité pro matematické vzdělávání ve 2. a 3. ročníku. Pomůcky: počítačka, matematické tabulky.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

Strategie výuky:

Využité metody:

- výklad, rozhovor, diskuse se současnou demonstrací na příkladech
- cvičení – zápis a provádění výpočtů, doplňování
- vyvozování poznatků a jejich aplikace - samostatná práce žáků, skupinová práce, učení druhých.

Hodnocení žáků:

Ústní zkoušení se zápisem na tabuli 1x za pololetí

Písemné zkoušení - 2 pololetní písemní práce - časový rozsah 1 vyučovací hodina a 1 vyučovací hodina její analýza (celkem 4 vyučovací hodiny), minimálně 5 písemných zkoušení v jednom pololetí - časový rozsah 10 - 20 minut

Slovní hodnocení je uzavřeno hodnocením numerickým. Kritéria hodnocení vychází z platného klasifikačního řádu.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence, sociální kompetence – pracovat samostatně i v týmu. Řešit samostatně problémy (plánovat, provádět a kontrolovat činnost, porozumět úkolu a určit jádro problému). *Aplikovat základní matematické postupy* při řešení praktických úkolů – zvolit odpovídající matematické postupy a techniky, využívat různé formy grafického znázornění, převody jednotek, odhad výsledků.

Průřezová témata:

Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí - řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématech.

Občan v demokratické společnosti - snaha o rozvoj osobnosti žáků .

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

1. ročník – 33 hodin

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
Žák:	1. Operace s reálnými čísly	15



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- provádí aritmetické operace s přirozenými, celými, racionálními a desetinnými čísly- používá různé zápisy racionálních čísel- zaokrouhlí desetinné číslo- znázorní číslo na číselné ose- používá trojčlenku pro výpočet přímé a nepřímé úměrnosti, procent- řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu – zaměření úloh dle příslušného učebního oboru, cvičení z finanční matematiky	<p>Přirozená čísla a početní operace v \mathbb{N}, dělitelnost čísel (2, 3, 4, 5,6,7,8,9,10) Celá čísla a operace s nimi Racionální čísla a operace s nimi Desetinná čísla a operace s nimi, zaokrouhlování Absolutní hodnota, znázornění čísel na číselné ose Intervaly, průnik a sjednocení intervalů Procenta Trojčlenka (přímá a nepřímá úměrnost) Poměr Opakování</p>	
<ul style="list-style-type: none">- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost- sestrojí trojúhelník z daných prvků a určí jeho obvod a obsah- rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků	<p>2. Planimetrie (1. část) Základní pojmy Úhel a jeho velikost Trojúhelníky – základní vlastnosti Shodnost a podobnost trojúhelníků</p>	7
<ul style="list-style-type: none">- vypočítá hodnotu výrazu- provádí operace s výrazy- rozloží mnohočlen na součin- užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin- určí podmínky smyslu výrazu a s pomocí učitele zjednodušuje lomené výrazy a provádí operace s lomenými výrazy	<p>3. Výrazy a jejich úpravy Výrazy, hodnota výrazu Početní operace s výrazy (+, -, .) Rozklad na součin (vytýkání, rozkladové vzorce) Lomené výrazy (podmínky, zjednodušování lomených výrazů a operace s nimi) Souhrnné opakování</p>	7



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

- vypracuje v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž bude následovat jejich rozbor	Písemné práce	4
---	----------------------	----------

2. ročník – 66 hodin

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
Žák: - provádí aritmetické operace s přirozenými, celými, racionálními a desetinnými čísly - používá různé zápisy racionálních čísel - používá trojčlenku pro výpočet přímé a nepřímé úměrnosti, procent - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu – zaměření úloh dle příslušného učebního oboru, cvičení z finanční matematiky	1. Operace s reálnými čísly Přirozená čísla a početní operace v \mathbb{N} , Celá čísla a operace s nimi Racionální čísla a operace s nimi Desetinná čísla a operace s nimi, Absolutní hodnota, znázornění čísel na číselné ose Intervaly, průnik a sjednocení intervalů Procenta Trojčlenka (přímá a nepřímá úměrnost) Poměr Opakování	10
- vypočítá hodnotu výrazu - provádí operace s výrazy - určí podmínky smyslu výrazu a s pomocí učitele zjednodušuje lomené výrazy a provádí operace s lomenými výrazy	2. Výrazy a jejich úpravy Výrazy, hodnota výrazu Početní operace s výrazy (+, -, .) Lomené výrazy (podmínky, zjednodušování lomených výrazů a operace s nimi) Souhrnné opakování	7
- určí druhou mocninu a odmocninu pomocí kalkulačtoru	3. Mocniny a odmocniny	10



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- ovládá početní výkony s mocninami s celočíselným exponentem- zapíše číslo ve zkráceném tvaru	Druhá mocnina a odmocnina Mocniny s přirozeným exponentem Mocniny s celočíselným exponentem Zápis čísel ve tvaru $a \cdot 10^n$	
<ul style="list-style-type: none">- sestrojí (jednodušší konstrukce) rovnoběžník a lichoběžník z daných prvků- určí obvod a obsah rovnoběžníků, pravidelných mnohoúhelníků (s využitím tabulek) a lichoběžníků- určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice- řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy, orientuje se v goniometrických funkcích- řeší praktické úlohy z běžného života	4. Planimetrie (2. část) Mnohoúhelníky Kružnice a kruh Trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku	15
<ul style="list-style-type: none">- řeší lineární rovnice o jedné neznámé- řeší lineární nerovnice o 1 neznámé a jejich soustav- řeší sčítací nebo dosazovací metodou jednodušší soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých, s pomocí učitele řeší slovní úlohy se vztahem k učebnímu oboru nebo z běžného života soustavou rovnic	5. Řešení rovnic a nerovnic v množině R Lineární rovnice o jedné neznámé, Lineární nerovnice o jedné neznámé Slovní úlohy Vyjádření neznámé ze vzorce Soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých, slovní úlohy Soustavy lineárních nerovnic (dvou nerovnic) o jedné neznámé Souhrnné opakování	20
<ul style="list-style-type: none">- vypracuje v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž bude následovat jejich rozbor	6. Písemné práce	4



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

3. ročník – 33 hodin

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- sestrojí graf funkce- určí, zda funkce roste nebo klesá- využívá poznatky o funkcích k řešení praktických úloh – např. spotřeba materiálu, pohonných hmot, časová náročnost činností	<p>1. Funkce Základní pojmy – funkce, definiční obor, obor funkčních hodnot, graf Typy funkcí: Lineární funkce Přímá úměrnost Konstantní funkce Nepřímá úměrnost</p>	8
<ul style="list-style-type: none">- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin- rozlišuje základní tělesa a vypočítá jejich povrch a objem- aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, např. výpočet objemu, spotřeby materiálu na výrobu těles (nádoby, střechy, různé výrobky daného tvaru), hmotnosti	<p>2. Stereometrie Vzájemná poloha bodů, přímek a rovin Základní tělesa: Krychle, kvádr Pravidelný hranol Válec Pravidelný jehlan Rotační kužel Koule Opakování</p>	15
<ul style="list-style-type: none">- vyhledává a zpracovává data, porovnává data- pracuje s údaji vyjádřenými v diagramech, grafech a tabulkách- určí četnost znaku a aritmetický průměr	<p>3. Práce s daty Četnost znaku, aritmetický průměr Sloupkový, kruhový diagram</p>	6
<ul style="list-style-type: none">- vypracuje v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž bude následovat jejich rozbor	<p>Písemné práce</p>	4



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

6.6 Chemie

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	1	0	0
Počet hodin celkem:	33	0	0

Pojetí předmětu

Obecné cíle

- výuka chemie má zprostředkovat žákům soubor vybraných poznatků, dovedností a znalostí potřebných pro osobní i pracovní život
- cílem vzdělání v chemii není jen znalost faktů a názorů, ale snaha přimět žáky klást si otázky o okolním světě a předložené názory a informace posuzovat
- výuka chemie přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodovědných jevů a zákonů, Má přispívat k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí

Charakteristika učiva

Výuka chemie směřuje k tomu, aby žáci uměli využívat poznatků v praktickém životě i odborném vzdělávání:

- analyzovat jednoduché chemické problémy
- provádět experimenty, zpracovávat je a vyhodnocovat získané údaje
vyhledávat v odborném textu a interpretovat poznatky
- posoudit ekologické souvislosti a vliv činností člověka na složky životního prostředí
- a možnosti jeho ochrany

Žáci mají získat základní představy o struktuře látek, stavebních částicích a chemických dějích, přehled o vlastnostech a praktickém využití chemických látek probíraných v rámci učiva; znát základní chemických názvosloví, orientovat se v periodické tabulce prvků.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Pojetí výuky

- výklad učiva je konfrontován se znalostmi žáků ze ZŠ, znalosti jsou doplňovány a rozšiřovány
- do výkladu jsou v rámci možností prostřednictvím videa zařazovány jednoduché pokusy
- získané informace, např. z odborné literatury, využívají v diskusi k problematice chemických látek, z hlediska jejich vlivu na živé organizmy
- žáci pravidelně pracují s periodickou tabulkou prvků
- všude tam, kde to učivo umožňuje, je zařazována problematika tvorby a ochrany životního prostředí
- žákům jsou zdůrazňovány negativní důsledky kouření, alkoholismu, požívání narkotik, apod.

Hodnocení žáků

- průběžné hodnocení znalostí, např. orientačním zkoušením
- hodnocení používání správné terminologie, hodnocení jednotlivých tématických celků
- souhrnné opakování a celkové hodnocení i formou písemných testů
- důraz je kladen na porozumění učivu a uplatnění získaných znalostí v praxi

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí

- pozitivní postoj a pochopení významu přírody a životního prostředí pro člověka jako celku
- motivace k celoživotnímu přírodovědnému vzdělávání a využití v praxi
- rozvíjení povědomí o základních ekologických zákonitostech a negativních dopadech působení člověka na životní prostředí (PT - člověk a životní prostředí)
- využití prostředků informační technologie (PT - ICT)



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">rozlišuje chemické látky podle chemických a fyzikálních vlastností, popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxipopíše stavbu atomu, elektronového obalu, vysvětlí podmínky vzniku chemické vazby zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučeninvysvětlí zákonitosti periodické tabulky, popíše charakteristické vlastnosti nekovů a kovů a jejich umístění v period. tabulce prvků vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složenívysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicíprovádí jednoduché výpočty, které lze příp. využít v odborné praxi	<p>1. Obecná chemie.</p> <p>1.1 Chemické látky a jejich vlastnosti, látky chemicky čisté, směsi látek, metody dělení směsí</p> <p>1.2 Částicové složení látek, stavba atomu a molekul, chemická vazba, vznik a typy chemických vazeb</p> <p>1.3 Chemické prvky a sloučeniny, chemická symbolika a názvosloví, periodická soustava prvků</p> <p>1.4 Roztoky, rozpustnost látek</p> <p>1.5 Chemické reakce, chemické rovnice, výpočty v chemii</p>	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none">vysvětlí vlastnosti anorganických látek (oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli)tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenincharakterizuje vybrané prvky a anorganických sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	<p>2. Anorganická chemie</p> <p>2.1 Fyzikální a chemické vlastnosti anorganických látek</p> <p>2.2 Názvosloví anorganických sloučenin</p> <p>2.3 Vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v</p>	<p>8</p>



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">• rozumí pojmu koroze, umí zdůvodnit příčiny a určit ochranu proti ní	odborné praxi	
<ul style="list-style-type: none">• uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí• uvede složky výfukových plynů charakterizuje využití kaučuku při výrobě pneumatik, duší• pozná podstatu pohonných hmot, olejů a mazadel	3. Organická chemie 3.1 Vlastnosti atomu uhlíku, základní názvosloví organických sloučenin, organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi	8
<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny• uvede složení, výskyt a funkce nejdůležitějších přírodních látek (bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny a biokatalyzátory)• popíše vybrané biochemické děje	4. Biochemie 4.1 Chemické složení živých organismů, přírodní látky 4.2 Biochemické děje	7



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

6.7 Fyzika

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Fyzika		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	0	1	0
Počet hodin celkem:	0	33	0

Obecné cíle

Přírodovědné vzdělávání směřuje k tomu, aby žák:

- uměl pozorovat, popsat a vysvětlit přírodní jevy, chápal funkci technických zařízení a přístrojů používaných v občanském životě,
- znal vlastnosti běžně používaných látek a jejich změny,
- uměl aplikovat získané přírodovědné poznatky v odborném vzdělávání, praxi i každodenním životě,
- přečetl s porozuměním jednoduchý odborný text, řešil jednoduché přírodovědné problémy a opatřoval si k tomu nezbytné informace.

Charakteristika učiva

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

Stručný popis vzdělávacího obsahu: Mechanika, Termika, Elektřina magnetismus, Vlnění a optika, Fyzika atomu, Vesmír.

Pojetí výuky

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

- frontální výuka,



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

- skupinová práce (s využitím pomůcek, pracovních listů, odborné literatury),
- samostatné pozorování,
- krátkodobé projekty,
- metoda rozhovoru.

Hodnocení žáků

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

Přínos 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 v občanském životě,
- numerické aplikace v přírodovědné oblasti

komunikativní: · učitel vede žáky k formulování svých myšlenek v písemné i mluvené formě,

sociální a personální:

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

pracovní (odborné):

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

Předmětem prolíná ***průřezové téma*** Člověk a životní prostředí.

