

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště služeb Velký Újezd, s.r.o.

Školní vzdělávací program pro obor

**Kuchař - číšník**

**65-51-H/01**



**Obsah**

<b>Úvodní identifikační údaje</b> .....	3
<b>Profil absolventa</b> .....	4
<b>Charakteristika školního vzdělávacího programu</b> .....	6
Podmínky pro přijetí.....	6
Zdravotní způsobilost ke studiu .....	6
Ukončení vzdělávání .....	6
Pojetí školního vzdělávacího programu .....	6
Organizace výuky.....	7
Metody a formy výuky .....	7
Hodnocení žáků.....	7
Rozvíjení klíčových kompetencí .....	8
Začleňování průřezových témat .....	9
<b>Materiální, organizační a personální zajištění realizace výuky v oboru</b> .....	13
Organizační zabezpečení vzdělávání.....	13
Personální zabezpečení vzdělávání .....	13
Materiální zabezpečení vzdělávání.....	13
<b>Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP</b> .....	14
<b>Systém péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a žáky nadané</b> .....	14
<b>Učební plán</b> .....	18
<b>Přehled využití týdnů ve školním roce</b> .....	18
<b>Transformace RVP do ŠVP</b> .....	19
<b>Učební osnovy</b> .....	20
Český jazyk a literatura .....	21
Anglický jazyk .....	33
Německý jazyk 2 .....	43
Ruský jazyk 2 .....	51
Občanská nauka.....	58
Ekologie .....	66
Fyzika .....	70
Chemie .....	73
Matematika.....	76
Tělesná výchova .....	84
Informační a komunikační technologie .....	89
Ekonomika .....	99
Stolničení.....	105
Potraviny a výživa .....	114

Technologie .....	120
Komunikace ve službách.....	129
Speciální technologie .....	133
Základy barmanství a sommelierství.....	137
Zařízení provozoven.....	141
Odborný výcvik.....	143

## Úvodní identifikační údaje

<b>Název školy:</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště služeb Velký Újezd, s.r.o.
<b>Adresa školy:</b>	Navrátilova 321, 78355, Velký Újezd
<b>Zřizovatel:</b>	PhDr. Petr Čechák, Rožňavská 15, 77900, Olomouc
<b>Kód a název oboru vzdělání podle rámcového vzdělávacího programu (RVP):</b>	65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník
<b>Název školního vzdělávacího programu (ŠVP):</b>	Kuchař – číšník
<b>Stupeň poskytovaného vzdělání:</b>	střední vzdělání s výučním listem
<b>Úroveň vzdělání podle EQF:</b>	kvalifikační úroveň EQF 3
<b>Profilace:</b>	Kuchař, číšník
<b>Délka a forma studia:</b>	3 roky – denní studium
<b>Jméno ředitele:</b>	PhDr. Petr Čechák
<b>Kontaktní informace:</b>	tel.: 58 53 58 240 e-mail: skola@souvelkyjezd.cz
<b>Platnost ŠVP:</b>	od 1. září 2022, počínaje 1. ročníkem
<b>Číslo jednací:</b>	SOS/2022-2023/003/SVP
<b>Revize:</b>	1. září 2024 (změna předmětu IKT, digitální kompetence, tématu člověk a digitální svět)
<b>Podpis ředitele a otisk razítka školy:</b>	

## Profil absolventa

### Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník podle vlastního zájmu. Uplatnění najde zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech, a to v restauracích, barech, vinárnách, kavárnách, hotelových provozech, příp. dopravních prostředcích, event. ve stravovacích provozech škol, nemocnic, firem či institucí. Uplatní se v technologii přípravy pokrmů a nápojů, ovládat techniku obsluhy, sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků, realizovat jejich odbyt a provádět vyúčtování. Dále bude připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat gastronomické akce a vést příslušnou dokumentaci provozovny. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomie. Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů, případně jiného středního vzdělání ukončeného maturitní zkouškou.

### Popis očekávaných výsledků vzdělávání

#### V oblasti výkonu profese je absolvent připraven:

- rozlišit vlastnosti a technologickou využitelnost potravin a nápojů;
- sestavit menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy, diet, případně alternativních způsobů stravování;
- dodržovat technologické postupy a hygienické požadavky;
- připravovat běžné pokrmy české i zahraniční kuchyně;
- správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky;
- volit vhodnou formu obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti;
- kultivovaně komunikovat s hosty v mateřštině a dvou cizích jazycích;
- používat vhodný inventář i technologická zařízení;
- vést operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků s využitím prostředků IKT;
- kalkulovat ceny výrobků a služeb a využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny;
- vést podnikovou agendu;
- provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti zhotovovaných pokrmů, tzn. hodnotit kvalitu surovin, polotovarů a hotových výrobků dle norem, sledovat kritické body s cílem zajistit bezpečnost pokrmů, znát systém péče o zdraví, využívat, v případě potřeby, teoretické i praktické znalosti o poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu.

#### Absolvent byl veden tak, aby:

- posuzoval reálně možnosti svého pracovního uplatnění jím odpovídající potřeby dalšího vzdělávání;
- měl představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání;
- nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí;
- se adaptoval na měnící se životní i pracovní podmínky a podle svých možností je aktivně ovlivňoval;
- se vyjadřoval přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentoval.

#### Další výsledky vzdělávání

##### Absolvent:

- čte s porozuměním texty verbální i ikonické (tabulky, grafy, schémata, výkresy);
- vyjadřuje se v mateřském i cizím jazyce přiměřeně situaci;
- uplatňuje základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti ve svém životě;
- uplatňuje základní vědomosti z oblasti právního povědomí ve svém osobním i profesním životě;
- na základě ekonomických dovedností se orientuje na trhu práce, v podnikatelských činnostech

- a v pracovně právních vztazích;
- uplatňuje základní numerické dovednosti;
- uplatňuje zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil a dovede poskytnout první pomoc;
- identifikuje běžné životní problémy a hledat způsoby jejich řešení.

### Specifické výsledky vzdělávání

#### Absolvent:

- orientuje se v potřebných informacích a pracuje s nimi uvážlivě;
- je schopen používat prostředky IKT ke komunikaci i k práci s informacemi v osobním i pracovním životě;
- má aktivní přístup k životu, včetně života občanského;
- jedná a komunikuje slušně a odpovědně, s patřičnou mírou tolerance a empatie;
- respektuje lidská práva a váží si lidského života;
- chrání životní prostředí a podílí se na jeho zlepšování;
- jedná hospodárně v pracovním a osobním životě, váží si lidské práce;
- pociťuje odpovědnost za své zdraví, usiluje o zdravý životní styl a zdokonalení své tělesné zdatnosti.

### **Dosažený stupeň vzdělání**

Absolvent získá střední vzdělání s výučním listem.

### **Způsob ukončení vzdělání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace**

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

### **Vazba kurikula na Národní soustavu povolání**

Úplná profesní kvalifikace (ÚPK) vztahující se k oboru vzdělání:

Název ÚPK	Kód ÚPK	EQF
Číšník, servírka	65-99-H/02	3
Kuchař	65-99-H/01	3

## Charakteristika školního vzdělávacího programu

### Podmínky pro přijetí

Podmínky pro přijetí se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

#### Hlavními podmínkami jsou:

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání;
- zdravotní způsobilost uchazeče;
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro příslušný školní rok.

### Zdravotní způsobilost ke studiu

Podmínky zdravotní způsobilosti jsou stanoveny v nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů. K posouzení zdravotního stavu je kompetentní pouze příslušný ošetřující lékař.

#### Absolvent nesmí trpět:

- prognosticky závažnými onemocněními podpůrného a pohybového aparátu znemožňující činnosti ve vynucené poloze a činnosti vyžadující středně velkou zátěž v případě, že je nezbytné postupovat dle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona;
- prognosticky závažnými onemocněními omezujícími funkce horních nebo dolních končetin (poruchy hrubé i jemné motoriky) v případě, že je nezbytné postupovat dle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona;
- přecitlivělostí na alergizující látky používané při praktickém vyučování;
- prognosticky závažné a nekompensované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením nebo činnostmi, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví, a je nezbytné postupovat dle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona;
- nemocemi vylučujícími vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat dle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

### Ukončení vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými právními předpisy. Škola využívá jednotného zadání závěrečných zkoušek, které je pro každý termín konání závěrečných zkoušek připravováno organizací CERMAT. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky z vybraných vzdělávacích oblastí (zejména pak z odborného vzdělávání a ekonomického vzdělávání), z ústní zkoušky z odborných předmětů (technologie, stolničení, potraviny a výživa) a světa práce – základních poznatků z občanské nauky a ekonomiky – a z praktické zkoušky. Praktická zkouška z odborného výcviku trvá tři dny a zahrnuje přípravu hotového pokrmu s přílohou, přípravu pokrmu ze samostatné odborné práce, jednoduchou obsluhu, složitý úkol z obsluhy, obhajobu samostatné odborné práce a založení stolu dle samostatné odborné práce. Do praktické zkoušky je zařazena také školní část, jejíž obsah a náplň stanoví s předstihem ředitel školy na základě doporučení vyučujících odborných profilových předmětů. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

### Pojetí školního vzdělávacího programu

Závažné učivo školního vzdělávacího programu je realizováno podle RVP 65 – 51 – H/01 Kuchař - číšník v platném znění. Učební obor je široce koncipován tak, aby absolvent byl připraven zvládnout jednak technologii výroby pokrmů, jednak způsoby obsluhy hostů. Učivo odborných předmětů i odborného výcviku zahrnuje jak profilující okruh kuchař, tak profilující okruh číšník (žák získá během studia obě profílance). V regionu působí převážně menší až střední podniky, proto je obsah učiva přizpůsoben především jim. Obor klade velké nároky na manuální zručnost, na tvořivé a logické myšlení a estetické vnímání. To se odráží v náplni odborného výcviku i v náplních odborných a všeobecně vzdělávacích předmětů a je v souladu s požadavky sociálních partnerů. Při sestavování obsahu vzdělávání je respektována snaha vybavit absolventa takovými dovednostmi, znalostmi a postoji, které

mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Důraz je kladen na spojení teorie s praxí, na větší univerzálnost pojetí výuky, na flexibilitu a kreativitu žáků, učitelů i vzdělávacích strategií.

### **Organizace výuky**

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, odborná učebna kuchařů, školní bar). Je doplněna odbornými exkurzemi z oblastí gastronomie a účastí na odborných seminářích či kurzech z oblasti gastronomie. V průběhu studia zařazuje škola podle zájmu a možností žáků kurzy „Barman“, „Barista“, „Sommelier“. Všechny kurzy jsou ukončeny písemným testem a praktickou zkouškou, úspěšní absolventi získají certifikát.

### **Metody a formy výuky**

Metody a formy výuky volí vyučující s ohledem na charakter předmětu, na konkrétní situaci v pedagogickém procesu, na vlastní zkušenosti a na možnosti školy a v souladu s tímto školním vzdělávacím předmětem. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků, přičemž se opírá hlavně o zájem o zvolený obor. Aplikační příklady jsou rovněž vybírány s ohledem na zvolený obor. Důraz je kladen na podporu samostatné práce a myšlení žáků, na jejich zodpovědnost za sebe i svoji práci, na schopnost spolupráce a sebehodnocení. Z metodických přístupů se nejčastěji uplatňují: výklad s návazností na předchozí znalosti, řízený rozhovor, diskuzní metody, řešení případových studií, řešení úkolů, týmová práce a práce s počítačem. Vlastní práce žáků se realizuje formou diskuze, písemné a ústní prezentace, referátů, praktických cvičení, soutěží a projektů. Součástí teoretické výuky je i uplatňování názornosti, přispívající k lepšímu pochopení učiva. K tomu účelu slouží vzorky, audio, video, CD a DVD nahrávky, situační metody, projekty, exkurze a výstavy. Velký důraz je kladen na mezipředmětové vztahy. Odborný výcvik vede k využití a aplikaci teoretických poznatků v praxi, k rozšíření odborných znalostí a k získávání a zdokonalování odborných dovedností. Žák získává jistotu při provádění praktických činností, stává se odpovědným za kvalitu své práce a za vlastní podíl na budování vztahů v kolektivu. Používané metody rozvíjejí komunikační dovednosti, estetické citění a upevňování pracovních návyků. Vlastní práce žáků se realizuje formou nácviku činností v modelových i reálných situacích, účastí na speciálních kurzech nových trendů, materiálů a technik, účastí na soutěžích a podílem na uspokojování zákaznických potřeb ve školních gastronomických provozech. Odborný výcvik probíhá ve školní kuchyni, ve školním baru či společenském sále školy, ve výdejnách pokrmů, které jsou s těmito odbytovými středisky spojeny, příp. minutkové kuchyni, za materiální a odborné podpory různých profesionálů z oblasti gastronomie. Smlouvy o spolupráci s právníckými osobami jsou uzavírány maximálně na jeden školní rok. Na pracovištích školy probíhá výuka pod vedením učitelů odborného výcviku, na seminářích či kurzech pod vedením instruktorů z řad špičkových profesionálů. Žáci školy se v průběhu studia mohou zúčastnit soutěží v gastronomických dovednostech. Závěrečných zkoušek se mohou zúčastňovat odborníci z praxe – dlouholetí profesionálové v poskytování gastronomických služeb z regionu.

### **Hodnocení žáků**

Základem pro hodnocení prospěchu a chování je platná legislativa a Pravidla hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o., která jsou součástí školního řádu. Důraz je kladen na formativní hodnocení. Při hodnocení žáků je kladen důraz na:

- motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení,
- sebehodnocení a kolektivní hodnocení,
- kombinaci různých klasifikačních metod (známkování, slovní hodnocení),
- individuální přístup k žákům,
- průběžnou pedagogickou diagnostiku a objektivizaci hodnocení,
- výsledky v soutěžích odborných dovedností.



### Hodnocení teoretického vyučování

Provádí se ústní i písemnou formou. Kromě hloubky porozumění a schopnosti aplikace se hodnotí i forma vyjadřování, případně grafická úprava. Dále se hodnotí samostatné práce, referáty a aktivita žáků při vyučování, a to slovně nebo numericky dle Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o.

### Hodnocení odborného výcviku

Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení, které vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o. Při hodnocení se sleduje dodržení technologických postupů, dodržení zásad bezpečnosti práce a hygienických zásad, samostatnost a zručnost při práci, zacházení s materiálem a surovinami, přístroji, inventářem a ostatními pomůckami, hospodárnost, kvalita provedených pracovních úkonů a operací, kvalita a estetika hotových výrobků a také čas jejich provedení. Součástí hodnocení může být také dodržování zásad společenského vystupování a společenské komunikace.

### **Rozvíjení klíčových kompetencí**

V průběhu studia je žák veden zejména tak, aby:

- 1) ovládal různé techniky učení, vytvořil si vhodný studijní režim a podmínky k učení, znal možnosti dalšího vzdělávání, zejména ve vlastním oboru a povolání;
- 2) určoval jádro problému, navrhoval varianty řešení, navrhoval prostředky a způsoby, jak naplnit jednotlivé fáze řešení a spolupracoval s ostatními;
- 3) se vyjadřoval přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, a to v mateřském i cizích jazycích, v osobním i profesním životě;
- 4) posuzoval reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadl důsledky svého chování a jednání;
- 5) v různých situacích předcházel osobním i pracovním konfliktům a začlenil se do kolektivu;
- 6) dodržoval zákony, respektoval práva a osobnost druhých, uznával tradice a hodnoty svého národa, jakož i kulturní specifika jiných, jednal odpovědně, samostatně a iniciativně v zájmu svém i společnosti;
- 7) využíval optimálně svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce, rozhodnul se pro pozici zaměstnance, eventuálně pro soukromé podnikání;
- 8) nacházel vztahy mezi jevy a předměty, aplikoval matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích a uměl provést reálný odhad výsledku;
- 9) pracoval efektivně, bezpečně a eticky s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT a uplatňoval své dovednosti v osobním i pracovním životě;
- 10) ovládal techniku výroby pokrmů i techniku odbytu výrobků a služeb, včetně všech doprovodných aktivit, dbal přitom na hygienu a bezpečnost při práci a snažil se o co nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a poskytovaných služeb.

Konkrétní způsoby rozvíjení klíčových kompetencí jsou popsány v učebních osnovách každého předmětu. Následující tabulka zachycuje rozvíjení klíčových a odborných kompetencí v jednotlivých učebních předmětech.

Přehled rozvíjení klíčových a odborných kompetencí v jednotlivých předmětech									
Předmět	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Komunikační kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní povědomí	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	Matematické kompetence	Digitální kompetence	Odborné kompetence
Český jazyk a literatura	•		•		•			•	
Matematika	•	•		•			•	•	
Občanská nauka	•	•	•	•	•			•	
Cizí jazyk 1	•		•	•	•			•	
Cizí jazyk 2	•		•	•	•			•	
Informační a komunikační technologie				•	•			•	
Ekonomika	•	•		•		•			
Ekologie					•				
Fyzika		•					•		
Chemie		•		•					
Tělesná výchova				•					
Stolníčení	•	•	•		•				•
Potraviny a výživa		•		•					•
Technologie		•			•		•		•
Komunikace ve službách			•		•			•	•
Speciální technologie		•					•		•
Základy barmanství a sommeliérství	•		•		•				•
Zařízení provozoven	•								•
Odborný výcvik	•		•	•		•			•

### Začleňování průřezových témat

Průřezová témata jsou do výuky zařazena tak, aby si žák uvědomil vzájemnou souvislost a použitelnost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Jsou zařazována do všech ročníků s vazbou na konkrétní učivo.

Téma **občan v demokratické společnosti** rozvíjí občanskou gramotnost, hodnotovou orientaci a sebevědomí žáka. Učí umění kompromisu, vztahu k materiálním i duchovním hodnotám a schopnosti odolávat myšlenkovým manipulacím. Klade důraz na vzájemné vztahy, úctu a empatii. Škola na jeho rozvoj klade velký důraz zejména s ohledem na to, že vyučuje část žáků ze sociálně znevýhodněného prostředí, v němž se může projevovat smýšlení i jednání odporující principům demokratického soužití občanů.