Mechanika

- bezpečnost silničního provozu,
- provoz a životní prostředí

Termika

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



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Elektřina a magnetismus

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

Vlnění a optika

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

Fyzika atomu

- jaderná energie – výhody a nevýhody

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- se orientuje v podstatě významných oborů fyziky- zdůvodní ústřední postavení fyziky a její využití ostatními vědami (chemií, biologií, astronomií, ...)- uvede základní fyzikální veličiny a jednotky soustavy SI- řeší příklady na převody jednotek- objasní význam fyziky v každodenním životě- posoudí přínos významných osobností a jejich objevů k rozvoji lidstva	<p>1. Význam fyziky</p> <ul style="list-style-type: none">- významné obory fyziky- významné osobnosti v oborech fyziky- základní fyzikální veličiny a jejich jednotky- převody jednotek	<p>5</p>



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- rozhodne, zda je dané těleso v klidu nebo v pohybu vzhledem k jinému tělesu;- používá s porozuměním vztah $v = s / t$ při řešení úloh;- má přehled o jednotkách dráhy, rychlosti a času;- v nejjednodušších případech má představu o rychlosti pohybu;- rozliší rovnoměrný a nerovnoměrný pohyb;- orientuje se v jízdním řádu; - určí síly, které působí na těleso a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolávají;- určí, kdy těleso koná práci;- při řešení problémů a úloh s porozuměním používá vztah $W = F \cdot s$;- určí energii při pohybu tělesa působením stálé síly;- vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie; - určí výpočtem i graficky velikost a směr výslednice dvou sil;- odhadne v jednoduchých případech přibližnou polohu těžiště tělesa; - v jednoduchých případech určí velikost a směr působící tlakové síly;- aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh;	<p>2. Mechanika</p> <p>a) Kinematika</p> <ul style="list-style-type: none">- klid a pohyb tělesa, dráha, rychlost, čas- pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici <p>b) Dynamika</p> <ul style="list-style-type: none">- Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace- mechanická práce a energie- zákon zachování energie <p>c) Mechanika tuhého tělesa</p> <ul style="list-style-type: none">- posuvný a otáčivý pohyb,- skládání sil <p>d) Mechanika tekutin</p> <ul style="list-style-type: none">- tlakové síly a tlak v tekutinách	8
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se na teplotní stupnici;- vysvětlí některé jevy související s teplotní roztažností;- vysvětlí změnu vnitřní energie tělesa při změně teploty;- rozpozná v přírodě a v praktickém životě některé formy tepelné výměny;	<p>3. Termika</p> <ul style="list-style-type: none">- základní poznatky termiky, teplota, teplotní roztažnost látek- vnitřní energie, teplo a práce, přeměna vnitřní energie tělesa	4



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- rozpozná jednotlivé skupenské přeměny a je schopen uvést praktický příklad (tání, tuhnutí, vypařování, var, kondenzace, sublimace);	<ul style="list-style-type: none">- pevné látky a kapaliny, struktura pevných látek a kapalin, přeměna skupenství	
<ul style="list-style-type: none">- popíše elektrické pole pomocí siločar;- uvede jednotku elektrického náboje;- s použitím Ohmova zákona řeší úlohy s elektrickými obvody;- popíše funkci transformátoru a jeho využití při přenosu elektrické energie;- popíše přenos elektrické energie;	4. Elektřina a magnetismus <ul style="list-style-type: none">- elektrický náboj, náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče- elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu- magnetické pole, elektromagnetická indukce- střídavý proud, přenos elektrické energie střídavým proudem	4
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje základní druhy mechanického vlnění;- určí, co je v jeho okolí zdrojem zvuku;- charakterizuje základní vlastnosti zvuku;- chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu;- rozpozná ve svém okolí různé zdroje světla;- dokáže uvést příklady využití zrcadel v praxi;- zná vady oka a jejich korekci;- vyjmenuje různé druhy elektromagnetického záření;	5. Vlnění a optika <ul style="list-style-type: none">- mechanické kmitání a vlnění, kmitavý pohyb, vlnění a jeho šíření v prostoru- zvukové vlnění, vlastnosti zvuku a jeho šíření v látkovém prostředí, ultrazvuk- světlo a jeho šíření, rychlost světla, odraz a lom světla, vlnové vlastnosti světla- optické zobrazování, zrcadla a čočky, oko,- elektromagnetické záření	5
<ul style="list-style-type: none">- popíše strukturu elektronového obalu;- popíše stavbu atomového jádra;- má představu o způsobu ochrany před jaderným zářením;	6. Fyzika atomu <ul style="list-style-type: none">- elektronový obal atomu, model atomu, laser,- jádro atomu, nukleony, radioaktivita,	3



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

	jaderné záření - jaderná energie a její využití	
- popíše objekty ve sluneční soustavě - charakterizuje Slunce jako hvězdu; - objasní střídání dne a noci a vznik jednotlivých měsíčních fází;	7. Vesmír - sluneční soustava, Slunce, planety a jejich pohyb, komety	3
- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat	8. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	1



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

6.8 Základy ekologie

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Základy ekologie		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	1	0	0
Počet hodin celkem:	33	0	0

Pojetí předmětu

Obecné cíle

- umožňuje získání poznatků v oblasti biologie a ekologie v rámci EVVO
- vede k pochopení základních biologických a ekologických jevů, vztahů a souvislostí, k pochopení významu přírody a životního prostředí pro člověka
- vede k rozvíjení etické a estetické stránky osobnosti žáka
- vede k posílení citového, hodnotového a uvědomělého vztahu k přírodě v rámci cílů EVVO
- přispívá k aktivnímu přístupu k ochraně a tvorbě životního prostředí a k dodržování zásad trvale udržitelného rozvoje v osobním i profesním životě
- vede k uvědomění si globálních problémů životního prostředí seznamuje s přístupy řešení problémů prostředí a s ochranou přírody
- rozvíjí dovednosti v oblasti vyjadřování a komunikace
- usiluje o zřetelný posun sociálních norem ve prospěch udržitelného způsobu života pomáhá utvářet ekologicky příznivé hodnotové orientace
- vede k vytváření spoluzodpovědnosti za současný i budoucí stav ŽP a společnosti rozvíjí schopnosti předvídat a domýšlet zásahy a vlivy



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

člověka na ŽP

- vede k rozvoji globálního přístupu řešení problémů v rámci EVVO
- prohlubuje systémové uvažování
- vede k rozvíjení demokratických prvků v péči o ŽP

Charakteristika učiva

- obsah navazuje na poznatky, které žáci získali na základní škole
- učivo je rozděleno do dvou oblastí zájmů - biologie a ekologie a je rozděleno do 3 tematických okruhů
- V úvodní části si žáci prohloubí a rozšíří vědomosti o základních znacích a projevech života, biologické podstaty člověka, základních podmínkách existence a vlivech okolního prostředí na jeho život. V další části se seznámí se základy ekologie, učí se chápat principy oběhu látek a toku energie v přírodě. Seznámí se s příklady ekosystémů, typy krajín a s principy dynamické rovnováhy. V posledním tematickém celku se věnuje pozornost problematice současného vztahu člověka k životnímu prostředí a komplexně se posuzují jednotlivé kompetence z hlediska EVVO
- Obsah učiva respektuje zájem žáků a specifika daného oboru

Pojetí výuky

- důraz je kladen na názornost výuky - využití obrázků, modelů, diapositivů, filmů, videa
- upřednostňování aktivizujících metod - beseda, exkurse, diskuse, problémové úkoly, hry
- práce ve skupinách práce s informačními technologiemi
- využití prvků estetické výchovy (kresba, literatura ..)
- metody pozorování
- pokus

Hodnocení žáků

- hloubka porozumění poznatků - písemný i ústní projev, monotematické i polytematické testy, dotazníky
- míra osvojení dovedností při plnění praktických úkolů
- aplikace získaných poznatků na řešení konkrétních problémů (jednou za pololetí vypracují žákovský projekt - témata : Gastronomie a ŽP, EVVO na škole)
- ochota samostatně pracovat, tvořit a formulovat vlastní názory



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí

Rozvíjení dovedností v oblasti kompetencí komunikace:

- podporuje příležitost pro vytváření vlastního názoru, jeho obhájení a rozvíjí schopnost argumentovat a formulovat vlastní postoje (např. témata Péče o zdraví, Zdraví a nemoc, Globální problémy ŽP atd.). Využity strategie - beseda, diskuse, exkurse, hry.
- rozvíjí schopnost vytvářet a uspořádat dokumentaci, zpracovat srozumitelné souvislé texty a zvažovat různé zdroje dat (žakovské projekty, referáty atd.). Využity strategie -problémové úkoly, hry, projektová výuka.

Rozvíjení dovedností v oblasti kompetencí sociální a občanské:

- rozvíjí schopnosti pracovat v týmu (skupinové aktivity), ochotu učit se od druhých a učit druhé. Využity strategie - problémové úkoly, hry .
- rozvíjí mezilidské vztahy (ve třídě, globální úrovni viz Globální problémy lidstva)
- znát z vlastní zkušenosti přírodní a kulturní hodnoty ve svém okolí, chápat příčiny a následky jejich poškozování, rozumět jedinečnosti svého regionu a jeho potřebám
- uvažovat v souvislostech, vnímat závislost rozvoje lidské společnosti na přírodě a na stavu životního prostředí, porozumět zákonitostem biosféry, ekonomické, sociální a ekologické provázanosti světa
- orientovat se ve vývoji vztahu člověka a přírody a poučit se z problémů životního prostředí od minulosti až po současnost
- odpovědně jednat vůči přírodě a prostředí v každodenním životě a aktivně a kvalifikovaně se účastnit ochrany životního prostředí a rozhodovacích procesů o využívání krajiny
- projevovat pokoru, úctu k životu ve všech jeho formách a k hodnotám, které člověk neumí vytvořit, být schopen hodnotit různé postoje k postavení člověka v přírodě a k chování člověka vůči přírodě

Rozvíjení kompetencí k řešení problémů:

- hledat různé varianty řešení problémů ŽP
- schopnost kriticky posuzovat a vyhodnocovat informace související s životním prostředím

Rozvíjení pracovních kompetencí v rámci odborných kompetencí:

- osvojit si praktické dovednosti pro chování a pobyt v přírodě i při zacházení s přírodou a uplatňovat je v každodenním životě
- uplatňovat principy udržitelného způsobu života v občanském a pracovním jednání, odpovědně a ekonomicky nakládat s přírodními zdroji a odpady v souladu se strategií udržitelného rozvoje, minimalizovat negativní vlivy na životní prostředí

Využití informačních technologií a efektivní práce s informacemi:

- zařazeny do výuky tematických celků Základy biologie a Člověk a ŽP (využití internetu, textových a datových editorů, výukových programů a data projektorů)



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
	1. Základy biologie	15
<ul style="list-style-type: none">charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemivlastními slovy objasní základní vlastnosti živých soustav	1.1 Vznik a vývoj života na Zemi 1.2 Vlastnosti živých soustav	
<ul style="list-style-type: none">popíše buňku a vysvětlí rozdíly mezi buňkou bakteriální, rostlinnou a živočišnou z hlediska složeníuvede příklady základních skupin organismů a porovná jeorientuje se v základních genetických pojmech, uvede příklady využití genetiky v praxi	1.3 Buňka (bakteriální, rostlinná, živočišná) 1.4 Rozmanitost organismů a jejich charakteristika 1.5 Dědičnost a proměnlivost organismů	
<ul style="list-style-type: none">popíše základní stavbu lidského těla a funkci jeho orgánů, zná zásady správné výživy a zdravého životního styluuvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění, zná způsoby ochrany před nimipopíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují lidské zdravípopíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus	1.6 Biologie člověka – stavba a funkce orgánových soustav 1.7 Zdraví a nemoc 1.8 Péče o zdraví	
<ul style="list-style-type: none">dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	1.9 Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	
	2. Základy ekologie	8
<ul style="list-style-type: none">vysvětlí základní ekologické pojmyobjasní a rozliší biotické a abiotické podmínky života	2.1 Základní ekologické pojmy 2.2 Podmínky existence života	



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">vysvětlí potravní vztahy v příroděvyjmenuje a vysvětlí jednotlivé složky ekosystémupopíše podstatu oběhu látek a toku energie v příroděcharakterizuje různé typy krajiny	2.3 Potravní řetězce 2.4 Ekosystémy - stavba, funkce, typy 2.5 Oběh látek v přírodě 2.6 Typy krajiny	
	3. Člověk a životní prostředí	10
<ul style="list-style-type: none">má přehled o historii vzájemného ovlivňování člověka a přírodydovede vyjádřit vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředímhodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředícharakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnostidokáže posoudit vliv člověka na prostředí jejich využívánímorientuje se ve způsobech nakládání s odpady a možnostech snížení jejich produkceuvede příklady globálních problémů životního prostředí a možnosti jejich řešení ve vztahu k problémům regionálním a lokálnímuvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě a půdědokáže získat informace o aktuální situaci z různých zdrojůuvede příklady chráněných území v ČR a v regionumá přehled o ekonomických, právních a informačních nástrojích společnosti na ochranu přírody a prostředí a o indikátorech ŽPvysvětlí pojem trvale udržitelný rozvoj z hlediska EVVOzdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe.navrhne řešení vybraného environmentálního problému	3.1 Vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím 3.2 Dopady činnosti člověka na životní prostředí 3.3 Přírodní zdroje - energie, suroviny 3.4. Odpady 3.5 Globální problémy životního prostředí 3.6 Ochrana přírody a krajiny 3.7 Chráněná území 3.8 Nástroje společnosti na ochranu ŽP 3.9 Trvale udržitelný rozvoj 3.10 Odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí 3.11 Opakování a závěrečné shrnutí učiva	



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

6.9 Tělesná výchova

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Tělesná výchova		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	1	1	1
Počet hodin celkem:	33	33	33

P o j e t í p ř e d m ě t u

Obecné cíle

Navození kladného vztahu k pohybovým činnostem, výchova k celoživotnímu využití pohybových aktivit pro rozvoj zdravého životního stylu. Regenerace a kompenzace jednostranné zátěže. Předání maximálně možného množství informací z tělesné kultury a sportu.

Charakteristika učiva

Obsah vychází z RVP – Vzdělávání pro zdraví. Zahrnuje učivo potřebné k péči o zdraví a ochraně člověka za mimořádných událostí a učivo tělesné výchovy. Tělesná výchova je rozdělena do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna prostředím, ve kterém se provádí, materiálním vybavením a konkrétní pohybovou úrovní jednotlivých žáků. Výuka je zaměřená na rozvoj pohybových schopností a dovedností v těchto oblastech: gymnastika a tanec, kondiční cvičení, sportovní a pohybové hry, úpoly, atletika, lyžování, bruslení. Tělesná výchova je povinná pro všechny dívky a chlapce s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých úlev a omezení navrhaných lékařem. Nedílnou součástí jsou korektivní a vyrovnávací cvičení, která jsou pravidelně součástí rozcviček v jednotlivých hodinách.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Zdravotní tělesná výchova /pro žáky se zdravotním oslabením/ je realizována formou individuálních cvičení, která sestaví učitel pro jednotlivé žáky, na základě jejich zdravotního oslabení.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka v oblasti tělesné výchovy směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat pohybové aktivity k celoživotní péči o zdraví
- rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné sportovní činnosti
- kontrolovat a ovládat své jednání
- racionálně jednat v situacích osobního i veřejného ohrožení

Strategie výuky

Převážná část výuky probíhá formou praxe. V podzimních a jarních měsících především v přírodě, na venkovních travnatých plochách/v areálu Flemichovy zahrady/ a na hřišti ZŠ, kde jsou některé atletické sektory. V zimě je výuka soustředěna převážně do tělocvičny místního gymnázia nebo tělocvičny TJ Jiskry Rýmařov. Podle klimatických podmínek je v každém ročníku zařazeno běžecké lyžování nebo bruslení. Část výuky je realizována teoreticky – formou přednášek s využitím audiovizuální techniky. Výuka je koedukovaná /hoši a dívky z jednoho ročníku cvičí dohromady/ a organizována tak, aby se mohli zapojit všichni žáci, mimo krátkodobě nebo dlouhodobě osvobozených. Součástí vzdělání je účast žáků ve sportovních soutěžích. Některá vybraná témata z oblasti péče o zdraví jsou zařazena do výuky občanské nauky, potravin a výživy a přírodních věd. Tematický celek „první pomoc“ se uskutečňuje formou dvouhodinové s přednášky praktickým procvičením v každém ročníku .

Vyučovací proces respektuje pohybové a výkonnostní rozdíly z hlediska věku i pohlaví a je založen na vzájemné spolupráci a respektu učitele a žáka. Výuka směřuje k prožitkům radosti z pohybové činnosti, k rozvoji tvůrčích činností a upevňování vzájemných vztahů v kolektivu. Převážná část výuky probíhá formou praxe.

Zdravotní tělesná výchova /pro žáky se zdravotním oslabením/ zahrnuje kombinaci účasti žáků na cvičení v hodině TV /podle jejich možností a charakteru cvičení/ a individuálního cvičebního programu, sestaveného učitelem.