Téma **člověk a životní prostředí** vytváří etické, estetické a citové vztahy k prostředí a ke zdraví, učí úctě k životu ve všech formách. Mapuje vztahy mezi prostředím a lidskými aktivitami na lokální, regionální a globální úrovni. Kromě předmětu ekologie se začleňuje zejména do vybraných odborných předmětů, aby žáci chápali dopady svého budoucího povolání na životní prostředí a učili se šetrnému přístupu k životnímu prostředí ve svém profesním uplatnění.

Téma **člověk a svět práce** formuje znalosti a kompetence potřebné k optimálnímu využití osobnostních a odborných předpokladů pro výkon profese. Formuje zodpovědnost za vlastní život, nutnost celoživotního vzdělávání jako reakci na změněné podmínky v profesi i v životě. Na téma je kladen rovněž velký důraz ve všeobecně vzdělávacích i odborných předmětech, s cílem poskytnout žákům, zejména pak těm, kteří trpí různými formami znevýhodnění, co nejlepší výchozí pozici pro pracovní uplatnění, a tedy socioekonomické zajištění jejich úspěšné budoucnosti.

Téma **člověk a digitální svět** připravuje žáky na život v “informační společnosti”, tj. takové, ve které se využívá digitálního zpracování, přenosu a uchovávání informací. Upozorňuje na vývoj a využití IKT v pracovních, občanských i soukromých aktivitách.

Konkrétní začlenění různých průřezových témat do jednotlivých předmětů je shrnuto v tabulce níže a dále blíže popsáno v učebních osnovách jednotlivých předmětů.

<b>Přehled začlenění průřezových témat do jednotlivých předmětů</b>				
Předmět	Občan v demokratické společnosti	Člověk a životní prostředí	Člověk a svět práce	Člověk a digitální svět
Český jazyk a literatura	○		○	
Matematika	○			○
Občanská nauka	●			
Cizí jazyk 1	○		○	
Cizí jazyk 2	○		○	
Informační a komunikační technologie	○			●
Ekonomika	○		●	
Ekologie		●		
Fyzika		○		
Chemie		○		
Tělesná výchova	○	○		
Stolničení	○			
Potraviny a výživa	○	○		
Technologie	○			
Komunikace ve službách	○			
Speciální technologie		○		
Základy barmanství a sommeliérství	○		○	
Zařízení provozoven		○		
Odborný výcvik	○	○	○	○

*Poznámka:*

- kontinuální uplatnění
- partiální uplatnění

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

Problematika bezpečnosti práce, hygieny a požární ochrany je nedílnou součástí celého vyučovacího procesu. Proplíná se všemi předměty, zejména praktickými, včetně odborného výcviku, dále pak tělesnou výchovou, občanskou naukou a ekonomikou. Opatření k zajištění bezpečné práce vycházejí z platné legislativy. Škola má zpracovanou kompletní dokumentaci k vyhledávání a eliminaci rizik spojených zejména s praktickými cvičeními v teoretickém vyučování a s odborným výcvikem. Dále má škola zpracovanou Metodickou osnovu vstupního školení BOZP a PO, Směrnici pro zajištění BOZP, Požární řády a Požární poplachové směrnice. Samostatné provozní řády jsou vypracovány pro tělocvičnu a posilovnu, pro všechny odborné učebny, včetně laboratoří, pro školní kadeřnictví a pro všechny prostory, ve kterých probíhá odborný výcvik.

V teoretickém vyučování jsou žáci poučeni vždy na začátku školního roku. Poučení stvrzují svým podpisem a učitel je zapisuje do třídní knihy.

V odborném výcviku jsou žáci poučeni na začátku školního roku, což stvrdí podpisem a učitel odborného výcviku zapíše do deníku evidence odborného výcviku. Do deníku evidence se zapisují i dílčí poučení, prováděná na začátku každého tematického celku.

Při školních aktivitách mimo prostory školy nebo mimo vyučování je stanoven dozor nad žáky, který seznámí žáky s programem a jeho riziky a poučí je o způsobech předcházení těmto rizikům prokazatelným způsobem.

## **Materiální, organizační a personální zajištění realizace výuky v oboru**

### **Organizační zabezpečení vzdělávání**

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost pedagogického působení, je platný Školní řád. Jeho součástí jsou i Pravidla hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o. Školní řád obsahuje práva a povinnosti žáků, a upravuje tak pravidla chování v teoretické výuce, odborném výcviku i při školních akcích mimo školu. S obsahem Školního řádu se žáci seznamují vždy první den nového školního roku, o čemž se učiní zápis do třídní knihy. Pravidla hodnocení výsledků vzdělávání žáků uvádí kritéria pro hodnocení výsledků vzdělávání i chování a podmínky konání klasifikačních a opravných zkoušek.

### **Personální zabezpečení vzdělávání**

Valná většina vyučujících splňuje odbornou i pedagogickou způsobilost, jeden pedagog si způsobilost v současnosti doplňuje dalším studiem. K odbornému rozvoji využívají učitelé semináře a školení pořádaná Asociací kuchařů a číšníků, MAKRO akademie, vysokými školami v rámci DVPP a pedagogickými centry. Jeden z pracovníků školy je rytířem gastronomie Světové asociace gastronomie Chaine des Rotisseurs.

### **Materiální zabezpečení vzdělávání**

Škola působí v rozlehlém a moderním areálu Základní školy ve Velkém Újezdě. Výuka probíhá ve dvou vedle sebe stojících budovách: v dlouhodobě pronajaté části budovy ZŠ ve Velkém Újezdě č.p. 321 a dále v nově postaveném pavilonu SOU Velký Újezd č.p.97. SOU služeb k výuce používá jedenáct teoretických učeben, z toho čtyři odborné - specializované na jednotlivé vyučované učební obory a 2 učebny výpočetní techniky. Kapacita učeben je min. 12 a max. 32 žáků. Počítačová učebna je vybavena novou výpočetní technikou a nachází se v ní nyní 15 ks PC s barevnými 17" LCD monitory, školní server a barevná tiskárna se skenerem. Tato učebna vzhledem ke svému vybavení rovněž slouží jako multimediální jazyková laboratoř. Druhá učebna zahrnuje 20 notebooků, dataprojektor, je rovněž zapojena do sítě školy a internetu. Veškeré učebny a kabinety jsou propojeny sítí LAN a s pomocí pevné linky ADSL přístupné na internet k providerovi, ve většině tříd jsou napevno zabudovány dataprojektory, další využívají vyučující k výuce jako přenosné s notebooky. Ve všech učebnách teorie jsou instalovány interaktivní tabule. Všechny kabinety jsou vybaveny minimálně 1 PC nebo notebookem. O každé přestávce a po výuce je žákům k dispozici počítačová učebna školy. Všem vyučujícím jsou k dispozici mobilní technické prostředky, např. notebooky, CD a DVD přehrávače, magnetofony. K zázemí školy patří cvičný bar, společenský sál, prostorná školní kuchyně, tělocvična, malá tělocvična na gymnastiku a aerobik, posilovna, sauna, hřiště na petanque, jedno fotbalové a dvě volejbalová hřiště (1 na plážový volejbal) lemovaná atletickým areálem. Pro odborný výcvik má škola čtyři vlastní pracoviště: školní kuchyni, cvičnou kuchyni, společenský sál – učebnu stolničení a cvičný bar, který současně slouží jako restaurační zařízení. Tato pracoviště jsou vybavena technickým zázemím pro mechanické i tepelné zpracování potravin, chladicím i mrazicím zařízením, a barem. Součástí obslužného úseku je i společenský sál, který slouží pro nácvik různých způsobů obsluhy, pro celodenní stravování žáků a pro pořádání společenských akcí (svatby, narozeninové oslavy...) pro veřejnost. Ve škole se vzdělávají žáci zejména z Olomouckého kraje. Při škole není zřízen internát.

## **Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP**

Podstatná část spolupráce se realizuje při zabezpečování odborného výcviku, zajišťování cateringu pro řadu společenských akcí, specializačních kurzech, odborných exkurzích a mnoha soutěžích. Odborná příprava probíhá dvěma způsoby. Buď se jedná o skupinovou výuku na provozních pracovištích pod vedením vlastních učitelů odborného výcviku, nebo jsou žáci rozmístěni jednotlivě na různých pracovištích a jejich odborný výcvik probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků firmy. Hlavním kritériem při rozmísťování žáků je místo jejich bydliště a dopravní dostupnost pracoviště. Komunikace se zúčastněnými firmami je na průměrné úrovni. Instruktoři mají možnost kontaktu se školou prostřednictvím pověřeného pedagogického pracovníka, mohou se účastnit jednání pedagogické rady, závěrečných zkoušek a dalších akcí. Nespornou předností provozních pracovišť je možnost žáků poznat nové technologie a materiály. Pozitivní je také skutečnost, že v poslední době se nejen zvyšuje zájem zaměstnavatelů o absolventy, ale i ochota aktivně se podílet na přípravě žáků, případně žáky hmotně podporovat. Mezi sociálními partnery, s nimiž škola udržuje kontakt, jsou Úřady práce v Olomouci, v Lipníku nad Bečvou a v Přerově. Ty jsou významným zdrojem informací o situaci na regionálním trhu práce, a umožňují tak škole orientovat se ve vývoji nabídky a poptávky v oboru. Společnou snahou je, aby absolventi neměli po ukončení studia problém získat zaměstnání v oboru, který vystudovali. Poptávka po kuchařích i číšnicích je v regionu stále vysoká, takže není problém zaměstnání získat. Problémem však je, že nízké nástupní platy nejsou pro absolventy dostatečnou motivací a řada z nich odchází za lepším výdělkem mimo obor. Škola je členem Hospodářské komory. Závěrečných zkoušek se mohou účastnit odborníci z praxe – profesionálové z oboru gastronomie v regionu. Z profesních organizací škola spolupracuje s Asociací kuchařů a cukrářů ČR, s Českou barmanskou asociací a firmou MAKRO, které nabízejí vzdělávací kurzy jak pedagogickým pracovníkům, tak žákům. Pod záštitou těchto organizací jsou pořádány také soutěže a přehlídky, kterých se účastní i naše škola a ze kterých si přiváží různá ocenění. Pracovník školy je rytířem Světové asociace gastronomie Chaine des Rotisseurs. Nezbytnou podmínkou úspěšné práce školy je aktivní spolupráce s rodičovskou veřejností. Ta se odehrává na bázi běžného kontaktu rodičů se školou formou třídních nebo individuálních schůzek a na bázi ovlivňování chodu školy účastí v Radě školy.