Hodnocení žáků

Vychází z klasifikačního řádu školy. Přihlíží k individuálním předpokladům a dovednostem žáků. Podkladem hodnocení jsou kritéria:



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

- aktivní účast ve výuce a postoj k plnění úkolu
- znalost a dodržování zásad bezpečnosti, pravidel a terminologie
- subjektivní i objektivní zvládnutí pohybových dovedností a jejich zlepšování

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Výuka přispívá k utváření a rozvíjení klíčových kompetencí následovně:

Kompetence k učení: žáci jsou vedeni tak, aby poznávali smysl výuky TV, získávali pozitivní vztah k pohybovým činnostem, dovedli využívat znalosti z mezipředmětových vztahů, především v oblasti měření a porovnávání výkonů. Učí se hodnotit výkony své i ostatních /v roli rozhodčích a vedoucích družstev/.

Kompetence k řešení problémů: učitel dává žákům možnost vlastního výběru /z různých možností pohybových dovedností/ a sestavení pohybových celků dle individuální úrovně každého žáka. Žáci se učí řešit problémové herní situace.

Kompetence komunikativní: žáci reagují na smluvené povely a signály, zkouší si sami organizovat a vést pohybovou činnost.

Kompetence sociální a personální: žáci jsou vedeni tak, aby museli spolupracovat ve dvojicích, skupinách i v družstvu, střídat různé role. Žáci jsou informováni o základech první pomoci tak, aby dokázali poskytnout první pomoc, případně o ni požádat.

Kompetence občanské: žáci jsou vedeni tak, aby respektovali individuální odlišnosti, odmítali hrubost a násilí, dovedli pomoci při krizových situacích a vážili si tradic tělovýchovného a sportovního dění.

Kompetence pracovní: žáci ve spolupráci s učitelem upravují sportoviště, učí se dodržovat pravidla bezpečnosti, ochraňovat zdraví své i svých spolužáků.

Průřezová témata

Předmětem prolínají následující průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti: žáci jsou vedeni tak, aby si vážili zdraví jako jedné z prvořadých hodnot, dovedli racionálně jednat v situacích osobního i veřejného ohrožení, dovedli hledat kompromisní řešení

Člověk a životní prostředí: žáci jsou vedeni tak, aby si osvojili základní principy odpovědného přístupu k životnímu prostředí, chápali postavení člověka v přírodě a vliv životního prostředí na zdraví a život člověka.

Člověk a svět práce: žáci jsou vedeni tak, aby se naučili kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně při pohybových činnostech, zařazovat pohybové aktivity do denního režimu /jako kompenzaci jednostranného zatížení v zaměstnání/.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
<p>Žáci uplatňují v rámci rozvíček a na závěr hodin ve všech tématech :</p> <ul style="list-style-type: none">- pořadová a všestranně rozvíjející cvičení- koordinační, kompenzační a relaxační cvičení <p>Žáci:</p> <ul style="list-style-type: none">- předvedou jednoduchá koordinační cvičení- zacvičí jednoduché sestavy /vytvoří si sami/ se švihadlem a obručí- předvedou základní cviky a jednoduché sestavy/které si sami vytvoří/ v prostných, na kladině /D/, na hrazdě a na kružích/H/ a přeskok- předvedou polkový a valčíkový krok <p>Žáci jsou seznámeni a podle ukázky učitele :</p> <ul style="list-style-type: none">- předvedou kondiční a taneční programy /aerobic, rytmická gymnastika na různé hudební žánry- předvedou lidový tanec/Hulán, Mazurka, /- zatančí ukázkou country tanců <p>Žáci:</p> <ul style="list-style-type: none">- se seznámí se základními pravidly hodnocení výkonů v gymnastice a vystupují v roli rozhodčích při hodnocení gymnastických sestav- se seznámí se zásadami bezpečnosti a poskytováním „záchrany a dopomoci“ a tuto poskytují spolu s učitelem svým spolužákům	<p>Tělesná cvičení</p> <p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none">- cvičení s náčiním- cvičení na nářadí- akrobacie- kondiční a koordinační cvičení /tance/- kompenzační cvičení- rytmická gymnastika	25



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<p>Žáci :</p> <ul style="list-style-type: none">- předvedou nízký start- předvedou výkonnost při bězích, na úrovni svých možností /60m, 800m, běh v terénu cca 2km/- předvedou výkonnost ve skoku do dálky- předvedou techniku vrhu koulí včetně předvedení výkonnosti- si osvojí základní pravidla při hodnocení skoku do dálky, hodu granátem a vrhu koulí a budou je uplatňovat v rámci jednotlivých hodin <p>Žáci jsou seznámeni:</p> <ul style="list-style-type: none">- s technikou štafetových předávek a provedou praktickou ukázkou- s technikou hodu diskem , oštěpem a kladivem a uvedou v čem se liší- se zásadami bezpečnosti při nácviu jednotlivých disciplín a dodržují je při praktickém výcviku	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none">- sprint, vytrvalost- starty- skok vysoký- skok daleký- hod granátem- vrh koulí- štafetový běh- hod diskem- hod oštěpem	<p>22</p>
<p>Žáci předvedou znalost základních pravidel a herních činnosti jednotlivce</p> <ul style="list-style-type: none">- v odbíjené- v košíkové- ve floorbalu /H/- v kopané/H/ <p>Žáci dovedou:</p> <ul style="list-style-type: none">- participovat na týmových herních činnostech- uplatňovat základy taktiky u vybraných sportovních her- rozlišit „fair play“ od nesportovního chování- chápat sociální vztahy a role ve sportu a sportovních hrách <p>Žáci jsou seznámeni:</p> <ul style="list-style-type: none">- se základními pravidly a herní činností jednotlivce v házené a baseballu	<p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none">- košíková- odbíjená- kopaná /H/- floorbal	<p>21</p>
<p>Žáci zvládají základy pádové techniky a předvedou pád vpřed, vzad a stranou, včetně kombinace těchto pádů</p>	<p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none">- pády	<p>6</p>



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Žáci jsou seznámeni : se základy sebeobrany a s „duchovními“ principy bojových umění a napodobují ukázky učitele	- základní sebeobrana	
Žáci sledují svou výkonnost v oblasti rychlostně silových schopností pomocí testové baterie/6 testů/, kterou absolvují vždy na podzim a na jaře v každém ročníku.	Testy - motorické testy	6
Žáci jsou seznámeni: <ul style="list-style-type: none">- se základní technikou běžeckého lyžování a předvedou běh střídavý, odšlapování a plužení- se základy techniky mazání a výběru vosků a sami si připravují lyže- se základy lyžařské výzbroje a výstroje a tyto dodržují v praxi	Běžecké lyžování+ <ul style="list-style-type: none">- základy běžeckého lyžování- chování při pobytu v horách	6
Žáci předvedou: <ul style="list-style-type: none">- jízdu vpřed a vzad- překládání vpřed Žáci jsou seznámeni a procvičují: <ul style="list-style-type: none">- překládání vzad	Bruslení+ - základy bruslení na ledě	6
Žáci dovedou: <ul style="list-style-type: none">- zvolit sportovní vybavení odpovídající příslušné činnosti a klimatickým podmínkám- vyhledávat sportovní informace- dodržovat hygienická a bezpečnostní pravidla Žáci jsou seznámeni: <ul style="list-style-type: none">- s tradicemi Sokolského hnutí a OH a dovedou ho charakterizovat	Teoretické poznatky <ul style="list-style-type: none">- odborné názvosloví- hygiena a bezpečnost- význam pohybu pro zdraví	3
Žáci dovedou: <ul style="list-style-type: none">- rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat- ve svém jednání uplatnit základní znalosti o stavbě lidského těla	Péče o zdraví <ul style="list-style-type: none">- zásady jednání v situacích osobního ohrožení- jednání za mimořádných událostí	9



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Žáci předvedou poskytnutí první pomoci při: <ul style="list-style-type: none">- stavění krvácení- zlomeninách a šoku Žáci předvedou: <ul style="list-style-type: none">- polohování a transport raněného- obvaz kolene, lokte, zápěstí, kotníku	- první pomoc při úrazech a náhlých zdravotních příhodách	
- žák je veden tak, aby byl schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahoval osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	Zdravotní tělesná výchova	individuálně
Teoretická informace o plaveckých způsobech a první pomoci tonoucím	Plavání	1

+ - dotace je 6 hodin na obě aktivity dohromady

+ - dotace je 6 hodin na obě aktivity dohromady



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

6.10 Informatika

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Informatika		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	1	1	1
Počet hodin celkem:	33	33	33

Pojetí předmětu

Obecné cíle

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.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – *Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích*. Předmět je zaměřen na systematické seznámení s hardwarovou konfigurací, využití softwarového vybavení počítače. Přináší informace o počítačových virech a antivirové ochraně, o možnosti jejich šíření. Seznamuje s autorskými právy a jejich porušováním. Seznamuje i s různými operačními systémy, zejména s prací s operačním systémem Windows. Je zaměřen na vytváření dokumentů v programu Microsoft Word a využití internetu, vyhledávání informací a práce s nimi, komunikaci pomocí internetu. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a výukou cizích jazyků.

Pojetí výuky

Metody výuky – výklad, řízený rozhovor, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací. Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Při výuce je využíván data projektor a různé názorné pomůcky. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů, které jsou tematicky vybírány podle učební oboru. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu – formou spirály. Tímto neustálým opakováním úkonů a používáním dovedností se omezí zapomínání a naopak se budou postupně rozvíjet a „nabalovat“ další znalosti a dovednosti téhož tématu.

Hodnocení žáků

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. Práce se veřejně prezentují na veřejnosti (nástěnky).
Kritéria hodnocení vychází z platného klasifikačního řádu.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí a průřezová témata

Komunikační kompetence – žáci formulují své myšlenky srozumitelně. Jsou schopni komunikovat pomocí internetu, zpracovávat věcně správně a srozumitelně souvislé texty a jiné písemnosti.

Sociální kompetence - žáci se učí pracovat samostatně i v týmu, přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, žák dokáže veřejně prezentovat výsledky své práce.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi. Dokáží využívat prostředky IKT, získávat informace, využívat je a pracovat s nimi v ostatních předmětech (například v českém jazyce, matematice, ekonomice, konstrukci stříhů, stolničení) a v praktickém životě.

Průřezové téma:

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.

Člověk a životní prostředí – žáci chápou zásadní význam životního prostředí pro člověka, jsou seznámeni s negativními dopady působení člověka na životní prostředí (likvidace odpadů).

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. Žáci by měli získat pozitivní vztah k výpočetní technice a naučit se pružně reagovat na novinky ve světě informačních technologií.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

1.,2.,3.ročník – celkový počet hodin: 99

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál);- je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky;- aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením;- nastavuje uživatelské prostředí operačního systému;- orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi;- v oborech s vyššími nároky na využívání aplikací výpočetní techniky ovládá principy algoritmizace úloh a sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce);	<p>1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</p> <ul style="list-style-type: none">- hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie- základní a aplikační programové vybavení- operační systém- data, soubor, složka, souborový manažer- komprese dat- prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením- ochrana autorských práv- algoritmizace- nápověda, manuál	33



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware;- má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací;- vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů;		
<ol style="list-style-type: none">1. vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty;2. ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk);3. používá běžné základní a aplikační programové vybavení;	1. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – I. <ul style="list-style-type: none">- textový procesor- tabulkový procesor	10
<ol style="list-style-type: none">4. ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk);5. zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje;6. používá běžné základní a aplikační programové vybavení;7. pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti;	2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – II. <ul style="list-style-type: none">- databáze- software pro práci s grafikou- sdílení a výměna dat, jejich import a export- další aplikační programové vybavení	23
<ol style="list-style-type: none">8. chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možnosti a pracuje s jejími prostředky;9. samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření;10. využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...);11. ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat;	1. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu <ul style="list-style-type: none">- počítačová síť, server, pracovní stanice- připojení k síti- specifika práce v síti, sdílení dokumentů	20



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

	a prostředků - e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie, FTP ...	
12. volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání; 13. získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet, ovládá jejich vyhledávání; 14. orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává; 15. zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití; 16. uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému; 17. správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele; 18. rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.).	2. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace, práce s informacemi - informační zdroje - internet	13



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

6.11 *Ekonomika*

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Ekonomika		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	1	1	1
Počet hodin celkem	33	33	33

Cíl předmětu:

Žák získá základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které mu umožní efektivní jednání a hospodárné chování při studiu i v reálném životě. Žák se naučí vyhledávat ekonomické informace v legislativě, orientovat se v konkrétních právních normách, které se týkají podnikání, pracovně-právních vztahů a daňové politiky. Porozumí základním ekonomickým pojmům nezbytným pro každého občana a získá poznatky potřebné pro samostatné podnikání v oboru. Získá základní informace o zákonech - Občanský zákoník, Živnostenský zákon.

Žák se naučí orientovat v pracovně-právních vztazích, naučí se vypočítat mzdu, orientovat se v daňové soustavě. Pochopí význam a užitečnost práce, její finanční a společenské ohodnocení. Seznámí s bankovním a pojišťovacím systémem v ČR. Naučí se založit běžný účet, disponovat s ním a sjednat pojištění.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Ekonomické vzdělávání*.

V tematickém celku *Základy tržní ekonomiky* se žák seznámí se základními ekonomickými pojmy, podmínkami pro vznik trhu, zákony trhu a fungováním tržního mechanismu.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

V druhém tematickém celku *Podnikání, podnikatel* se žák seznámí s podmínkami pro samostatné podnikání, zejména podle Živnostenského zákona a s povinnostmi podnikatele vůči státu. Obsah předmětu využívá poznatků i z obsahového okruhu společenskovedné vzdělávání RVP. Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předmětem *občanská nauka*.

Metody a formy výuky:

Výklad, beseda, práce s odbornou literaturou a tiskem. Využití individuální práce i práce ve skupinách. Využití pomůcek - Občanský zákoník, Živnostenský zákon, Obchodní zákon.