## **System péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a žáky nadané**

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

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření podle platné legislativy, která realizuje škola. Mimoto škola usiluje o udržování pozitivního klimatu ve škole a třídě ve vztahu k těmto žákům, o co nejvhodnější komunikaci s nimi, o jejich co nejlepší začlenění do kolektivu a o udržování dobrých vztahů se sociálními partnery, kteří se podílejí nebo mohou podílet na průběhu a výsledcích studia těchto žáků (např. základní školy, které již žákovy potřeby znají, rodina, firmy v oboru, odborné instituce, apod.)

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanovuje platná legislativa. Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných touto legislativou. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního vzdělávacího plánu (IVP). PLPP a IVP zpracovává škola. Při poskytování podpůrných opatření může ředitel školy ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka na žádost zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Takovýto žák může být uvolněn (nebo nemusí být hodnocen) také z provádění některých činností, ovšem nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa. Žák však nemůže být uvolněn z odborných teoretických i praktických předmětů (tj. příslušných cvičení, odborného výcviku, učební a odborné praxe) nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vymezených příslušným ŠVP, zejména ne, pokud jsou součástí závěrečné zkoušky, a tedy nezbytné pro získání výučního listu. V případě potřeby škola nabídne žákovi taková podpůrná opatření, která mu umožní zvládnout odborné vzdělávání v celém rozsahu a úspěšně vykonat závěrečnou zkoušku (úpravu podmínek konání závěrečné zkoušky v souladu s platnými právními předpisy). Žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru vzdělání z vážných zdravotních nebo jiných důvodů, škola nabídne po poradě se školním poradenským zařízením a zástupci nezletilého žáka, popř. s jinými institucemi, jiný, pro něj vhodnější obor vzdělání (tato nabídka je učiněna žákovi včas, jakmile škola zjistí závažné překážky ke vzdělávání žáka v daném oboru vzdělání). Nezbytným předpokladem pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělávání v jednotlivých oborech je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání na střední škole. Požadavky na zdravotní způsobilost uchazečů o vzdělávání na střední škole jsou stanoveny platnými právními předpisy.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení školního poradenského zařízení i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků (tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení školního poradenského zařízení speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence. Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické péče je v závislosti na stupni podpory platnými právními předpisy. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována nad rámec stanovené časové dotace. Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky.

Pakliže vyučující školy zjistí, že žák splňuje předpoklady pro výuku podle PLPP (vyžaduje tedy pro úspěšné zvládnutí studia podpůrná opatření prvního stupně), informuje o tom neprodleně třídního učitele



a vedení školy. Třídní učitel a člen vedení školy pak v případě opodstatněnosti takového podnětu sestaví ve spolupráci s dalšími pracovníky školy (např. další vyučující, speciální pedagog, školní psycholog, výchovný poradce, apod.) plán podpůrných opatření, jehož obsah je pro žáky vyučující závazný. O obsahu PLPP je informován žák a zákonný zástupce žáka. Žák a jeho zákonný zástupce mají právo informovat vedení školy o jakémkoli podezření na nedodržování PLPP vyučujícím a vedení školy má povinnost se tímto podnětem zabývat a v případě opodstatněnosti sjednat nápravu. Naplňování cílů PLPP je pravidelně vyhodnocováno, nejpozději se vyhodnocení provede 3 měsíce od zahájení poskytování podpůrných opatření. Podílejí se na něm třídní učitel, člen vedení školy a dotčení vyučující, vyjádřit se může také žák nebo zákonný zástupce nezletilého žáka. Poznatky z vyhodnocování PLPP jsou použity pro tvorbu eventuálního nového PLPP.

Vzdělávání podle IVP povoluje ředitel školy na základě žádosti předložené zletilým žákem nebo jeho zákonným zástupcem. Na základě posudku školského poradenského zařízení je zpracován IVP, který zpracovávají zástupce vedení školy a třídní učitel ve spolupráci s dalšími zaměstnanci školy (např. vyučující jednotlivých předmětů, školní psycholog, speciální pedagog, výchovný poradce, apod.). Podle tohoto IVP je žák vzděláván na základě informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka. S IVP jsou seznámeni dotčení vyučující a jsou povinni se jím ve výuce řídit. Žák a jeho zákonný zástupce mají právo informovat vedení školy o jakémkoli podezření na nedodržování IVP vyučujícím a vedení školy má povinnost se tímto podnětem zabývat a v případě opodstatněnosti sjednat nápravu. IVP se zpracovává na 1 rok. Naplňování cílů IVP je vyhodnocováno nejméně jednou za rok (na konci doby platnosti), může však také probíhat průběžně (např. během pedagogických rad, zasedání předmětových komisí či metodického sdružení, apod.). Na vyhodnocování se podílí třídní učitel spolu se členem vedení školy, dotčenými vyučujícími a příp. dalšími zaměstnanci školy (např. výchovný poradce, školní psycholog, apod.). Vyjádřit se může také žák nebo zákonný zástupce žáka. Poznatky z vyhodnocování IVP jsou použity v dalším období pro tvorbu nového IVP.

### ***Vzdělávání nadaných žáků a žáků mimořádně nadaných***

V souladu se zněním platné legislativy je povinností školy vytvářet podmínky pro rozvoj nadání žáků. Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání a být zaměřena na to, aby se tato nadání mohla ve škole projevit a rozvíjet. Za nadaného žáka se považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za žáka mimořádně nadaného se pak považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí školní poradenské zařízení ve spolupráci se školou. Jestliže se u žáka projevuje vyhraněný typ nadání (v oblasti pohybové, umělecké, manuální, kognitivních činností, mimořádné motivace ke studiu oboru), vyjadřuje se školní poradenské zařízení zejména ke specifikům jeho osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, zatímco míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru. Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP nebo ho přeradit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku. Může se také jednat o žáky mimořádně motivované ke studiu daného oboru a povolání. Těmto žákům je věnována zvýšená pozornost, je s nimi pracováno a komunikováno na úrovni odpovídající jejich nadání a pro rozvoj jejich nadání jsou stanovována také podpůrná opatření vymezená pro vzdělávání těchto žáků platnými právními předpisy. Jedná se např. o vzdělávání podle IVP u žáků s diagnostikovaným mimořádným nadáním, o možnost rozšířit obsah vzdělávání, popř. i výstupy vzdělávání, nad rámec ŠVP, o vytváření skupiny nadaných žáků z různých ročníků, o umožnění účasti žáků na soutěžích, apod.

Na vyhledávání žáků nadaných a mimořádně nadaných se podílejí všichni pedagogičtí pracovníci školy, příp. také školní psycholog. Zaměstnanec školy, který se domnívá, že žák jeví nadání či mimořádné nadání v nějaké oblasti, informuje o této skutečnosti třídního učitele a vedení školy. V případě nadaného žáka pak vedení školy ve spolupráci s třídním učitelem, dotčenými vyučujícími, dalšími pracovníky

školy (školní psycholog, výchovný poradce, apod.) a žákem a jeho zákonnými zástupci navrhne vhodnou strategii pro rozvoj nadání žáka, která bude sestávat z podpůrných opatření výběrově zmíněných výše (např. možnost účastnit se soutěží, možnost rozvíjet se prostřednictvím odborníků z praxe z řad sociálních partnerů, apod.). S touto strategií podpory nadání žáka jsou seznámeni žák a jeho zákonný zástupce. V případě mimořádného nadání pak škola projedná se zletilým žákem nebo zákonným zástupcem nezletilého žáka šetření školního poradenského zařízení, které zjistí úroveň nadání. Na základě výsledku tohoto šetření bude sestavena strategie, sestávající z podpůrných opatření zmíněných výběrově výše (např. účast na soutěžích, vzdělávání podle IVP, rozšíření obsahu vzdělávání nad rámec ŠVP, možnost rozvíjet se prostřednictvím odborníků z praxe z řad sociálních partnerů, apod.). S touto strategií podpory mimořádně nadaného žáka jsou informováni žák a zákonný zástupce žáka a také všichni dotčení vyučující. Tvorba, realizace a vyhodnocování IVP sestaveného pro žáka mimořádně nadaného probíhá podle stejných pravidel jako u žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.