Hodnocení žáků:

Pro hodnocení vědomostí a dovedností je průběžně využíváno ústní a písemné zkoušení – hodnocení slovní a numerické. Kritéria hodnocení vychází z platného klasifikačního řádu.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence – vyjadřovat se přiměřeně v projevech písemných i ústních, vhodně se prezentovat. *Personální kompetence* - kriticky hodnotit výsledky své práce, přijímat radu od druhých. *Sociální kompetence* – plnit odpovědně zadané úkoly.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – informace o občanské gramotnosti v oblasti ekonomie a financování, k usnadnění rozhodování při profesní orientaci a dalším vzdělávání. *Člověk a svět práce* - informace k dobrému uplatnění absolventů na trhu práce, základy pro vstup do samostatného podnikání.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Název vyučovacího předmětu: Ekonomika 1.ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
Žák správně používá a aplikuje v praxi základní ekonomické pojmy - posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku	1. Základy tržní ekonomiky - správně používá a aplikuje v praxi základní	



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
 ŠVP: Kuchař – číšník
 Platnost od 1. 9. 2018

	ekonomické pojmy - posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku Potřeby- typy Spotřeba Statky, služby, životní úroveň Základní výrobní faktory Trh- podmínky vzniku, typy Cena- typy, struktura Zákony trhu Tržní rovnováha Selhání trhu, zásahy vlády Tržní mechanismus, tržní subjekty	16
-popíše základní prvky právních norem pro podnikání, dovede charakterizovat jejich základní znaky - posoudí vhodné právní formy podnikání pro obor - komentuje jednotlivé kroky při zakládání a při ukončení živnosti - orientuje se v náležitostech a přílohách žádosti o živnostenské podnikání - orientuje se v obchodním zákoníku a živnostenském zákoně - vyhledá potřebné informace v právních normách či zákonech a zná základní povinnosti podnikatele vůči státu	2.Podnikání, podnikatel Podnikání - základní pojmy podle obchodního zákoníku Fyzická a právnická osoba - právní subjektivita a právní odpovědnost Podnikatelský záměr Podnikání podle ŽZ - typy živností Povinnosti živnostníka vůči státu Ukončení živnostenského podnikání Obchodní společnosti - typy, vznik, zánik Akciová společnost, akcie Ostatní typy obchodních společností Družstva	17

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
Žák: - vyhledá informace o nabídkách zaměstnání a vzdělávání, ví jak postupovat při vyhledávání případného zaměstnavatele	1.Pracovně-právní vztahy Pracovní poměr – vznik a účastníci Pracovní smlouva – obsah, typy,	



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- ví jak postupovat při jednání na úřadu práce- připraví odpověď na nabídku zaměstnání- uplatní znalosti o náležitostech pracovní smlouvy při jednání se zaměstnavatelem při uzavírání a ukončování pracovního poměru- orientuje se v právech a povinnostech zaměstnanců- popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti- určí specifika pracovního poměru ve svém oboru- orientuje se na trhu práce, zná funkce úřadů práce, orientuje se v možnostech rekvalifikace a uplatnění na trhu práce- odlišuje jednotlivé druhy způsobených škod a jejich náhradu- zná jednotlivé předpisy, které určují a definují odpovědnost za škodu- orientuje se v náležitostech dohody o hmotné odpovědnosti, je schopen vyhledat potřebné informace- na příkladech vysvětlí a porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele	<p>změny Životopis Ukončení pracovního poměru Povinnosti a práva zaměstnanců a zaměstnavatelů, chování člověka v krizových situacích Organizace pracoviště, pracovní doba Trh práce – vznik a důsledky nezaměstnanosti Typy nezaměstnanosti Funkce úřadů práce, personální agentury Rekvalifikace Druhy škod, možnosti, předcházení, odpovědnost</p>	<p>16</p>
<ul style="list-style-type: none">-se orientuje v platebním styku- vyplňuje doklady související s pohybem peněz- řeší jednoduché výpočty mezd - orientuje se v daňové soustavě, zná různé druhy daní- řeší jednoduché příklady výpočtu daně z příjmu- zná význam pojištění, orientuje se v produktech pojišťovacího trhu- vypočte sociální a zdravotní pojištění- vysvětlí úlohu státního rozpočtu	<p>2. Peníze, mzdy, daně, pojištění České bankovky a mince – ochranné znaky Vkladové činnosti komerčních bank Běžný účet – založení, dispozice Příkazy k zúčtování – typy a náležitosti Mzdy – základní pojmy Složení hrubé mzdy Mzdová politika, valorizace, životní minimum Daňová soustava Daň ze mzdy</p>	<p>17</p>



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

	Pojištění – zákonné a smluvní Statní rozpočet – příjmy, výdaje, deficit	
--	---	--

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- rozlišuje jednotlivé druhy majetku- charakterizuje důsledky hospodaření s majetkem pro ekonomiku podniku- na příkladech z oboru rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů- řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření- řeší jednoduché kalkulace ceny- orientuje se v účetní evidenci majetku	<p>1.Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku</p> <p>Nabývání majetku Vlastnictví Struktura majetku – dlouhodobý, oběžný Financování podnikání z vlastních zdrojů Financování podnikání z cizích zdrojů Úvěry Úvěrový postup Náklady a jejich členění Výnosy, typy Rentabilita – výpočet Kalkulace ceny. Jednoduché příklady Evidence majetku, inventarizace</p>	6
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje základní prvky marketingového mixu- vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt- zná a ví jak použít nástroje podpory prodeje- popíše jak by postupoval při průzkumu trhu	<p>2.Marketing</p> <p>Marketingový mix Průzkum trhu Reklama a propagace</p>	5
<ul style="list-style-type: none">- seznámí se terminologií v daňové oblasti (základ daně, sazby, odpočty, plátce, poplatník, správce, atd.)- seznámí se s hlavními všeobecně platnými normami pro daňovou povinnost- pomocí internetu vyhledá vybrané daňové zákony	<p>3.Daňová evidenční povinnost</p> <p>Právní úprava evidenční povinnosti Podstata a význam účetní a daňové dokumentace</p>	5



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

	Využití informačních technologií v oblasti daní	
<ul style="list-style-type: none">- seznámí se s doklady z jednotlivých oblastí obchodní činnosti (skladové, pokladní, dopravní, mzdové)- na PC je schopen vyhotovit vstupní a výstupní doklady	4. Operativní – prvotní evidence Doklady – druhy, náležitosti Vyhotovení, oběh, zpracování Archivace, skartace dokladů, výkazů a ostatní dokumentace	4
<ul style="list-style-type: none">- sestaví z potřebných podkladů Peněžní deník (ručně, na PC)- využije výsledků evidence v peněžním deníku k rozboru hospodaření- určí daňovou povinnost	5. Peněžní deník Formy a metody zpracování Evidence pokladní hotovosti Bankovní účty běžné, devizové Průběžné položky Příjmy a výdaje daňové Závěrka, výkazy Rozbor hospodaření, kalkulace ceny Použití zisku po splnění daňové povinnosti	4
<ul style="list-style-type: none">- seznámí se s evidencí jednotlivých oblastí hospodaření firmy- bude schopen sestavit inventurní seznam a zápis o výsledku- inventarizace- uvědomí si závaznost smluv o hmotné odpovědnosti za svěřené hodnoty	6. Pomocné knihy Kniha pohledávek a závazků Evidence zásob Evidence mezd a dávek NP Inventarizace majetku a závazků	4
<ul style="list-style-type: none">- sestaví daňová přiznání- uvědomí si potřebu sledovat nepřetržitě vývoj a změny v ekonomické oblasti, informacích a evidenci	7. Daňová přiznání Daň z příjmu fyzických osob Minimální daň z příjmu Daňové přiznání typu A, B DPH - registrace, daňový základ, sazby, sestavení odpočtu	5



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

6.12 Potraviny a výživa

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Potraviny a výživa		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	1	1	1
Počet hodin celkem:	33	33	33

P o j e t í p ř e d m ě t u

Obecné cíle

Žák se seznámí s požadavky na hygienu v gastronomii, dále pak s potravinami, jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost a skladování. Žák získá základní poznatky o potravinách rostlinného a živočišného původu, porozumí rozdělení nápojů a pochutin. Žák pochopí souvislost mezi správnou výživou, zdravým životním stylem a prevencí onemocnění.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

Charakteristika učiva

Obsah učiva 1. ročníku je zaměřen na základní pravidla dodržování hygieny v gastronomii, dále pak na význam a rozdělení základních živin, vitamínů a minerálních látek. Učivo je zaměřeno na složení, rozdělení, skladování a významu potravin rostlinného původu včetně pochutin.

Obsah učiva 2. ročníku je zaměřen na potraviny živočišného původu. Věnuje se rozdělení masa studenokrevných a teplokrevných živočichů a masných výrobků, jejich charakteristice, významu, jakosti, skladování, použití.

Obsah učiva 3. ročníku je zaměřen na nápoje, jejich význam, rozdělení, výrobu a pravidla o skladování. Učivo je zaměřeno na způsob fungování trávicího systému. V části věnované správné výživě, dietám, alternativnímu stravování a diferencované stravě se žáci seznámí s jednotlivými zásadami uvedených výživ a tyto vědomosti dokáží aplikovat při sestavování jídelních lístků.

Odborné vzdělávání úzce souvisí s předměty Technologie, Stolničení, Odborný výcvik a Informační technologie.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. ročníku – 33 hodin, ve 2. ročníku – 33 hodin, ve 3. ročníku – 33 hodin

Strategií výuky je, aby žák získané vědomosti a dovednosti dokázal využít v praxi.

Forma výuky: frontální vyučování

práce s odbornými časopisy, internetem

video- naučné a instruktážní filmy

nástěnné obrazy, knihy

Hodnocení žáků

Kritéria hodnocení jsou uplatňována dle platného klasifikačního řádu. Hodnocení výsledků vzdělávání žáka je prováděno průběžně numericky v kombinaci se slovním. Kritériem hodnocení je nejen odevzdat práci v termínu, ale i její úroveň.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí

Žák je veden k tomu, aby:

- jednal odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i v rámci týmové práce
- vyjadřoval se k problémům a své myšlenky odborně a srozumitelně formuloval a pracoval s informacemi
- zvládal zásady zdravého životního stylu a fyziologii lidského těla

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti:

- přijímal odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání
- vhodně komunikoval

Člověk a životní prostředí:

- jednal hospodárně (třídění odpadů, úspora energií, správné hospodaření s potravinami)

Člověk a svět práce:

- vyhledával aktivně nové informace ze svého oboru
- aplikovat získané poznatky v praxi

Informační a komunikační technologie:

- žáci procvičují práci s počítačem, získávají informace z internetu



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa 1.ročník

Počet hodin celkem: 33

Tematický celek	Výsledek vzdělávání a kompetence	Počet hodin
1. Potraviny <ul style="list-style-type: none">- skladování a hygiena- význam pro lidský organismus, rozdělení- jednotlivé složky potravin – bílkoviny, sacharidy, tuky, vitamíny, minerální látky, voda	Žák: <ul style="list-style-type: none">- popíše správný způsob skladování- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě	10
2. Potraviny rostlinného původu <ul style="list-style-type: none">- ovoce – složení rozdělení, význam, použití- zelenina – složení, rozdělení, význam, použití- brambory – složení, rozdělení, význam, použití- luštěniny – složení, význam, druhy, použití- obiloviny a mlýnské výrobky – složení, rozdělení, význam, použití- houby – složení, rozdělení, význam	<ul style="list-style-type: none">- využívá znalosti o potravinách ve výživě- charakterizuje význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus	16
3. Pochutiny <ul style="list-style-type: none">- koření – rozdělení, druhy, význam, použití- káva, čaj, kávoviny, kakao – charakteristika, druhy, význam- ostatní pochutiny – sůl, ocet, pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření, kypřící prostředky	<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje význam a vliv pochutin na lidské zdraví, jejich prospěšnost i špatný vliv- popíše správné využití pochutin při tepelném zpracování	5
4. Sladidla <ul style="list-style-type: none">- druhy, vlastnosti ,použití	<ul style="list-style-type: none">- zná význam a vliv sladidel na lidský organismus- charakterizuje jejich využití v kuchyni	2



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa 2.ročník

Počet hodin celkem: 33

Tematický celek	Výsledek vzdělávání a kompetence	Počet hodin
1. Potraviny živočišného původu <ul style="list-style-type: none">- mléko a mléčné výrobky – význam, složení, druhy, jakost, skladování, použití- vejce – složení, druhy, jakost, nákazy, použití- maso – význam ve výživě, rozdělení, charakteristika, složení, jednotlivé druhy masa, skladování, vady, jakost	Žák: <ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení- charakterizuje jednotlivé druhy masa, zná význam pro výživu, je schopen rozlišit jednotlivé části masa podle základních znaků- zná význam zrání masa pro další použití při přípravě pokrmů	11
2. Jateční druhy masa <ul style="list-style-type: none">- hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí a kůzlečí maso – rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, upotřebení, skladování	<ul style="list-style-type: none">- rozděluje jednotlivé druhy masa podle kuchyňského upotřebení a podle jakostních tříd- zná význam masa a jeho skladování	15
3. Ryby, drůbež, zvěřina <ul style="list-style-type: none">- ryby, drůbež, zvěřina – rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování	<ul style="list-style-type: none">- zná význam drůbežního a rybího masa ve výživě- zná význam zrání zvěřiny pro další tepelné zpracování	3
4. Korýši, měkkýši, obojživelníci <ul style="list-style-type: none">- korýši, měkkýši, obojživelníci – jednotlivé druhy, charakteristika, význam, specifika jednotlivých druhů	<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje specifické druhy mas, jeho složení a přípravu	2
5. Masné výrobky <ul style="list-style-type: none">- uzeniny- význam, složení, výroba, rozdělení, použití, skladování- konzervy a polokonzervy	<ul style="list-style-type: none">- je schopen zařadit jednotlivé druhy masných výrobků a určit jejich význam při dalším zpracování- popíše skladování jednotlivých druhů	2



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Název vyučovacího předmětu: Potravin a výživa pro 3. ročník

Počet hodin celkem: 33

Tematický celek	Výsledek vzdělávání a kompetence	Počet hodin
1. Nápoje <ul style="list-style-type: none">- nealkoholické nápoje – význam, rozdělení, charakteristika jednotlivých druhů- alkoholické nápoje:- pivo – suroviny pro výrobu, tržní druhy, pivní zařízení, ošetřování- víno – pěstitelské oblasti, význam, výroba, druhy, skladování- lihoviny – charakteristika, rozdělení, výroba, tržní druhy- vliv alkoholu na lidský organismus	Žák: <ul style="list-style-type: none">- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek- vyjmenuje způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů- popíše vliv alkoholu na lidské zdraví	15
2. Trávicí soustava <ul style="list-style-type: none">- jednotlivé části trávicí soustavy, význam, proces trávení, přeměna živin	<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje význam trávicí soustavy a princip přeměny látek	2
3. Správná výživa a způsoby stravování <ul style="list-style-type: none">- zásady správné výživy, druhy stravy, charakteristika a vliv na organismus- stravovací návyky, obezita, bulimie	<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje podstatu racionální výživy- rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě- uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků na civilizační choroby	4
4. Diferencovaná strava <ul style="list-style-type: none">- výživa dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, sportovců,, starých osob- dietní stravování- strava v různých pracovních podmínkách	<ul style="list-style-type: none">- sestaví jídelníček podle jednotlivých skupin obyvatelstva- charakterizuje úlohu dietního stravování- vyjmenuje hlavní typy léčebných diet	6
5. Opakování k závěrečným zkouškám	<ul style="list-style-type: none">- samostatně uplatní získané poznatky při zpracování úkolu a vhodně je prezentovat	6



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

6.13 Technologie

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Technologie		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	1	2	2
Počet hodin celkem:	33	66	66

P o j e t í p ř e d m ě t u

Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytnout žákovi vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů při vlastní přípravě jídel studené a teplé kuchyně a nápojů. Zohledněny jsou zásady racionální výživy na návaznosti na klasické i moderní technologické postupy a zpracování pokrmů. Důraz je kladen zejména na osvojení přípravy jídel a nápojů, jejich expedici a úpravu pro servírování, hospodárné využívání potravin a technologické postupy.

Charakteristika učiva

V průběhu vzdělávání je žák veden k získávání poznatků o potravinách a jejich technologickém zpracování. Odborné vzdělávání úzce souvisí s předměty Potraviny a výživa, Stolničení, Hospodářské výpočty, Odborný výcvik a Informační technologie.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Strategie výuky

Výuka je rozdělena do tří ročníků, učivo je řazeno podle stupně náročnosti. Strategii výuky je, aby žák získané vědomosti a dovednosti dokázal využít v praxi.

Nové znalosti si žáci osvojují především těmito metodami:

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

Hodnocení žáků

Kritéria hodnocení jsou uplatňována dle platného klasifikačního řádu. Hodnocení výsledků vzdělávání žáka je prováděno průběžně numericky v kombinaci se slovním.. Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů a ústního zkoušení.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí

Je veden k tomu, aby:

- využíval ke svému určení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- přijímal hodnocení výsledků své práce ze strany jiných lidí, spolupracovat při řešení problémů
- účastnil se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory, vyjadřoval se v souladu se zásadami kulturního projevu a chování
- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- pracoval v týmu a podílel se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a plnit svěřené úkoly
- zhodnotil význam životního prostředí pro člověka,



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

Přínos k rozvoji průřezových témat

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti - cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti;

Člověk a životní prostředí – jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické;

Člověk a svět práce – vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.