### ***Další formy podpory***

Ředitel školy může rozhodnout o udělování prospěchových stipendií či odměn žákům, kteří splnili určité podmínky pro prospěch v daném období (např. prospěli s vyznamenáním, byli klasifikováni nejhůře stupněm prospěchu dobrý, apod.). O podmínkách pro udělování stipendií či odměn v daném pololetí ředitel školy informuje všechny vyučující na začátku daného pololetí, nejpozději na nejbližší pedagogické radě. Třídní učitelé pak informují své žáky o stipendiích či odměnách a možnostech pro jejich udělení. U žáků s prokazatelným sociálním znevýhodněním může ředitel školy dále rozhodnout o proplácení nákladů na jízdné, příp. o dalších podobných opatřeních (např. prominutí části nákladů na stravné, prominutí školného, apod.). O možnostech a podmínkách získání této formy podpory informuje ředitel školy všechny vyučující na začátku školního roku. Třídní učitelé pak o nich informují žáky svých tříd, kteří pak mohou ředitele školy o takovouto formu podpory požádat. Rozhodnutí je plně v kompetenci ředitele školy. Pro lepší integraci žáků romské národnosti a pro jejich lepší zvládnání studia škola využívá služeb romského poradce.

## Učební plán

<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	65 – 51 – H/01 Kuchař - číšník
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař - číšník
<b>Dosažený stupeň vzdělání:</b>	střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka a forma studia:</b>	3 roky, denní studium
<b>Datum platnosti:</b>	od 1. 9. 2022, prvním ročníkem počínaje

Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.

Název vyučovacího předmětu	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1.roč.	2.roč.	3.roč.	celkem
<b>Povinné vyučovací předměty</b>				
Český jazyk a literatura	2	2	2	6
Cizí jazyk 1	2	2	2	6
Cizí jazyk 2	1	1	2	4
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	1	0	0	1
Chemie	1	0	0	1
Ekologie	1	0	0	1
Matematika	2	1	1	4
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	0	1	2	3
Stolničení	1	2	2	5
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Technologie	1	2	2	5
Komunikace ve službách	1	1	0	2
Speciální technologie	0	1	0	1
Základy barmanství a sommelierství	0	0	1	1
Zařízení provozoven	1	0	0	1
Odborný výcvik	15	15	15	45
<b>Celkem</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>98</b>

### Poznámky:

- 1) Cizí jazyk 1 je vždy jazyk anglický, jako cizí jazyk 2 mohou žáci volit jazyk německý či ruský.
- 2) Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.
- 3) V odborném výcviku jsou žáci rozděleni do skupin na základě vládního nařízení, které vychází zejména z požadavků na bezpečnost a zdraví při práci. Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy pod vedením učitelů odborného výcviku nebo instruktorů. Odborné předměty v sobě zahrnují profilující okruhy kuchař i číšník. V odborném výcviku ve výrobním středisku žáci tráví více jak 20 týdnů za studium, v odbytovém středisku rovněž více jak 20 týdnů.

### **Přehled využití týdnů ve školním roce**

Činnost / počet týdnů v ročníku	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Sportovní kurzy a aktivity mimo školu	1	1	1
Projektová výuka, exkurze, semináře	1	1	1
Časová rezerva (opakování)	5	5	2
Závěrečná zkouška	-	-	3
<b>Celkem</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

## Transformace RVP do ŠVP

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

**Název ŠVP:** Kuchař - číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:** 3 roky, denní studium

Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.

RVP Oblast vzdělávání	min.počet hod.		ŠVP vyučovací předmět	počet hodin		využití disp.hod.
	týdně	celkem		týdně	celkem	
<b>Vzdělávání a komunikace v českém jazyce</b>						
český jazyk	3	96	český jazyk a literatura	3	99	
<b>Estetické vzdělávání</b>	2	64	český jazyk a literatura	3	99	1
	5	160	český jazyk a literatura	6	198	1
<b>Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce</b>						
cizí jazyk	6	192	cizí jazyk 1	6	198	
			cizí jazyk 2	4	132	4
<b>Společenskovědní vzdělávání</b>						
	3	96	občanská nauka	3	99	
<b>Přírodovědné vzdělávání</b>						
	3	96	fyzika	1	33	
			chemie	1	33	
			ekologie	1	33	
<b>Matematické vzdělávání</b>						
	4	128	matematika	4	132	
<b>Vzdělávání pro zdraví</b>						
	3	96	tělesná výchova	3	99	
<b>Informatické vzdělávání</b>						
	3	96	informační a komunikační technologie	3	99	
<b>Ekonomické vzdělávání</b>						
	3	96	ekonomika	3	99	
<b>Výroba pokrmů</b>						
	10	320	technologie	5	165	2
			speciální technologie	1	33	1
			potraviny a výživa	3	99	1
			zařízení provozoven	0,5	16,5	
			odborný výcvik	22,5	742,5	18,5
<b>Odbyt a obsluha</b>						
	7	224	stolničení	5	165	2
			základy barman. a sommeliérství	1	33	1
			zařízení provozoven	0,5	16,5	
			odborný výcvik	22,5	742,5	18,5
<b>Komunikace ve službách</b>						
	2	64	komunikace ve službách	2	66	
<b>Disponibilní hodiny</b>	<b>47</b>	<b>1504</b>				<b>49/1617</b>
<b>CELKEM</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>		<b>98</b>	<b>3234</b>	<b>49/1617</b>

## **Učební osnovy**

## Učební osnova předmětu

## Český jazyk a literatura

### Obecné cíle

Úkolem předmětu Český jazyk a literatura je rozvíjení žákovy osobnosti, a to zejména rozvoj komunikačních schopností žáka a rozvíjení vztahu k materiálním a duchovním hodnotám. Žáci se naučí používat jazyk jako prostředek komunikace a souvislého myšlení – prostředek pro recepci, sdělování a výměnu informací. Dále přispívá k modelování postojů žáka, a tak i k rozvoji jeho sociálních kompetencí, na základě pochopení a ocenění kulturních hodnot. Pomáhá k pochopení různých druhů umění, k chápání vkusu a zájmů jiných lidí, což má za následek jednak vedení žáků k toleranci vůči ostatním a dále pak schopnost bránit vlastní názory a kulturní hodnoty před manipulací nebo intolerancí. Svě názory budou žáci formulovat jasně, věcně a kultivovaně, a to jak ústně, tak i písemně.

### Charakteristika obsahu

Učivo 1. ročníku je zaměřeno na rozvoj kultivovaného písemného i ústního projevu (a to díky opakování a prohlubování znalostí českého pravopisu a tvarosloví a také na základě rozvoje kulturních norem, norem kulturního vyjadřování a vystupování) a dále na vnímání a poznávání různých druhů umění. Žáci jsou vedeni ke komplexnímu vnímání různých uměleckých oborů, jako literatura, architektura, hudba, sochařství a malířství, v souvislosti s historickými epochami od starověku po 18. století. Učivo vede dále k uvědomění si důležitosti národního jazyka a jeho postavení v kontextu indoevropských jazyků.

Učivo 2. ročníku nadále prohlubuje žákovo kulturní povědomí, směřuje ke zvládnutí znalostí teorie literatury, literárních směrů, druhů a žánrů v období od konce 18. století do konce 19. století. Dále vede k rozvoji duševního života žáka četbou a interpretací literárních textů. Přispívá k rozvoji slovní zásoby, uvědomování si různých vrstev jazyka, jejich projevení se v psaném a mluveném projevu a také k prohlubování a utřídování znalostí větné stavby, českého pravopisu a tvarosloví.

Učivo 3. ročníku směřuje k osvojení dalších znalostí teorie literatury, a to v období 20. století. Vede žáka k ochraně kulturních hodnot, k ocenění tradic a k pochopení důležitosti kulturních institucí v ČR i našem regionu. Naučí se pracovat s textem, osvojí si vhodný výběr vhodných jazykových prostředků a používání cizích slov. Žáci se dále seznamují s útvary administrativního stylu, který budou potřebovat v občanském životě.

### Pojetí výuky

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. slovní výklad doplněný o příklady z běžného života či praxe, řízený rozhovor, diskuzní metody, řešení úkolů, práce s textem a individuální nebo týmová práce. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka. Výuka je, pokud je to vhodné, doplněna o prvky konstruktivistického přístupu k výuce.

### Žáci jsou vedeni k:

- uplatňování českého jazyka v rovině recepcce, reprodukce a intepretace;
- využívání jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, a to prostřednictvím jasně srozumitelného, souvislého a kultivovaného jazykového projevu písemného či ústního;
- správnému formulování a obhajování svých názorů;
- oceňování významu kultury osobního projevu jakožto důležitého nástroje společenského i pracovního uplatnění;
- uplatňovali ve svém životě estetická kritéria;
- považovali umění za specifickou výpověď o skutečnosti;
- toleranci k odlišnostem druhých a odlišnému estetickému cítění, vkusu a zájmům druhých;
- podporování hodnot místního, národního, evropského a světového kulturního dědictví;
- pozitivnímu vztahu k umění a kultuře, včetně kultury menšin;
- získání, udržování a rozvíjení přehledu o kulturním dění;

- rozvoji vlastního kreativního myšlení;
- uvědomování si vlivu prostředků masové komunikace na utváření kultury;
- osvojení aparátu nezbytného pro interpretaci textu a práci s textem;
- vnímání nebezpečnosti dezinformací a vytvoření aparátu pro jejich identifikaci.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Kritéria hodnocení vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o.. Žáci se hodnotí z ústního i písemného projevu, dále z domácí přípravy, ze samostatných i skupinových prací a z referátů. Při hodnocení se přihlíží jednak k hloubce porozumění učiva, jednak k přiměřenosti a jazykové správnosti projevu (ať písemného, nebo ústního). Dále je hodnocena schopnost komplexního vnímání a zařazení do kontextu a také schopnost logického myšlení při plnění úkolů. Hodnocení probíhá numericky i slovně. Důraz je kladen na formativní hodnocení.

### **Rozvoj klíčových kompetencí**

- kompetence k učení (žák ovládá různé techniky učení a čtení, uplatňuje různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledává a zpracovává informace, poslouchá s porozuměním různé druhy mluveného projevu a pořizuje si z nich zápisky, využívá ke svému učení různé informační zdroje)
- komunikativní kompetence (žák se vyjadřuje přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentuje při dodržování zásad kultury projevu a chování, formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, účastní se aktivně diskuze a obhajuje v ní své myšlenky a názory, zpracovává běžné administrativní písemnosti a dokumenty pracovního charakteru, dodržuje stylistické a jazykové normy a vhodně užívá odbornou terminologii svého oboru, zaznamenává písemně podstatné myšlenky a údaje z textů či projevů jiných lidí)
- občanské kompetence a kulturní povědomí (žák respektuje práva a osobnost druhých lidí, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, uvědomuje si v rámci multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých, uznává hodnoty a tradice svého národa, chápe jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu, podporuje hodnoty místní, národní, evropské a světové kultury a má k nim vytvořený pozitivní vztah)
- digitální kompetence (žák pracuje s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých mediích, a to i s využitím prostředků IKT, uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, je mediálně gramotný)

### **Zařazení průřezových témat**

- občan v demokratické společnosti (žák si váží materiálních a duchovních hodnot, snaží se je chránit a zachovat pro budoucí generace, čemuž se učí zejména při probírání jednotlivých kulturně historických epoch a literárních směrů, odolává myšlenkové manipulaci, dovede jednat s lidmi, diskutuje o citlivých nebo kontroverzních otázkách, zejména při diskuzi nad uměleckým i neuměleckým textem; dovede se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí a masová média vhodně využívá pro své potřeby, čemuž se učí zejména v rámci kapitoly informační výchova)
- člověk a svět práce (žák vyhledává v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzuje informace o profesních příležitostech, efektivně se prezentuje na trhu práce, a to v písemném i ústním projevu; tomuto se učí zejména při výuce administrativního stylu)

**Učební osnova předmětu****Český jazyk a literatura****Kód a název oboru vzdělání:****Název ŠVP:****Dosažený stupeň vzdělání:****Délka a forma studia:**

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

Kuchař – číšník

střední vzdělání s výučním listem

3 roky, denní studium

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	první	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se řídí zásadami správné výslovnosti;</li> <li>- uplatňuje v písemném projevu znalosti českého pravopisu;</li> <li>- uplatňuje v písemném i mluveném projevu poznatky z tvarosloví;</li> <li>- pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka;</li> <li>- odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva základní školy, prohlubování jazykových vědomostí a dovedností</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka</li> <li>- hlavní principy českého pravopisu</li> <li>- gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce</li> <li>- jazyková kultura</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní umění jako specifickou výpověď o skutečnosti;</li> <li>- na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění;</li> <li>- samostatně vyhledává informace v oblasti umění;</li> <li>- nalezne hlavní kulturní instituce v našem regionu a ve státě, orientuje se v jejich nabídce;</li> <li>- orientuje se ve službách knihoven, ví, které knihovny se nacházejí v regionu;</li> <li>- porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území</li> <li>- rozliší literární díla podle základních druhů a žánrů a vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi;</li> <li>- ovládá různé techniky a druhy čtení;</li> <li>- uvede hlavní kulturní památky na našem území a v regionu a odůvodní význam jejich ochrany;</li> </ul>	<b>II. Umění, literatura a kultura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- umění a jeho podoby</li> <li>- kulturní instituce v ČR a regionu</li> <li>- kultura národností na našem území, knihovny</li> <li>- lidové umění a užitá tvorba</li> <li>- ochrana a využívání kulturních hodnot</li> <li>- základy teorie literatury, literární druhy a žánry</li> <li>- techniky a druhy čtení</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, kde a proč vznikaly první rozvinuté kultury;</li> <li>- datuje starověkou literaturu</li> </ul>	<b>III. Starověké literatury</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nejstarší orientální literatury</li> <li>- antická literatura v Řecku a v Římě</li> </ul>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, proč lze považovat antickou kulturu za základ kultury celoevropské;</li> <li>- uvede hlavní díla a představitele tohoto období literatury, díla rozliší z hlediska druhu a žánru;</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl, postihne sémantický význam textu, interpretuje text a debatuje o něm</li> <li>- uvede hlavní znaky eposu, mýtu, tragédie a komedie, bajky, chvalozpěvu a žánry rozpozná;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hlavní díla představitelé</li> <li>- typické žánry</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- datuje období středověku;</li> <li>- uvede znaky uměleckých směrů typických pro středověk (románský sloh, gotika);</li> <li>- vysvětlí význam církve pro středověkou společnost a kulturu;</li> <li>- uvede vybrané hrdinské národní eposy evropských literatur;</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl, postihne sémantický význam textu; interpretuje text a debatuje o něm;</li> <li>- charakterizuje a rozpozná kroniku a legendu</li> <li>- vysvětlí význam období Velké Moravy a odkazu působení Konstantina a Metoděje pro formování kultury na našem území i v širším kontextu;</li> <li>- uvede další vybrané autory české středověké literatury a jejich díla (Kosmas, Karel IV.)</li> <li>- popíše význam doby Karla IV. pro formování kultury na našem území;</li> </ul>	<p><b>IV. Středověké písemnictví v Evropě a u nás</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- středověká kultura, význam církve pro středověkou společnost a kulturu</li> <li>- Bible</li> <li>- vybrané hrdinské národní eposy</li> <li>- Velká Morava a její kulturní a společenský odkaz</li> <li>- Kosmas</li> <li>- Karel IV. a jeho doba</li> <li>- typické žánry tohoto období</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v soustavě jazyků;</li> <li>- rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci;</li> </ul>	<p><b>V. Postavení češtiny mezi evropskými jazyky, útvary národního jazyka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- postavení češtiny mezi jinými jazyky</li> <li>- rozvrstvení národního jazyka</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje se vhodně s ohledem na komunikační situaci a strategii;</li> <li>- rozlišuje slohotvorné činitele objektivní a subjektivní, vhodně je užívá;</li> <li>- rozlišuje mezi projevy mluvenými a psanými, monologickými a dialogickými,</li> </ul>	<p><b>VI. Úvod do učiva slohu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikační situace</li> <li>- komunikační strategie</li> <li>- slohotvorní činitele subjektivní a objektivní</li> <li>- projevy mluvené a písemné, druhy a žánry textu a řečnických projevů, vyjadřování přímé a zprostředkované technickými</li> </ul>	