Informační a komunikační technologie – práce se softwarem, práce s kalkulačkou

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Název vyučovacího předmětu **Technologie – 1. ročník**

Počet hodin celkem: 33

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
Žák: - získá stručný přehled o vývoji gastronomie	1. Úvodní hodina, vývoj kuchařství	2
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s bezpečnostními předpisy	2. Hygiena a bezpečnost práce - hygiena osobní, pracoviště a pokrmů - bezpečnost při práci	2
- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - dokáže organizovat práci ve výrobním středisku - vysvětlí požadavky na ošetřování a skladování potravin	3. Výrobní středisko a jeho členění - členění, funkce a základní vybavení výrobních středisek - pracovníci ve výrobním středisku	3
- aplikuje znalosti při práci s recepturami používanými ve veřejném stravování - vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů	4. Základy administrativy - receptury používané ve veřejném stravování	2



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

	- normování	
- popíše způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin	5. Předběžná úprava surovin - příprava na další zpracování	4
- charakterizuje tepelné úpravy, vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a umí je využít	6. Tepelné úpravy - vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání, zadělávání	7
- vysvětlí význam polévek, jejich rozdělení a dávkování - zná technologické postupy tradičních polévek	7. Úpravy vývarů a polévek - rozdělení polévek - druhy vývarů - vložky a zavářky do polévek	9
- vysvětlí základní význam a rozdělení omáček	8. Omáčky - druhy omáček, význam, dávkování	4

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Název vyučovacího předmětu: **Technologie – 2. ročník**

Počet hodin celkem: 66

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
Žák: - charakterizuje jednotlivé typy omáček, zná postup jejich přípravy	8. Omáčky - teplé omáčky - studené omáčky - ochucená másla	7
- vysvětlí význam příloh - popíše technologické postupy přípravy tradičních příloh - využívá receptury a odbornou literaturu	9. Přílohy a příkrmy - význam příloh a jejich podávání - příprava příloh z jednotlivých druhů potravin	14
- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy bezmasých pokrmů podle použitých základních surovin - ovládá technologické postupy přípravy tradičních bezmasých	10. Bezmasé pokrmy - význam a rozdělení - příprava bezmasých pokrmů	9



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

pokrmů	z jednotlivých druhů potravin	
<ul style="list-style-type: none">- popíše použití jednotlivých částí hovězího masa včetně vnitřností- zná technologické postupy tradičních pokrmů z hovězího masa- využívá receptury a odbornou literaturu	11. Příprava pokrmů z hovězího masa <ul style="list-style-type: none">- rozdělení, použití jednotlivých částí- tepelné úpravy pokrmů z hovězího masa	11
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí použití jednotlivých částí telecího masa včetně vnitřností- ovládá technologické postupy tradičních pokrmů z telecího masa- využívá receptury a odbornou literaturu	12. Příprava pokrmů z telecího masa <ul style="list-style-type: none">- rozdělení, použití jednotlivých částí- tepelné úpravy pokrmů z telecího masa	4
<ul style="list-style-type: none">- uvede použití jednotlivých částí vepřového masa včetně vnitřností- zná technologické postupy tradičních pokrmů z vepřového masa- orientuje se v přípravě pokrmů vepřových hodů- vysvětlí použití uzeného masa a slaniny- využívá receptury a odbornou literaturu	13. Příprava pokrmů z vepřového masa <ul style="list-style-type: none">- rozdělení a použití jednotlivých částí- tepelné úpravy pokrmů z vepřového masa- použití uzeného masa a slaniny- pokrmy vepřových hodů	10
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí použití jednotlivých částí skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa- popíše technologické postupy z těchto druhů mas- využívá receptury a odbornou literaturu	14. Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa <ul style="list-style-type: none">- rozdělení a použití jednotlivých částí- příprava před tepelnou úpravou- tepelné úpravy pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa	4
<ul style="list-style-type: none">- popíše předběžnou úpravu drůbeže- charakterizuje technologické postupy tradičních pokrmů z drůbeže- využívá receptury a odbornou literaturu	15. příprava pokrmů z drůbeže <ul style="list-style-type: none">- předběžná úprava, vykostování a porcování- tepelné úpravy pokrmů z drůbeže	7



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Název vyučovacího předmětu: **Technologie – 3. ročník**

Počet hodin celkem: 66

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- dodržuje požadavky na hygienu při přípravě pokrmů z mletých mas- uvede vhodná masa na přípravu pokrmů z mletých mas- popíše tradiční technologické postupy pokrmů z mletých mas	16. Příprava pokrmů z mletých mas <ul style="list-style-type: none">- hygiena při přípravě pokrmů- pokrmy z jednoho druhu mletých mas- pokrmy z více druhů mletých mas	4
<ul style="list-style-type: none">- popíše předběžnou přípravu ryb a jejich technologické zpracování- orientuje se v přípravě korýšů, měkkýšů a obojživelníků- využívá receptury a odbornou literaturu	17. Příprava pokrmů z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků <ul style="list-style-type: none">- druhy ryb, vlastnosti rybího masa- předběžná příprava ryb- tepelné zpracování ryb a rybích vnitřností- korýši, měkkýši a obojživelníci	4
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí rozdělení zvěřiny- popíše předběžnou přípravu zvěřiny a její technologické zpracování- využívá receptury a odbornou literaturu	18. Příprava pokrmů ze zvěřiny <ul style="list-style-type: none">- rozdělení, vlastnosti, předběžná příprava zvěřiny- tepelné zpracování zvěřiny	3
<ul style="list-style-type: none">- vybere vhodná masa na přípravu pokrmů na objednávku- charakterizuje technologické postupy tradičních pokrmů na objednávku- uvede vhodné přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku- využívá receptury a odbornou literaturu	19. Příprava pokrmů na objednávku <ul style="list-style-type: none">- vhodné části jednotlivých druhů mas- tepelné zpracování pokrmů na objednávku- příprav pokrmů před hostem- přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku	9
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje pokrmy studené kuchyně	20. Příprava pokrmů studené kuchyně	8



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- využívá zásady správné výživy při přípravě pokrmů studené kuchyně- popíše využití pokrmů studené kuchyně	<ul style="list-style-type: none">- charakteristika pokrmů studené kuchyně a zásad správné výživy- jednotlivé výrobky studené kuchyně	
<ul style="list-style-type: none">- uvede technologii přípravy teplých pokrmů- vhodně zařadí teplý předkrm ve složitém menu s ohledem na gastronomická pravidla	21. Příprava teplých předkrmů <ul style="list-style-type: none">- ragú, salpikony salmi a krokety- předkrmy z masa, vnitřností, vajec, sýrů a zeleniny	2
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v pokrmech zahraničních kuchyní- charakterizuje používané suroviny v jednotlivých kuchyních- uvede krajové speciality	22. Příprava pokrmů zahraničních kuchyní <ul style="list-style-type: none">- charakteristika vybraných kuchyní- krajové speciality	5
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje význam, rozdělení a způsob podávání moučníků- popíše přípravu základních druhů těst, krémů a polev- uvede přípravu nápojů běžně zařazených na nápojovém lístku	23. Technologické postupy moučníků a nápojů <ul style="list-style-type: none">- význam, rozdělení a způsob podávání- příprava jednotlivých druhů těst- krémy, polevy, zmrzliny- teplé a studené nápoje	14
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje jednotlivé typy diet- popíše rozdíly v tepelné úpravě při přípravě diet- charakterizuje stravování jednotlivých skupin (děti, těhotné ženy, sportovci, pracující v různých podmínkách)	24. Dietní stravování <ul style="list-style-type: none">- vhodné suroviny pro přípravu dietních pokrmů- příprava dietních pokrmů- diferencovaná strava	4
<ul style="list-style-type: none">- popíše výhody při práci s polotovary	25. Progresivní příprava pokrmů <ul style="list-style-type: none">- příprava pokrmů z průmyslových polotovarů- dokončení zmrazených a konzervovaných pokrmů	2
<ul style="list-style-type: none">- uvede přípravu vhodných pokrmů v jednotlivých dopravních	26. Příprava pokrmů ve speciálních a	1



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

prostředcích	improvizovaných podmínkách - příprava pokrmů v dopravních prostředcích	
- uplatňuje dosud získané vědomosti, shrnuje je a analyzuje	Opakování a příprava k závěrečným zkouškám	10



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

6.14 Stolničení

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Stolničení		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	1	1	1
Počet hodin celkem	33	33	33

Cíl předmětu:

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



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází z oblasti RVP - *Odbyt a obsluha a Komunikace*.

V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládnutí techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Postupně dochází k seznámení se s technikou jednoduché obsluhy, získání znalostí jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře. Žáci se naučí sestavit jídelní a nápojový lístek, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Dodržovat bezpečnost práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, *odborným výcvikem, s praktickými cvičeními a výukou cizích jazyků*.

Metody a formy výuky:

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – zpětný projektor, video – naučné a instruktážní filmy. Dle možností jsou průběhu roku jsou uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování.

Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Projekty na předem zadané téma - samostatné i skupinové práce.

Hodnocení žáků:

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria vychází z platného klasifikačního řádu.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence – žák se učí vhodnému vystupování na veřejnosti, používá odborný slovník.

Personální kompetence - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky.

Sociální kompetence - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.

Řešení pracovních a mimopracovních problémů - naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

Průřezová témata:

Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.

Člověk a životní prostředí – rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
Žák: - rozlišuje pojem stolničení a stolování, rozlišuje druhy odbyt. středisek, jejich vybavení - zná organizaci práce v odbytovém středisku - ovládá předpisy v odbytovém středisku	1. Základní pojmy a předpisy Význam stolování a stolničení Význam a úkoly odbytu, druhy odbytových středisek	8
- rozlišuje malý a velký stolní inventář - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení	2. Zařízení, vybavení na úseku obsluhy Rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny, jeho údržba	4
- je seznámen s gastronomickými pravidly a jejich významem pro společné stravování - uvádí náležitosti jídelního a nápojového lístku - sestavuje jídelní a nápojový lístek - zná správné teploty podávaných nápojů - volí správné druhy skla - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - správně doporučuje nápoj k jednotlivým druhům pokrmů	3. Gastronomická pravidla Zásady sestavování jídelních lístků Druhy a náležitosti jídelních lístků Zásady sestavování nápojových lístků Druhy a náležitosti nápojových lístků, teploty podávaných nápojů	8
- vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje	4. Jednoduchá obsluha Podávání snídaní	6



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
 ŠVP: Kuchař – číšník
 Platnost od 1. 9. 2018

- ovládá techniku jednoduché obsluhy - je seznámen s různými způsoby vyúčtování	Podávání přesnídávek Podávání obědů Podávání svačin, podávání večeří	
- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, popíše úlohy jednotlivých pracovníků v odbyt. Středisku - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - určuje způsob obsluhy, charakterizuje různé formy obsluhy	5. Systémy obsluhy a formy prodeje Jednotlivé systémy obsluhy a různé formy prodej jídel a nápoje Prodejní a zábavní automaty Jednotlivé způsoby obsluhy, charakteristika, využití	7

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
Žák: - ovládá techniku složité obsluhy - se seznámí se servisem speciálních druhů pokrmů a s využitím k tomu určeného inventáře	1.Složité obsluha – nižší forma Podávání jednotlivých chodů a speciálních druhů pokrmů, používání speciálních inventáře	12
- ovládá obsluhu podle jednotlivých odbytových středisek a prostředí - je seznámen s jednotlivými druhy společenských a zábavních středisek, s jejich vybavením a provozem, způsobem a systémem obsluhy - dokáže sestavit typickou nabídku pokrmů a nápojů pro jednotlivé druhy společensko-zábavních středisek	2. Společenská a zábavní střediska Kavárna a kavárenská herna – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Vinárna a vinný sklep – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Bary – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Varieté a kabarety – charakteristika Koliby a salaše – charakteristika, provoz, sortiment	10
- ovládá jednotlivé úkony vyšší formy složité obsluhy – flambování, vykostování, přípravu kávy a ovoce před hostem	3.Složité obsluha – vyšší forma Jednotlivé úkony obsluhujících, kategorie pracovníků v obsluze	11
Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- připravuje a servíruje míšení nápoje- vyjmenuje je a charakterizuje pomůcky barmana, číšníka a sommeliera, pracuje s nimi	<p>1. Míšené nápoje Druhy, použití, rozdělení, pravidla při přípravě</p>	4
<ul style="list-style-type: none">- je seznámen s možnostmi obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích, se specifiky stravovacích návyků cizinců, respektuje je- jedná profesionálně v souladu se společenským chováním- chová se profesionálně - řeší možné nehody při obsluze- předchází konfliktním situacím na provozovně	<p>2. Gastronomické služby Gastronomické služby v dopravních prostředcích Základní společenská a profesní pravidla, chování zahraničních hostů Možnosti vzniku konfliktních situací a možnosti jejich řešení</p>	4
<ul style="list-style-type: none">- je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb- rozlišuje druhy slavnostních hostin- charakterizuje další druhy společenských akcí podle způsobu obsluhy	<p>3. Ostatní druhy slavnostních hostin Druhy, charakteristika, význam, rozdělení podle způsobu obsluhy, doby konání a počtu osob</p>	8
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb- dokáže charakterizovat jednotlivé funkce hotelového a restauračního managementu- zná možnosti různých platebních styků restaurační řetězce- dokáže využít SWOT analýzu pro konkurenční boj jednotlivých odbytových středisek	<p>4. Hotelový a restaurační management Profesionalita v péči o hosta Restaurační řetězce – výhody a nevýhody, platební styk s hostem, jednotlivé oblasti hotelového provozu SWOT analýza odbytového střediska v návaznosti na situaci v regionu</p>	7
<ul style="list-style-type: none">- průběžně se písemnou a ústní formou připravuje na ZZ- samostatně zodpoví odbornou otázku z předmětu	<p>5. Opakování k ZZ průběžné opakování ve II. pololetí</p>	10



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

6.15 Společenská výchova

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Společenská výchova		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	1	0	0
Počet hodin celkem:	33	0	0

P o j e t í p ř e d m ě t u

Obecné cíle

Předmět společenská výchova významně přispívá ke kultivaci člověka. Cílem předmětu je aplikovat zásady společenského chování na podmínky v gastronomickém provozu. Současně pracovat na sebepoznání, sebehodnocení a postupném vytváření profesionálního postoje, komunikaci s hosty a utváření pocitu jejich spokojenosti. Žáci jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev.

Charakteristika učiva

Učivo tvoří témata zabývající se osobností člověka a její socializací. Společenská výchova kultivuje osobnost žáka, žák je mimo jiné informován o pravidlech společenského chování, o tom jak se pohybovat ve společnosti a především jak jednat se zákazníkem.

Vzdělání vede k tomu, aby žáci dovedli využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě. Dokázali získávat a kriticky hodnotit informace získané z různých zdrojů, uplatňovat ve své životě estetická kritéria, být tolerantní k estetickému cítění a vkusu druhých lidí



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Pojetí výuky

Metody a formy výuky.

- frontální výuka doplněná hodnotícími otázkami – zpětnou vazbou
- dialogické metody - diskuse a její formy
- inscenační metody, metody hraní rolí
- videoprojekce s následnou diskusí

Hodnocení žáků

Hodnocení je numerické v kombinaci se slovním. Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů a ústního zkoušení.