formálními a neformálními, připravenými a nepřípravenými, vyjadřováním přímých a zprostředkovaným	prostředky, formální a neformální, monologické a dialogické projevy, připravené a nepřípravené projevy	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná prostě sdělovací funkční styl a v typických příkladech slohový útvar;</li> <li>- vystihne charakteristické znaky různých druhů textů a rozdíly mezi nimi;</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně;</li> <li>- vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní a negativní;</li> </ul>	<b>VII. Prostě sdělovací styl, krátké informační útvary</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osobní dopis</li> <li>- vyprávění</li> <li>- inzerát a odpověď</li> <li>- osnova a konspekt</li> <li>- zápis z porady</li> <li>- grafická a formální podoba jednotlivých slohových útvarů</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše renesanci a humanismus a uvede jejich význam pro rozvoj společnosti v daném období;</li> <li>- rozpozná různá renesanční díla a projevy renesance v architektuře;</li> <li>- uvede hlavní autory renesance a jejich díla (Boccaccio, Villon, Cervantez, Shakespeare), díla rozliší podle druhu a žánru;</li> <li>- charakterizuje a rozpozná povídku;</li> <li>- uvede hlavní myšlenky Jana Husa a popíše jejich význam pro následný politický, společenský a kulturní vývoj na našem území;</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl, postihne sémantický význam textu, interpretuje text a debatuje o něm;</li> </ul>	<b>VIII. Renaissance a humanismus, husitství</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristické znaky renesance a humanismu a jejich projevy v architektuře a různých druzích umění</li> <li>- rozvoj společnosti v tomto období</li> <li>- hlavní autoři a jejich díla</li> <li>- husitství a jeho vliv na českou společnost a kulturu</li> <li>- typické žánry</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje baroko a popíše jeho projevy v architektuře a různých druzích umění;</li> <li>- charakterizujte klasicismus, postihne jeho odlišnost od baroka, popíše jeho projev v architektuře a různých druzích umění;</li> <li>- popíše stručně život a dílo J. A. Komenského, s důrazem na jeho pedagogické myšlenky;</li> <li>- uvede hlavní díla Molièra;</li> <li>- vybraná díla autorů rozliší dle druhu a žánru;</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl, postihne sémantický význam textu, interpretuje text a debatuje o něm;</li> </ul>	<b>IX. Baroko a klasicismus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika literárních směrů a jejich projevy v architektuře a různých druzích umění</li> <li>- J. A. Komenský</li> <li>- Molière</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje osvícenství a preromantismus;</li> </ul>	<b>X. Osvícenství a preromantismus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika literárních směrů</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše význam Encyklopedie</li> <li>- uvede hlavní autory osvícenství (encyklopedisté, Defoe) a preromantismu (Goethe a Schiller) a jejich díla, díla rozliší z hlediska žánru a druhu;</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl, postihne sémantický význam textu, interpretuje text a debatuje o něm;</li> <li>- charakterizuje a rozpozná román;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hlavní autoři a jejich díla</li> <li>- typické žánry</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky;</li> <li>- používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů;</li> <li>- samostatně zpracovává informace;</li> <li>- rozumí obsahu textu a jeho části;</li> <li>- pořizuje si výpisky z odborného textu;</li> <li>- orientuje se v denním tisku a tisku podle svých zájmů;</li> <li>- rozpozná zprávu;</li> <li>- rozliší v médiích reklamu či jinou formu propagace od jiných útvarů, popíše funkci reklamy a její vliv na životní styl;</li> <li>- rozlišuje dezinformace;</li> <li>- tvoří samostatně text na zadané téma a při jeho tvorbě využívá poznatky infromatické výchovy;</li> </ul>	<p><b>XI. Infromatická výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- noviny, časopisy a jiná periodika</li> <li>- zpráva</li> <li>- internet a práce s příručkami</li> <li>- vyhledávání a zpracování informací, jejich třídění a hodnocení, dezinformace</li> <li>- orientace v textu</li> <li>- zpětná reprodukce textu</li> <li>- reklama</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dovednosti a vědomosti.</li> </ul>	<p><b>XII. Souhrnné opakování učiva</b></p>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<b>66</b>

Rozpis učiva pro ročník:	druhý	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti z učiva předchozího ročníku;</li> <li>- klade otázky a vhodně formuluje odpovědi;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozího ročníku</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše důvody vzniku národního obrození;</li> <li>- charakterizuje jednotlivá období národního obrození</li> <li>- uvede hlavní autory a jejich díla (Dobrovský, Jungmann, Kramerius, Palacký, Čelakovský, Kollár, Mácha, Erben, Tyl, Němcová, Borovský), díla rozliší z hlediska druhu a žánru;</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl, postihne sémantický význam textu, interpretuje text a debatuje o něm</li> <li>- charakterizuje a rozpozná baladu, poemu a epigram</li> </ul>	<b>II. Národní obrození</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika období a jeho význam pro formování kultury na našem území</li> <li>- hlavní autoři a díla</li> <li>- typické žánry</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje romantismus v literatuře;</li> <li>- uvede hlavní autory a jejich díla (Hugo, Dumas st., Byron, Poe, Puškin), díla rozliší podle žánru a druhu;</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl, postihne sémantický význam textu, interpretuje text a debatuje o něm;</li> </ul>	<b>III. Romantismus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika období</li> <li>- hlavní autoři a díla</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v rozvrstvení slovní zásoby a používá adekvátní slovní zásobu ve vlastních projevech;</li> <li>- pracuje s vhodnými jazykovými příručkami;</li> <li>- nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak;</li> </ul>	<b>IV. Slovní zásoba a její rozvrstvení a obohacování, slovtvorba</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje odborný funkční styl, rozezná jeho znaky a na příkladech typické útvary;</li> <li>- používá adekvátní odbornou terminologii ve svých projevech písemných i mluvených;</li> <li>- přednese krátký projev;</li> <li>- odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu (návod k činnosti), vytvoří jednoduchý</li> </ul>	<b>V. Odborný styl, prakticky odborné projevy, odborná terminologie, návod k činnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- znaky odborného funkčního stylu</li> <li>- vybrané slohové útvary a řečnické projevy</li> <li>- odborná terminologie</li> <li>- návod k činnosti dle druhu oboru a jeho grafické a formální náležitosti</li> </ul>	

odborný písemný návod k činnosti ze svého oboru;		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje kritický realismus a jeho základní znaky;</li> <li>- uvede hlavní autory a jejich díla (Balzac, Twain, Twain, Gogol, Čechov, Dostojevskij, Tolstoj, Jirásek, bratři Mrštíkové, Stroupežnický), díla rozliší podle žánru a druhu;</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl, postihne sémantický význam textu, interpretuje text a debatuje o něm;</li> </ul>	<b>VI. Kritický realismus ve světě a na našem území</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika období</li> <li>- hlavní autoři a díla</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé skupiny autorů;</li> <li>- uvede hlavní autory a jejich díla (Neruda, Čech, Vrchlický), díla rozliší z hlediska druhu a žánru;</li> <li>- charakterizuje a rozpozná romanci;</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl, postihne sémantický význam textu, interpretuje text a debatuje o něm;</li> <li>- postihne význam Národního divadla pro českou kulturu a její rozvoj;</li> </ul>	<b>VII. Májovci, ruchovci a lumírovci</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika jednotlivých skupin</li> <li>- hlavní autoři a díla</li> <li>- Národní divadlo</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje impresionismus, symbolismus a dekadenci;</li> <li>- orientuje se v projevech uměleckých směrů konce 19. století v různých druzích umění a architektury (impresionistické malířství, secesní architektura);</li> <li>- uvede hlavní autory tohoto období a jejich díla (Baudelaire, Wilde, Sova), díla zařadí z hlediska druhu a žánru;</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl, postihne sémantický význam textu, interpretuje text a debatuje o něm;</li> </ul>	<b>VIII. Konec 19. století a jeho projevy v literatuře a kultuře</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika impresionismu, symbolismu a dekadence</li> <li>- secese a její projevy</li> <li>- hlavní autoři a jejich díla</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v různých druzích popisu, rozezná je podle charakteristických znaků;</li> <li>- popíše s užitím adekvátní slovní zásoby osobu či věc;</li> <li>- vytvoří charakteristiku;</li> </ul>	<b>IX. Popis a charakteristika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy popisu</li> <li>- popis osoby a věci</li> <li>- charakteristika</li> <li>- grafická formální podoba útvarů</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dovednosti a vědomosti;</li> </ul>	<b>X. Souhrnné opakování učiva</b>	

- vyjadřuje postoje pozitivní, neutrální a negativní; - klade otázky a vhodně formuluje odpovědi.		
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>66</b>

Rozpis učiva pro ročník:	třetí	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti z učiva předchozího ročníku;</li> <li>- klade otázky a vhodně formuluje odpovědi;</li> <li>- vyjadřuje postoje pozitivní, neutrální a negativní;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozích ročníků</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje větu jednoduchou a souvětí, provede jejich rozbor;</li> <li>- rozlišuje větu dvojčlennou, jednočlennou a větný ekvivalent, souvětí podřadné a souřadné;</li> <li>- používá pravidla pro správný zápis interpunkce ve větě jednoduché a v souvětí;</li> <li>- používá pravidla pro zápis přímé a nepřímé řeči, rozliší jiný význam užití uvozovek v textu;</li> <li>- orientuje se ve výstavbě textu;</li> <li>- posoudí kompozici textu;</li> </ul>	<b>II. Větná skladba, stavba a tvorba komunikátu, druhy vět</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, věta jednočlenná, dvojčlenná a větný ekvivalent</li> <li>- větná stavba – věta jednoduchá, souvětí</li> <li>- interpunkce ve větě jednoduché a souvětí</li> <li>- přímá a nepřímá řeč</li> <li>- výstavba textu</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje skupinu autorů;</li> <li>- uvede hlavní autory a jejich díla (Dyk, Šrámek, Bezruč, Gellner), díla rozliší z hlediska žánru a druhu;</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl, postihne sémantický význam textu, interpretuje text a debatuje o něm</li> <li>- charakterizuje a rozpozná sociální baladu a novelu;</li> </ul>	<b>III. Buřiči</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika období</li> <li>- hlavní autoři a jejich díla</li> <li>- typické žánry</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede roky trvání první světové války a roky trvání druhé světové války;</li> <li>- charakterizuje období následující po první světové válce a náladu ve společnosti po ní s jejími proměnami;</li> <li>- charakterizuje ztracenou generaci;</li> <li>- charakterizuje proletářskou poezii a poetismus;</li> <li>- uvede hlavní autory tohoto období a jejich díla (Hemingway, Rolland, Remarque, Kafka, Wolker, Seifert, Nezval, Hašek, K. Čapek, Vančura, Poláček, Bass)</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl, postihne sémantický význam textu,</li> </ul>	<b>IV. Světová literatura meziválečná ve světě a na našem území</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika období</li> <li>- ztracená generace – autoři a díla</li> <li>- proletářská poezie, poetismus</li> <li>- hlavní čeští autoři meziválečného období a jejich díla</li> </ul>	