Kritéria hodnocení vychází z platného klasifikačního řádu.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí

Klíčové kompetence:

komunikativní:

- žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v mluveném i psaném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou vedeni ke snaze vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování

sociální a personální:

- žáci jsou připraveni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností. Přijímat hodnocení výsledků své práce a svého jednání ze strany druhých lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví. Žáci jsou schopni pracovat samostatně i v týmu, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů.

odborné (pracovní):

- žáci jsou vedeni k tomu, aby porozuměli zadanému úkolu, určili jádro problému a získali informace k řešení problému

prostředky informačních a komunikačních technologií

- žáci umí pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace s otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, pracovat s informacemi a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Přínos k rozvoji průřezových témat:

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- různé členové společnosti, společenské skupiny, kultura náboženství
- vytváření demokratického prostředí ve třídě
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů, morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance

Člověk a životní prostředí

- ekologie člověka, životní prostředí člověka
- ekologické aspekty pracovní činnosti

Člověk a svět práce

- aplikovat získané poznatky v praktickém životě i v jiných předmětech

Informační a komunikační technologie

- využití internetu k vyhledávání studijních materiálů



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Název vyučovacího předmětu **Společenská výchova – 1. ročník**

Počet hodin celkem: 33

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- rozlišuje vhodné společenské chování v závislosti na daných společenských situacích- ovládá základní společenská pravidla- orientuje se v situacích, do kterých se může při svých obchodních či soukromých cestách dostat- orientuje se v módních trendech	<p>Společenské chování</p> <ul style="list-style-type: none">- základní pravidla společenského chování, chování u stolu- korespondence, telefonování- oblékání k různým příležitostem- rodinné oslavy, náboženské oslavy a tradice	8
<ul style="list-style-type: none">- ujasní si vztah sám k sobě, druhým lidem, přírodě i práci- umí usměrňovat svůj temperament při práci v gastronomickém provozu- je připraven pro zvolenou profesi nejen po stránce zdravotní, psychické, ale i odborné a morální	<p>Osobnost člověka</p> <ul style="list-style-type: none">- charakteristika osobnosti- charakter, temperament- profil pracovníka v gastronomickém provozu- význam poznávání hodnocení lidí pro pracovníky v provozu	6
<ul style="list-style-type: none">- chápe, že bez společnosti by člověk nebyl člověkem- zvládá jak verbální tak neverbální komunikační prostředky- zná význam „prvního dojmu“- je připraven na svou roli pracovníka v gastronomickém provozu	<p>Osobnost z hlediska sociální psychologie</p> <ul style="list-style-type: none">- vliv společenského prostředí na utváření osobnosti- sociální prostředí, sociální interakce a komunikace- proces přizpůsobování se normám- pozice, status, společenská role	3



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- kriticky přistupuje ke svému zevnějšku, odhaluje jeho nedostatky a hledá nápravu- zodpovědně pečuje nejen o své zdraví fyzické, ale i psychické- zvládá prostředky osobního působení na hosta	Vystupování a chování pracovníků v gastronomických provozech <ul style="list-style-type: none">- zevnějšek pracovníka, duševní hygiena a péče o zdraví- zvládání stresů- vystupování pracovníků vůči hostům- řeč těla, výraz tváře, ovlivňování hosta	5
<ul style="list-style-type: none">- umí řešit nejrůznější situace, ve kterých se při svém povolání může ocitnout- vymyslí jakým způsobem by mohl získat klientelu v určitém podniku- chápe, že práce v oblasti obsluhy a služeb musí mít charakter přátelské pohostinnosti- dokáže vysvětlit slogan „Náš zákazník, náš pán“- rozpozná typy hostů, ví jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům	Řešení obvyklých a zvláštních situací v gastronomickém provozu <ul style="list-style-type: none">- chování obsluhujícího v obvyklých situacích (od usazení hosta až po rozloučení s hostem)- řešení nepříjemných situací- asertivita- problematičtí hosté a jejich chování	6
<ul style="list-style-type: none">- umí alespoň částečně komunikovat s hosty v cizím jazyce- respektuje národní mentalitu zvyklostí	Zahraniční klientela <ul style="list-style-type: none">- odlišné zvyklosti ve stravování různých národů- náboženské tradice a zvyklosti	3



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

6.16 Technika administrativy

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Technika administrativy		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	1	0	0
Počet hodin celkem:	33	0	0

P o j e t í p ř e d m ě t u

Obecné cíle

Cílem předmětu je naučit žáky/žákyně ovládat rychle a efektivně klávesnici pomocí všech deseti prstů nejen při psaní, ale i při ovládnutí PC. Žáci si osvojí práci se základními editačními funkcemi textového editoru. Zároveň jsou žáci vedeni k upevňování pracovních návyků jako jsou přesnost a pečlivost. Seznámí se s hygienickými a ergonomickými pravidly při práci s počítačem.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP z oddílu Komunikace ve službách. Základem učiva je ovládnutí psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou. Žáci se učí efektivně ovládat počítač pomocí klávesnice, učí se základní editaci textu v textovém editoru. Je používán počítačový program Mount Blue.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. ročníku 1 hodinu týdně (tj. 33 hodin)

- probíhá ve skupinách v učebně vybavené počítači s připojením na Internet
- žáci nacvičují samostatně ovládání klávesnice pomocí výukového softwaru a textového editoru
- procvičováním různými technikami zvyšují rychlost a přesnost psaní
- učí se psaní podle diktátu, snaží se dosáhnout požadované rychlosti
- poměřují své výsledky v čase, s ostatními členy skupiny
- učí se předcházet zdravotním rizikům při dlouhodobé práci s počítačem
- na jednoduchých příkladech získávají základní znalosti pro editaci textu.

Metody vyučování:

- převažuje individuální práce žáků/žákyně
- slovní projevy – výklad, rozhovor, popis, vysvětlení, motivační rozhovor, pozorování, instruktáž
- osvojování dovedností nácvikem
- fixace dovedností - následným procvičováním

Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni za výkon – zejména za přesnost a rychlost opisu. Je hodnocena jejich aktivita v hodinách, motivace. Je kladen nárok na jejich průběžné zlepšování rychlosti a přesnosti psaní, což je zohledňováno v celkové známce. Hodnoceny jsou také výsledky soutěží a her, které mají jinak hlavně motivační charakter a slouží k sebehodnocení. Kritéria hodnocení vychází z platného klasifikačního řádu.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí

Využívání informačních technologií směřuje k jejich rutinnímu uplatnění při vytváření písemností s využitím témat probíraných v dalších předmětech.

Kompetence k učení:

- možnost sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí

Komunikativní kompetence:

- zpracovávat souvislé texty na běžná i odborná témata rychle a efektivně



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

- zaznamenávat písemně myšlenky, texty a projevy z mluveného slova i psaného textu s co největší přesností, co nejrychleji

Sociální a personální kompetence:

- hygiena a bezpečnost při práci s počítačem, předcházení zdravotním rizikům – ergonomická pravidla
- odpovědné plnění svěřených úkolů
- spoluvytváření vstřícného pracovního prostředí - ohleduplnost k ostatním členům skupiny

Kompetence k pracovnímu uplatnění:

- využitím získané dovednosti zefektivnit své budoucí aktivity studijní i pracovní

Kompetence pro práci s informačními a komunikačními technologiemi:

- pomocí získané dovednosti lépe a efektivněji pracovat s osobním počítačem

Mezipředmětové vztahy:

- získané dovednosti lze využít ve všech ostatních předmětech při zpracování nejrůznějších textových výstupů zpracovávaných na PC

Přínos k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti, sociálního citění, byli schopni zdravého úsudku a rozhodnutí
- dovedli jednat s lidmi, orientovali se v citlivých a problematických otázkách současné společnosti a dokázali vyjádřit vlastní postoj a názor, zároveň ho obhájit
- dovedli prezentovat své postoje a názory

Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- poznávali své okolí, orientovali se v problémech regionálního i globálního charakteru
- orientovali se v problematice ochrany a tvorby životního prostředí

Člověk a svět práce:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si uvědomovali význam vzdělání pro život a úspěšné působení v budoucí profesi
- aktivně a zodpovědně přistupovali k volbě svého povolání, osvojili si práci na PC
- verbálně se prezentovali před potenciálními zaměstnavateli

Informační a komunikační technologie:



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pracovali s informacemi a komunikačními technologiemi
- samostatně vyhledávali informace, třídili a vyhodnocovali je
- aktivně užívali veškeré dostupné technologie a využívali jich k potřebám současného i budoucího vzdělávání

Všechna průřezová témata se také objeví v projektu celé školy nazvaném Vánoční tradice.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání usiluje o formování a posilování následujících postojů, hodnot a preferencí:

- snahu dorozumět se a komunikovat
- potřeba komunikace a uvědomění si vlastní identity
- vážit si hodnot lidské práce
- umět vyjádřit své emoce, přání, city
- kriticky posuzovat skutečnost kolem sebe, tvořit si vlastní názor
- chránit životní prostředí



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none">- orientuje se ve funkci osobního počítače- aplikuje ergonomické zásady- orientuje se ve výukovém programu Mount Blue- používá základní příkazy práce s textovým editorem- definuje základní principy desetiprstové hmatové metody	<p>1. Úvod do předmětu</p> <ul style="list-style-type: none">- klávesnice, druhy, ovládání, hmatová metoda- správné sezení, držení těla, rukou, odpočinek- program Word – základní příkazy	2
<ul style="list-style-type: none">- ovládá psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou- píše naslepo na střední, horní a dolní písmenné řadě- ovládá psaní na číselné řadě- zvládá psaní s maximální přesností a rychlostí- je používán počítačový program Mount Blue	<p>2. Základní nácvik ovládání klávesnice</p> <ul style="list-style-type: none">- nácvik na střední a horní písmenné řadě- nácvik na dolní písmenné řadě- velká písmena, tečka, pomlčka- nácvik na číselné řadě- diakritická a interpunkční znaménka, značky, číslice	27
<ul style="list-style-type: none">- zvládá opis textu v požadovaném termínu s maximální přesností, i cizojazyčný text- píše podle diktátu	<p>3. Zvyšování přesnosti, rychlosti psaní</p> <ul style="list-style-type: none">- zvyšování rychlosti a přesnosti různými metodami- opis cizojazyčných textů- psaní podle diktátu	2
<ul style="list-style-type: none">- používá základní formátování textu	<p>4. Nácvik úpravy textu</p> <ul style="list-style-type: none">- průběžně- členění textu do odstavců- zvýrazňování textu- zarovnávání	2



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

6.17 Základy podnikání

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Základy podnikání		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	0	0	1
Počet hodin celkem:	0	0	33

P o j e t í p ř e d m ě t u

Obecné cíle

Žáci se seznámí s odvětvím cestovního ruchu a systémem jeho řízení v České republice.
Žáci dokáží definovat a třídit základní a doplňkové služby v odvětví CER.
Žáci si uvědomí hospodářský a společenský význam služeb CER.
Žáci se seznámí s významnými středisky CER a s významnými oblastmi CER v ČR a v Evropě.
Žáci se seznámí s činnostmi nutnými pro založení, provozování a zrušení podniku.

Charakteristika učiva

Učivo obsahuje charakteristiku služeb CER, pojmy, vývoj, význam, členění, způsob řízení, organizace a právní úprava CER v ČR.
Učivo je děleno do tematických celků : charakteristika CER, předpoklady pro rozvoj oblastí CER, služby CER, ekonomika a marketing CER., střediska a oblasti CER v ČR a v Evropě.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve 3. ročníku dvě hodiny za dva týdny (tj. 33 hodin za rok) formou :

- Projektové vyučování
- Skupinové a individuální konzultace žáků s vyučujícím
- Skupinové vyučování
- Praktická cvičení
- Audiovizuální projekce

Hodnocení žáků

Ústní zkoušení

Písemné zkoušení

Didaktické testy

Aktivita studentů

Hodnocení se řídí platným klasifikačním řádem.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí

Žák studiem tohoto předmětu získává :

- Pozitivní vztah ke zvolenému oboru, k učení a k dalšímu vzdělávání.
- Pracuje s neznámými texty a informacemi, zpracovává je a vytváří si vlastní názor.
- Formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle.
- Diskutuje o problému, hledá kompromisní řešení.
- Podílí se na týmové práci .

Přínos k rozvoji průřezových kompetencí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby v demokratické společnosti :

- Měli vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti , schopnost morálního úsudku.
- Ovládali zásady profesionálního pracovníka odvětví cestovního ruchu.
- Dovedli jednat s lidmi, diskutovali o problémech ve společnosti.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

Žáci jsou vedeni k pochopení vlivu člověka na životní prostředí, tak aby :

- Poznávali svět a lépe mu rozuměli.
- Uměli pracovat s informacemi, získávat je a vyhodnocovat.
- Pomáhali zajišťovat udržitelný rozvoj krajiny.

Žáci jsou vedeni k poznání role člověka na trhu práce, tak aby :

- Poznali zodpovědnost za vlastní životy a význam vzdělání v životě člověka.
- Byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné pracovní kariéře.
- Dokázali komunikovat s potenciálním zaměstnavatelem a dokázali formulovat své priority.
- Dokázali pracovat s informacemi, vyhledávat je, vyhodnocovat je, využívat je.

Žáci jsou vedeni k využívání informačních a komunikačních technologií , tak aby :

- Používali základní aplikační a programové vybavení počítače.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
<p>Orientuje se v základní struktuře odvětví služeb cestovního ruchu. Chápe význam přínosu podnikání v CER pro národní hospodářství. Rozumí významu služeb CER pro využití volného času lidí. Zná základní právní normy pro podnikání ve službách CER.</p>	<p>Struktura, význam, vývoj a systém řízení CER :</p> <ul style="list-style-type: none">• Pojmy v CER• Služby v odvětví CER• Význam CER pro NH• Systém řízení CER• Právní úprava CER v ČR	7
<p>Pozná zvláštnosti podnikání v různých oborech činností v CER. Dokáže určit vnější faktory, které mohou ovlivnit jeho podnikání. Rozumí vlivu vnitropodnikového prostředí na efektivitu podnikání. Pozná aspekty cenotvorby a význam trhu pro úspěch v podnikání.</p>	<p>Marketing v CER :</p> <ul style="list-style-type: none">• Tržní prostředí• Marketingové řízení ve službách CER• Analýza vnějšího trhu• Analýza vnitřního trhu • Tržní prostředí	7
<p>Orientuje se v právním prostředí podnikání v zájezdové činnosti Prakticky vyzkouší tvorbu vlastního návrhu zájezdu Naučí se, jak zpracovávat obchodní smlouvy s dodavatelem služeb. Vyzkouší vytvářet itinerář zájezdu Vypočítá vlastní kalkulaci ceny zájezdu pro zákazníka.</p>	<p>Zájezdová činnost :</p> <ul style="list-style-type: none">• Cestovní kanceláře• Cestovní agentury• Produkt CK• Smluvní vztahy s dodavatelem služeb	6



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<p>Zpracuje vlastní reklamní materiál pro podporu prodeje svého zájezdu.</p> <p>Orientuje se na fyzické mapě ČR Je seznámen s přírodními zajímavostmi ČR Pozná mnoho kulturně-historických památek v ČR</p> <ul style="list-style-type: none">• Orientuje se na fyzické mapě Evropy <p>Je seznámen s významnými oblastmi ČR v Evropě i ve Světě</p>	<ul style="list-style-type: none">• Program zájezdů• Topografická příprava zájezdů• Kalkulace ceny zájezdů• Podpora prodeje zájezdů <p>Geografie ČR :</p> <ul style="list-style-type: none">• Přírodní podmínky ČR pro ČR• Kulturní a historické podmínky ČR pro ČR• Oblasti ČR v Evropě	
<p>Vysvětlí pojem podnik Popíše třídění podniků podle různých hledisek Vysvětlí důležité postupy při zakládání, zrušení a zániku podniku</p>	<ul style="list-style-type: none">• Podnik• Třídění podniků• Vznik podniku, zrušení podniku a jeho zánik	5
<p>Vlastními slovy vysvětlí pojem podnikání Navrhne pro sebe vlastní podnikatelské záměry ve službách Vysvětlí jednotlivé druhy živností</p>	<ul style="list-style-type: none">• Podnikání• Právní formy, které vymezují podnikání• Živnostenské podnikání	5
<p>Vysvětlí jednotlivé formy propagace Vytvoří reklamu, která bude vhodně propagovat jeho fiktivní podnik</p>	<ul style="list-style-type: none">• Propagace podniku	3



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

6.18 Hospodářské výpočty

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Hospodářské výpočty		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	0	1	0
Počet hodin celkem:	0	33	0

P o j e t í p ř e d m ě t u

Obecné cíle

Cílem předmětu je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět využívat matematické dovednosti jak v odborné praxi, tak v osobním životě i dalším vzdělávání. Vzdělávání směřuje k upevnění dovednosti žáků v numerologickém počítání i v počítání z paměti a seznámit je s praktickými odbornými výpočty.

Charakteristika učiva

Vyučující vede žáka:

- k rozšiřování a prohlubování vědomostí, dovedností a návyků získaných v matematice
- aby využíval matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou
- orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy
- převáděl a uměl používat běžně používané jednotky (hmotnosti, objemu, délky, času, měny...)

Ve vyučování hospodářských výpočtů se klade důraz na aktivní a samostatnou práci žáků a důrazné dodržování postupu řešení.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Předmět souvisí s ostatními odbornými předměty, ekonomikou a matematikou.

Pojetí výuky

Předmět je vyučován ve druhém ročníku.

Nové znalosti si žáci osvojují především těmito metodami:

- efektivní výklad (frontální výuka)
- samostatná práce
- práce s učebními texty a učebnicí
- ústní a písemné opakování (komunikační a dialogické metody)

Hodnocení žáků

Hodnocení je numerické v kombinaci se slovním. Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů a ústního zkoušení.

Kritéria hodnocení vychází z platného klasifikačního řádu.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí

Klíčové kompetence

komunikační kompetence:

- žáci jsou schopni formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, zpracovávat texty s běžnými i odbornými tématy a různé pracovní materiály, jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování

sociální a personální:

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

kompetence k řešení problémů

- vést žáka uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace

odborné (pracovní):

- aplikovat základní matematické postupy při řešení praktických úkolů
- rozvíjet informační a komunikační dovednosti získáváním informací z nejrůznějších zdrojů, z literatury, s využitím PC



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

Přínos k rozvoji průřezových témat

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti - cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a

vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti;

Člověk a životní prostředí – jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické;

Člověk a svět práce – vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru, řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématu

Informační a komunikační technologie – práce se softwarem, práce s kalkulačkou

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Název vyučovacího předmětu **Hospodářské výpočty –2. ročník**

Počet hodin celkem: 33

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
Žák: - seznámí se s vhodnou výpočetní technikou používanou ve společném stravování - provádí základní početní úkony	1. Význam hospodářských výpočtů ve společném stravování - využití výpočetní techniky - základní početní úkony	3
- řeší praktické úkoly s využitím procentového výpočtu se zaměřením na svůj obor - provádí početní úkony potřebné k výpočtu spotřeby surovin	2. Praktické příklady - procentový výpočet – přírážka, sleva - spotřeby surovin	3



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- vypočítá spotřebu surovin používanou při účelovém stravování i při příležitostných akcích	3. Propočty dodržování limitů a norem při spotřebě surovin <ul style="list-style-type: none">- účelové stravování- příležitostné akce	4
<ul style="list-style-type: none">- provádí propočty dodavatelských podmínek- určí vhodného dodavatele podle svých propočtů- provede inventarizaci	4. Výpočty při zásobování <ul style="list-style-type: none">- výběr dodavatele – propočty podle dodavatelských podmínek- inventarizace	4
<ul style="list-style-type: none">- provede výpočet jednotlivých složek mzdy	5. Výpočet mzdy, pojistného, daňových záloh <ul style="list-style-type: none">- výpočet jednotlivých složek mzdy	8
<ul style="list-style-type: none">- řeší praktické úkoly související s využitím odbytových a ubytovacích středisek- navrhne různá řešení využití odbytových a ubytovacích středisek	6. Kapacita odbytových a ubytovacích středisek <ul style="list-style-type: none">- kapacita a využití odbytových a ubytovacích středisek	2
<ul style="list-style-type: none">- sestaví kalkulace ceny pokrmů a nápojů- vypočítá ceny obchodního zboží- provede propočty cen u příležitostných hostin a v účelovém stravování	7. Výpočet cen <ul style="list-style-type: none">- kalkulace ceny pokrmů a nápojů- ceny obchodního zboží (DPH)- ceny příležitostných hostin a účelového stravování	9



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

6.19 Odborný výcvik

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Délka a forma studia: tříleté denní
Stupeň vzdělání: střední s výučním listem
Platnost ŠVP: od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

Název předmětu	Odborný výcvik		
Ročník:	1.	2.	3.
Počet hodin:	15	17,5	17,5
Počet hodin celkem:	495	577,5	577,5

P o j e t í p ř e d m ě t u

Obecné cíle

Cílem předmětu je vytvoření odborných dovedností potřebných při technologii přípravy pokrmů, naučit žáky používat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Je veden, aby dodržoval BZOP a hygienu - v gastronomii při výrobě pokrmů, respektoval trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích.

Rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin, seznámí se, se způsoby skladování potravin a nápojů.

Rozvíjí aktivní přístup žáků k pracovnímu životu a své profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce. Cílevědomě přistupuje k týmové i samostatné práci.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti odborné vzdělávání a úzce souvisí s předměty Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, Společenská výchova a Hospodářské výpočty. Výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikací všeobecných a odborných dovedností. Plní funkci, kde se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti.

Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem, odpovědnost za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce.

Strategie výuky

Odborný výcvik je integrujícím předmětem. Žáci jsou vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí a dovedností získaných v ostatních vyučovacích předmětech. Učí žáky aplikovat vědomosti při praktické činnosti a osvojit si odborné dovednosti a návyky potřebné k vykonávání profesionálních činností v gastronomickém a ubytovacím provozu.

Hodnocení žáků

Je používáno slovní i numerické hodnocení. UOV zhodnotí dosažený stupeň vědomosti a aktivity žáků v jednotlivých částech vyučovacího dne, vztah k získání dovedností a pracovním činnostem, spojení praxe s odbornou teorií, aktuální využití teoretických znalostí k osvojení praktických dovedností, sebehodnocení, kolektivní hodnocení, veřejná prezentace.

Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i finančně formou kapesného (Hodnocení je prováděno na základě dosažených pracovních výsledků, na základě plnění jednotlivých úkolů, s ohledem na množství odpracovaných hodin).

Kritéria hodnocení – chování, kvalita práce, pracovní výkonnost, odpovědnost, pořádek a čistota, upravenost, hospodárnost.

Vychází z platného klasifikačního řádu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k vykonávání povolání kuchaře nebo číšníka. Aby si žák byl vědom náročnosti zvoleného oboru, ale se dokázal vyrovnat s pracovními i osobními problémy, uměl se přizpůsobit pracovním podmínkám, stal se plnoprávným a hodnotným členem společnosti.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

Komunikativní kompetence: zejména dovednosti vyjadřovat se ústně i písemně, zpracovávat písemný materiál, vysvětlovat a znázorňovat, číst s porozuměním text. Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásady kultury osobního projevu a společenského chování. Dodržovat zásady slušného chování a profesního vystupování. Vyjadřovat se pohotově, jasně, logicky a přesně při komunikaci s hostem.

Personální a sociální kompetence: zejména zdokonalovat vlastní výkonnost, dovednost spolupracovat s druhými lidmi, přijímat zodpovědnost za vlastní práci i za práci ostatních., stanovovat a dodržovat efektivní postupy při plnění úkolů, žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k utváření mezilidských vztahů, předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Kompetence k řešení problémů: žáci jsou schopni uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace, naučí se řešit problémy a problémové situace, zejména identifikovat a analyzovat problémy, zvažovat možnosti jejich řešení, vybírat a navrhnout řešení v daném kontextu

Kompetence k využívání informačních a komunikačních technologií: žáci umí využívat informačních technologií, zejména dovednost pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, využívat rozmanitých informačních zdrojů a informací různého druhu a charakteru v pracovním i mimopracovním životě.

Kompetence k pracovnímu uplatnění: absolventi mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, aktivně se rozhodují o svém pracovním uplatnění, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, znají práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí: environmentální problematika (voda a hospodaření s vodou) voda a hospodaření s vodou při běžné pracovní činnosti při práci v odborném výcviku, manipulace s obaly, nevratné láhve a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí, vratné obaly recyklovat. Při sanitaci pracoviště odborného výcviku používání čisticích prostředků šetrných k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné.

Člověk a svět práce: na úrovni základní orientace, orientace v nabídce profesních a vzdělávacích možností, rozpoutávání svých reálných kvalit, předpokladů a konstruktivní zvažování možností svého pracovního uplatnění, seznámení s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání, formou diskusní metody s učitelem odborného výcviku, možnost příkladů z jednotlivých pracovišť odborného výcviku,

- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda
- soukromé podnikání, podstata a formy podnikání

Občan v demokratické společnosti: komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů, společnost, historický vývoj, morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita (poznávání na základě vlastního pozorování a objevování, důraz na motivační činitele, např. simulace a řešení konfliktů)

Informační a komunikační technologie: práce s počítačem (při sestavě jídelního a nápojového lístku, při vypracování samostatné odborné práce), výpočetní technika či informatika, získání vědomostí a dovedností v informační a komunikační



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik 1. ročník

Počet hodin celkem: 495

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
Žák:	1. Úvod Seznámení žáků s tematickým plánem učiva, - seznámení s provozovnou a jejím zařízením, provozní řád, organizační řád, školní řád	6
- seznámí se s prací ve výrobním středisku. - při práci se seznamuje s požadavky na hygienu, s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany	2. Seznámení s organizací odborného výcviku, s právy a povinnostmi žáků, styk s nadřízenými a pracovním kolektivem, - proškolení k ochraně zdraví při práci, hygiena práce, seznámení s pracovištěm,	12
- se učí se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku.	3. Povinnosti kuchaře - pomůcky, ošetřování a používání inventáře při přípravě pokrmů, dodržování čistoty během provozu	12
	4. Společenská výchova: chování a vystupování obsluhujícího, pracovní oblečení obsluhujícího a jeho pomůcky, konverzace s hostem	12
- je veden tak, aby byl schopen hospodárně nakládat při práci se surovinami - názorně předvede předběžnou úpravu a přípravu surovin - při zadání úkolu si správně zorganizuje práci ve výrobním středisku	5. Návuk pracovních činností spojených s přípravou výrobního střediska - příprava výrobního střediska – praktická ukázka - seznámení s inventářem, použití a ukládání - návuk činností spojených s přípravou surovin ke zpracování – vážení, měření	24



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

	6. Základy normování, hmotnost porcí	24
- na příkladu předvede různé předběžné úpravy a přípravy surovin	7. Nácvik předběžných úprav při zpracování potravin – základní technika kuchařských dovedností – krájení předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů-škrábání, omývání, čištění, rozmrazování, odblanění, naklepávání, špikování, protahování, obalování, kořenění, mletí, strouhání, lisování, kuchání, vykost'ování	36
	8. Seznámení se základními druhy surovin – druhy jatečních mas, ryby, drůbež, zvěřina, zelenina, luštěniny, obiloviny, koření, tuky, mléko, vejce	30
- na příkladu předvede různé druhy úprav pokrmů	9. Základy tepelné úpravy – vaření, smažení, pečení, dušení, zapékání, opékání	48
- volí vhodné technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů	10. Příprava polévek – hnědých, bílých, zavářky a vložky, zahušť'ování, zjemňování, dochucování	48
- seznamuje se s přípravou jednotlivých druhů příloh z různých druhů základních surovin	11. Příprava příloh, doplňků k jídlům a salátům přílohy z brambor, mouky, rýže, těstovin, luštěnin, zeleniny jednoduché saláty	42
- na příkladu předvede bezmasá jídla z jednotlivých surovin a volí vhodně doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy	12. Příprava bezmasých jídel z brambor, zeleniny, luštěnin, hub, rýže, těstovin	36
- seznamuje se s postupy přípravy základních omáček a učí se je připravit	13. Seznámení se základními druhy omáček – rozdělení omáček	12
- na příkladu předvede, zda dokáže samostatně vzhledem k praktickým schopnostem splnit zadaný úkol	14. Procvičování získaných dovedností	18



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<p>- osvojuje si dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti při práci a ochraně spotřebitele</p> <p>- učí se připravit pracoviště před zahájením provozu, udržovat pořádek během provozu a úklid po jeho ukončení</p> <p>- seznamuje se s inventářem a učí se ho vhodně používat podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje a ošetřovat ho.</p>	<p>Odbytové středisko</p> <p>15. Nácvik pracovních činností spojených s přípravou odbytových středisek,</p> <p>- uskladnění, údržba a příprava malého a velkého stolního inventáře,</p> <p>- přípravné práce v odbytových střediscích,</p> <p>- základní povinnosti a pomůcky obsluhujícího, používání pomůcek</p>	42
<p>- je veden tak, aby byl schopen pracovat s inventářem a vhodně ho používat podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje a ošetřovat ho.</p>	<p>16. Nácvik základních pravidel společenského chování a technika jednoduché obsluhy,</p> <p>- nácvik zručnosti při nošení talířů, tácků, podnosů, polévkových talířů</p> <p> a šálků, odnášení upotřebeného inventáře,</p> <p>- podávání teplých a studených nápojů.</p> <p>- podávání snídaní, přesnídávek, obědů, večeří</p> <p>- obsluha skupin, nácvik práce s pokladnou</p> <p>- dvou talířový a tří talířový způsob obsluhy,</p> <p>- práce po skončení provozu</p> <p>- praktické sestavování jídelního a nápojového lístku, restauračního menu</p>	60
<p>- seznamuje se s organizací práce v různých formách obsluhy, učí se úlohu jednotlivých pracovníků v odbytovém středisku</p>	<p>17. Systém obsluhy a formy prodeje – seznámení:</p> <p>vrchní číšník, obvodový systém, francouzský systém, forma table d' hôte, prodej v automatech, bufetu, samoobsluze, doplňkový prodej při hromadných akcích</p>	12
<p>- na příkladu předvede, zda dokáže samostatně vzhledem k praktickým schopnostem splnit zadaný úkol</p>	<p>18. Procvičování získaných dovedností v odbytovém středisku</p>	21



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01
ŠVP: Kuchař – číšník
Platnost od 1. 9. 2018

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik 2. ročník

Počet hodin celkem: 577,5

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
Žák:	1. Úvod Seznámení s tematickým plánem učiva, bezpečnost práce, školní řád, provozní řád, - procvičování získaných dovedností z I. ročníku	35
- na příkladu předvede různé technologické postupy přípravy základních omáček a běžné druhy omáček české kuchyně	2. Příprava omáček - druhy omáček, význam, dávkování, způsob podávání - teplé omáčky – základní bílé a hnědé (hrubé), - studené omáčky, krycí (rosolové) omáčky, tabulové omáčky - dresinky - ochucená másla, úprava omáček z průmyslově zpracovaných polotovarů	28
- na příkladu předvede jednotlivé druhy příloh a příkrmů z různých druhů základních surovin	3. Příprava příloh a příkrmů - význam příloh a jejich podávání - přílohy z brambor, z mouky a krupice, z těstovin, z rýže a obilovin, z luštěnin, ze zeleniny, saláty ze zeleniny, luštěnin a ovoce - kompoty	28
- na příkladu předvede bezmasá jídla z jednotlivých surovin a volí vhodně doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad	4. Příprava bezmasých jídel – význam a rozdělení	28



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

racionální výživy	- pokrmy z brambor, z těstovin a mouky, z rýže a krup, ze zeleniny a hub, ze sýrů a tvarohu, ze sóji - použití a úprava vajec	
- seznamuje se s požadavky na ošetřování a skladování potravin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin - dohotovuje a expeduje pokrmy - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - použije vhodné druhy masa podle druhu tepelné úpravy	5. Příprava pokrmů z hovězího masa - rozdělení, použití jednotlivých částí, porcování, krájení - příprava základů - příprava vařením, dušením, pečením, - zpracování vnitřností	70
- učí se požadavky na ošetřování a skladování potravin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin - dohotovuje a expeduje pokrmy - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - použije vhodné druhy masa podle druhu tepelné úpravy	6. Příprava pokrmů z telecího masa - rozdělení, použití, porcování, - příprava vařením a zaděláváním, dušením, pečením, smažením, - zpracování vnitřností	7
- seznamuje se s požadavky na ošetřování a skladování potravin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin - dohotovuje a expeduje pokrmy - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - použije vhodné druhy masa podle druhu tepelné úpravy	7. Příprava pokrmů z vepřového masa - rozdělení, použití jednotlivých částí, porcování, krájení - příprava vařením, dušením, pečením, smažením, - uzené vepřové maso a slanina - vepřové vnitřnosti a speciální výrobky – vepřové hody	70
- seznámí se s předběžnou úpravou pokrmů z ostatních druhů mas jatečných zvířat - zvolí vhodné použití těchto druhů mas a volí vhodné tepelné úpravy – vaření, dušení, pečení a smažení	8. Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího masa a králíků - rozdělení, použití jednotlivých částí, porcování, příprava masa před tepelnou úpravou - příprava vařením, dušením, pečením, smažením a zaděláváním - zpracování vnitřností	28



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

<ul style="list-style-type: none">- učí se požadavky na ošetřování a skladování potravin- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin- dohotovuje a expeduje pokrmy- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb- použije vhodné druhy masa podle druhu tepelné úpravy	9. Příprava pokrmů z drůbeže <ul style="list-style-type: none">- rozdělení a použití jednotlivých částí- předběžná příprava, vykostování a porcování- základní technologické postupy- příprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením- zpracování vnitřností	56
<ul style="list-style-type: none">- na příkladu předvede, zda dokáže samostatně vzhledem k praktickým schopnostem splnit zadaný úkol	10. Procvičování probraných celků	35
<ul style="list-style-type: none">- na příkladu předvede, zda dokáže samostatně vzhledem k praktickým schopnostem splnit zadaný úkol	Odbytové středisko 11. Praktické opakování (procvičování) získaných dovedností	7
<ul style="list-style-type: none">- připraví pracoviště před zahájením provozu, prostře, během provozu obsluhuje a udržuje pořádek a po ukončení provede úklid	12. Jednoduchá obsluha <ul style="list-style-type: none">- příprava pracoviště, inventáře- podávání snídaní, přesnídávek, svačin, obědů, večeří- obsluha skupin, práce po skončení provozu,- jednoduché menu, restaurační menu, skladba menu	35
<ul style="list-style-type: none">- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb- charakterizuje typickou nabídkou pokrmů a nápojů pro střediska a volí vhodné způsoby obsluhy- je veden tak, aby byl schopen volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru provozovny	13. Systém obsluhy a formy prodeje <ul style="list-style-type: none">- systém vrchního číšníka, obvodový (rajonový) systém, francouzský systém,- způsob obsluhy formou table d'hôte- prodej jídel v automatu, bufetu, samoobsluze, doplňkový prodej při hromadných akcích	14
	14. Exkurze hotelového provozu	7
<ul style="list-style-type: none">- na zadaném úkolu si správně určí organizaci práce v různých formách obsluhy, popíše úlohu jednotlivých pracovníků v odbytovém středisku- se učí sestavovat typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy	15. Složitá obsluha <ul style="list-style-type: none">- podávání aperitivů,- studených předkrmů,- polévek,- teplých předkrmů,	59,5



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

- názorně předvede znalost techniky jednoduché obsluhy a nižší formy složité obsluhy - učí se chovat profesionálně a řešit možné nehody při obsluze	- ryb, - hlavních jídel, - dezertů, - kávy a digestivu	
- předvede znalost organizace práce v různých formách obsluhy, popíše úlohu jednotlivých pracovníků v odbytovém středisku	16. Dokončování pokrmů u stolu hosta – ukázkově (ochucování a zjemňování, porcování, flambování, příprava dresinků a míchání salátů)	28
	17. Obsluha a údržba pivního zařízení, čepování piva	14
- předvede znalost techniky jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti	18. Obsluha v kavárně, vinárně, baru a ostatních společensko-zábavních střediscích	28

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik 3. ročník

Počet hodin celkem: 577,5

Výsledek vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin
Žák:	1. Úvod - seznámení s tematickým plánem učiva, bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, seznámení s pracovištěm, provozní řád, organizační řád, školní řád, - procvičování získaných dovedností z 1.a2.ročníku	35
- oceňuje přínos mletých mas při kuchyňském zpracování	2. Návčik přípravy pokrmů z mletých mas - způsoby mletí, šlehání a škrábání masa hygienické normy pro přípravu pokrmů - pokrmy z jednoho druhu mas - pokrmy ze směsi mletých mas	28
- si prohlubuje a rozšiřuje znalosti z oblasti přípravy pokrmů z	3. Návčik přípravy pokrmů z ryb, korýšů,	28



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

dalších druhů masa, především z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků - na příkladu předvede jednotlivé tepelné úpravy vnitřností	měkkýšů a obojživelníků - rozdělení, předběžná příprava, - základní tepelné úpravy - úprava vnitřností	
- si upevňuje znalosti z oblasti přípravy pokrmů z dalších druhů mas – zvěřiny a jednotlivé tepelné úpravy vnitřností	4. Návčik přípravy pokrmů ze zvěřiny - rozdělení, předběžné příprava, základní tepelné úpravy - úprava vnitřností	14
- si upevňuje techniku přípravy jídel na objednávku – na anglický způsob, speciální úpravy dle jednotlivých druhů - dbá na jejich vhodnou úpravu podle druhu - volí správné druhy příloh a obloh - je schopen připravit šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám - volí správné druhy masa pro přípravu minutkových pokrmů	5. Návčik přípravy pokrmů na objednávku - druhy a části mas vhodných na pokrmy na objednávku, - předběžná příprava – krájení, marinování, tvarování, vhodné tepelné úpravy, pečení na anglický způsob, příprava šťáv - příprava pokrmů ze zvěřiny, drůbeže, mletých mas a ryb - dokončování pokrmů před hostem, speciální úpravy přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku	42
- se naučí přípravě specialit studené kuchyně - předkrmy a pokrmy - naučí se vkusnému provedení a jednoduchosti při zdobení - musí věnovat maximální pozornost hygieně při zpracování	6. Návčik přípravy pokrmů studené kuchyně - charakteristika pokrmů, zásady správné výživy - základní výrobky – majonézy, saláty, rosoly, pěny - předkrmy – plněná vejce, zeleniny, ovoce, sýry, výrobky z těsta, chuťovky, kaviár - studené pokrmy – chlebíčky, obložená vejce, různě upravené ryby - galantiny, paštiky, huspeniny - mísy – druhy, úprava mís, doplňky, zdobení	42
- připravuje teplé předkrmy pro různé příležitosti	7. Návčik přípravy teplých předkrmů - ragú, salpikony, salmi, krokety, předkrmy z masa, vajec, sýrů a zeleniny	14
- seznamuje se s kuchyní cizích zemí	8. Seznámení s přípravou pokrmů zahraničních	21



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

- učí se zvyklostem cizích národů při přípravě pokrmů	kuchyní - trendy moderní gastronomie, - krajové speciality,	
- připravuje různé druhy těst na různé druhy moučníků a moučných pokrmů - snižuje energetickou hodnotu moučníků	9. Návik přípravy moučníků a nápojů - druhy těst a jejich příprava, korpusy, náplně, polevy - zmrzliny a zmrzlinové poháry, ovocné saláty a rosoly - teplé a studené nápoje	49
- učí se technologii přípravy dietních pokrmů - využívá při přípravě ovoce a zeleniny podle ročního období	10. Dietní jídla, obvyklé typy diet, vegetariánská jídla, makrobiotická strava	21
- dokáže samostatně vzhledem k praktickým schopnostem splnit zadaný úkol	11. Komplexní procvičování získaných dovedností za I. – III. ročník - příprava na závěrečné zkoušky	91
- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - připravuje a servíruje míšené nápoje - vyjmenuje a charakterizuje pomůcky barmana, číšníka a sommeliera a pracuje s nimi.	Odbytové středisko 12. Míšené nápoje - ukázka práce barmana - procvičování jednotlivých druhů nápojů	21
- přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, zná způsoby vyúčtování s hostem a nakládání s tržbami a umí je aplikovat	13. Slavnostní hostiny - příprava místností, tvary tabulí, prostírání výzdoba, zakládání inventáře, - příprava příručního stolu a servírovacích stolů, příprava přílehlých místností, konečná kontrola přípravy, - vypracování menu k různým příležitostem, - slavnostní obsluha, organizace práce, - formy obsluhy (podávání aperitivů, studených předkrmů, polévek, teplých předkrmů, jídel z ryb, hlavních chodů, dezertů, nápojů, kávy a digestivů) - vyúčtování slavnostní hostiny, práce po ukončení	98



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

	hostiny - slavnostní hostiny s nabídkovým stolem – recepce, rauty, společenská setkání-koktejly a pikniky, - příprava studeného a teplého stolu, sortiment jídel, - příprava nápojového stolu, sortiment nápojů, způsob obsluhy a práce po skončení hostiny - prostírání – kувér pro 1 hosta, způsob obsluhy	
- chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze	14. Obslužné činnosti: ubytovací zařízení, dopravní prostředky	14
- dokáže samostatně vzhledem k praktickým schopnostem splnit zadaný úkol	15. Procvičování získaných dovedností za I. – III. ročník - příprava na závěrečné zkoušky	59,5



7 Podmínky pro uskutečňování ŠVP

Název ŠVP:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Způsob ukončení a certifikace:	závěrečná zkouška, výuční list, vysvědčení o závěrečné zkoušce
Platnost ŠVP:	od 1.září 2018, počínaje 1.ročníkem

7.1 Organizační podmínky

Žáci se připravují formou tříletého denního studia. Střídá se vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu, který je stanovený učebním plánem. Praktická výuka žáků je realizována ve školní jídelně naší Střední školy a v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy. Během studia vystřídají žáci několik různých typů výrobních i odbytových středisek / hotel, restaurace, penzion, školní jídelna/. Tento systém má žákům umožnit, aby se seznámili s různými podmínkami provozu i obsluhy. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je pravidelně kontrolována učiteli odborné výuky a vedoucím učitelem praktické výuky /obsah praxe, docházka, chování žáků/.

Organizace vzdělávání podle **individuálního vzdělávacího plánu** se uskutečňuje v souladu se školským zákonem. Individuální vzdělávací plán vypracují pro příslušného žáka vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku. Součástí plánu jsou především individuální konzultace s vyučujícím, časové rozvržení studia a harmonogram zkoušek. Koordinátorem vzdělávání podle individuálního plánu je třídní učitel.

Organizace vzdělávání **integrovaných žáků** vychází ze Školského zákona a probíhá v úzké spolupráci s Pedagogicko-psychologickou poradnou. Výchovný poradce ve spolupráci s příslušnými vyučujícími určují způsob vzdělávání (podle pokynů PPP).

Součástí vzdělávacího procesu jsou veškeré **akce školy i soutěže**, kterých se žáci zúčastní. V odpovídající míře se na ně vztahují opatření školního řádu a souvisejících právních předpisů.

V případě, že se objeví **mimořádně talentovaný žák**, bude mu věnována individuální péče podle rozepsaného programu .



7.2 Personální podmínky

Vzdělávací program je realizován pedagogickým týmem, který je podle potřeby doplňován dalšími odborníky. Všichni pracovníci školy jsou vedeni k důslednému splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků. Prioritou školy je splnění předepsaných kvalifikačních předpokladů u všech pracovníků, jejich další vzdělávání, rozvoj ICT kompetencí, sledování nových trendů v odborné výuce i v oblasti pedagogiky a metodiky středoškolského vzdělávání. Je kladen důraz na:

- týmovou spolupráci
- pozitivní motivaci
- sebeevaluaci

7.3 Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví

Škola poskytuje nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím:

- vstupního bezpečnostního školení
- školního řádu
- provozních řádů odborných učeben
- bezpečnostního školení a pokynů k praxi
- bezpečnostního školení a pokynů k průběhu exkurzí
- bezpečnostního školení k výuce tělesné výchovy a k průběhu sportovních akcí a kurzů

S těmito dokumenty jsou žáci seznámeni vždy na začátku každého školního roku a podpisem do Deníku bezpečnosti práce potvrzují, že byli proškoleni.

Prevence společensky negativních jevů probíhá ve škole podle **Minimálního preventivního programu**, který vypracovává školní metodička prevence.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

8 Spolupráce se sociálními partnery

Název ŠVP:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Způsob ukončení a certifikace:	závěrečná zkouška, výuční list, vysvědčení o závěrečné zkoušce
Platnost ŠVP:	od 1.září 2018, počínaje 1.ročníkem

V souladu s § 65 zákona č.561/2004Sb. a souvisejících předpisů, uzavírá škola smlouvy se svými sociálními partnery, fyzickými a právnickými osobami. Na pracovištích sociálních partnerů probíhá část odborného výcviku. Sociální partneři zároveň umožňují i exkurze na svých pracovištích, provádějí besedy a přednášky.

Tito partneři poskytují škole zpětnou vazbu a sdělují své další požadavky na vzdělávací proces a jeho inovaci.



Obor: Kuchař - číšník 65-51-H/01

ŠVP: Kuchař – číšník

Platnost od 1. 9. 2018

9 Kolektiv autorů

Koordinátor:

Mgr. Miroslava Koreníková

Jednotlivé části vypracovali:

Mgr. Miroslava Lounová, Mgr. Jarmila Hnátová, Mgr. Martina Ujfaluši, Mgr. Bronislav Koňářík, Mgr. Ladislava Knapková, Mgr. Miroslava Koreníková,

Jazyková kontrola:

Mgr. Miroslava Lounová

Technické úpravy:

Mgr. Bronislav Koňářík

V Rýmařově dne 30. 6. 2018

Schválila Mgr. Zdena Kovaříková

ředitelka školy