interpretuje text a debatuje o něm;		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje administrativní funkční styl, rozliší jeho typické znaky a na příkladech slohové útvary;</li> <li>- osvětlí, jak lze dnes komunikovat efektivně s úřady a institucemi a čím se tato komunikace vyznačuje;</li> <li>- vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska;</li> <li>- vytvoří základní útvary administrativního stylu, zejména motivační dopis a strukturovaný životopis použitelný pro vlastní pracovní uplatnění s využitím všech formálních a grafických náležitostí;</li> </ul>	<p><b>V. Administrativní styl</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika funkčního stylu</li> <li>- motivační dopis</li> <li>- životopis</li> <li>- komunikace s úřady a institucemi</li> <li>- grafické a formální náležitosti slohových útvarů</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje stručně historický vývoj na našem území od konce druhé světové války po současnost a hlavní dopady historických událostí na českou společnost a kulturu;</li> <li>- popíše odraz druhé světové války v literatuře světové a české, uvede hlavní autory a díla (Styron, Lustig), díla rozliší podle druhu a žánru;</li> <li>- charakterizuje postmodernismus, literaturu sci-fi a fantasy, uvede hlavní autory a díla (Tolkien, Rowlingová, Clark, Eco), díla rozliší z hlediska druhu žánru;</li> <li>- charakterizuje literaturu oficiální, samizdatovou a exilovou, uvede důvody tohoto rozdělení literatury;</li> <li>- uvede hlavní autory literatury oficiální, samizdatové a exilové, uvede jejich díla (Hrabal, Havel, Škvorecký), díla rozliší z hlediska druhu a žánru;</li> <li>- uvede autory tvořící po roce 1989 a jejich díla, díla rozliší z hlediska druhu a žánru (např. Viewegh);</li> <li>- uvede příklady malých divadelních scén, které vznikly v tomto období na našem území (Semafor, Divadlo Járy Cimrmana);</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl, postihne</li> </ul>	<p><b>VI. Literatura světová a česká po druhé světové válce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vývoj světové a české literatury po druhé světové válce v historickém a společenském kontextu</li> <li>- hlavní literární směry, autoři a díla</li> </ul>	



sémantický význam textu, interpretuje text a debatuje o něm;		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší domněnku a názor od faktické informace;</li> <li>- rozebírá text z různých hledisek (sémantické, gramatické, stylistické), posoudí kompozici textu, interpretuje jej a debatuje o něm;</li> <li>- rozumí obsahu textu i jeho části;</li> <li>- vyjadřuje postoje pozitivní, neutrální a negativní, své názory vhodně obhajuje;</li> <li>- vyjadřuje se jasně, srozumitelně a věcně správně;</li> </ul>	<b>VII. Komplexní rozbor úvahového textu</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění;</li> <li>- vyjadřuje postoje pozitivní, neutrální a negativní;</li> <li>- klade otázky a vhodně formuluje odpovědi.</li> <li>- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi, uvede hlavní literární směry, jejich představitele a díla, díla pak rozliší podle druhu a žánru;</li> <li>- samostatně vyhledává informace;</li> <li>- orientuje se v nabídce kulturních institucí;</li> <li>- má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu;</li> <li>- rozlišuje různé vrstvy nár. jazyka a využívá je při samostatné tvůrčí činnosti;</li> <li>- v psaném i mluveném projevu používá efektivně gramatická i stylistická pravidla a adekvátní slovní zásobu, včetně odborné terminologie, při komunikaci má na zřeteli komunikační situaci a strategii;</li> <li>- řídí se zásadami správné výslovnosti při mluv. projevu;</li> <li>- rozlišuje různé funkční styly, rozezná jejich typické znaky a útvary;</li> <li>- provádí rozbor textu z různých hledisek.</li> </ul>	<b>VIII. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>66</b>

## Učební osnova předmětu

## Anglický jazyk

### Obecné cíle

Cílem předmětu je vybavit žáka takovými komunikačními dovednostmi, které mu umožní na úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné komunikace v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a profesní. Žák je veden, aby o jazykové výuce přemýšlel, překonával strach z mluvení v anglickém jazyce, shromažďoval a prezentoval důkazy toho, co se naučil a využíval osvojenou slovní zásobu, aby zvládl jednoduchou komunikaci v rámci oboru. Současně výuka přispívá k formování osobnosti žáka, rozšiřuje jeho znalosti o světě a připravuje jej k životu v multikulturní společnosti. Učí je vnímavosti ke kultuře jiných národů a umožňuje mu dorozumívat se s mluvčími jiných kultur, a tak se dále učit v budoucnosti a vyhledávat si potřebné informace pro život bez ohledu na to, zda jsou dostupné v mateřském nebo cizím jazyce.

### Charakteristika obsahu

V každém ročníku se učivo dělí do 4 okruhů, které se však vzájemně prolínají. První ročník je zejména věnován opakování a prohlubování základních poznatků a jazykových dovedností z anglického jazyka základní školy. Probírají se základní jazykové prostředky (základy tvarosloví a syntaxe, výslovnosti, grafické podoby jazyka, tvorba záporu a otázky, číslovky základní a řadové, zájmena osobní, přivlastňovací a ukazovací, přítomný čas prostý a průběhový, určitý a neurčitý člen), základní tematické okruhy a jazykové situace (osobní život, dům a domov, rodina, volný čas a zábava, každodenní život), reálie vybraných zemí (Velká Británie, USA), řečové dovednosti (poslech, práce s textem, interakce ústní a písemná, tvorba vzkazu, sdělení, e-mailu, osobního dopisu). Učivo druhého ročníku navazuje na ročník první dalšími jazykovými prostředky (opakování jazykových prostředků z předchozího ročníku, minulý čas, modální slovesa, stupňování přídavných jmen, předložky), probírají se další reálie (Česká republika, Praha, rodné město a region), pokračuje se v rozvíjení řečových dovedností (zejména tvorba popisu pracovního postupu, instrukcí) a v probírání dalších tematických okruhů a jazykových situací (jídlo a nápoje, nákupy a objednávky služeb, specifická slovní zásoba pro daný obor, vyjádření blahopřání, žádosti, zklamání, odmítnutí,...). Ve třetím ročníku se tematické okruhy zaměřují na další rozvoj slovní zásoby vztahující se ke vzdělání a pracovnímu uplatnění, dále cestování a péče o zdraví. Dále jsou probrány reálie Kanady a Austrálie. Z řečových dovedností jsou rozvíjeny dovednosti z přechodných let studia, nadto se probírá tvoření oficiálního dopisu, životopisu, sjednání schůzky a jednání se zaměstnavatelem. Z jazykových prostředků se navazuje opět na učivo předchozího ročníku (budoucí čas, podmínovací způsob, vazba going to, základní spojky a vztažná zájmena a tvorba jednoduchého souvětí).

### Pojetí výuky

Ve výuce anglického jazyka budou žáci rozvíjet své jazykové prostředky, řečové dovednosti a klíčové kompetence tak, aby porozuměli jazykovému projevu, reprodukovali ho vlastními slovy a byli schopni jej interpretovat v různých každodenních situacích osobního i pracovního života. Učivo bude zprostředkováno metodou komunikativní a budou uplatňovány zejména následující přístupy: přístup multisenzoriální, sekvenční, to vše za neustálého opakování probraného učiva a současně při respektování individuálních maxim žáků. Ve výuce budou realizovány nejrůznější strategie, metody a organizační formy tak, aby žáci byli stimulováni v zájmu o studium anglického jazyka a aby převzali zodpovědnost za vlastní učení. Součástí výuky je práce s učebnicí, s pracovními listy a dalšími doplňkovými materiály, hry, modelové situace, konverzační cvičení, poslech s porozuměním, práce s časopisy, se slovníky a s internetem. Učivo je rozděleno do 4 kategorií (řečové dovednosti, jazykové prostředky, tematické okruhy a komunikační situace a jazykové funkce a poznatky o angloamerických zemích), které se však během výuky vzájemně propojují. Rozsah slovní zásoby za rok činí zhruba 320 lexikálních jednotek, zhruba 20% slovní zásoby za studium tvoří slovní zásoba věnovaná oboru studia.

**Žáci jsou vedeni k:**

- komunikaci v cizím jazyce v běžných životních a pracovních situacích, výměně názorů a informací týkajících se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, a to při zohlednění komunikační situace a strategie;
- srozumitelnému vyjadřování svých myšlenek a jejich obhajobě;
- získávání informací a prohloubení znalostí o zemích, zejména pak o angloamerické kultuře, jejich tradicích, zvyklostech, apod., a využití těchto informací v komunikaci;
- snaze si v nečekaných situacích samostatně poradit;
- překonávání pocitu studu při konverzaci v cizím jazyce;
- práci se slovníky, mapami, schémata a příručkami v cizím jazyce, včetně internetu, a využití takto nabytých informací k dalšímu studiu;
- efektivní práci s cizojazyčným textem, včetně jednodušších odborných textů, využívání textů jako zdroje poznání i prostředku dalšího zdokonalování jazykových znalostí;
- pečlivé a kvalitní práci;
- ocenění naší i jiné kultury, jejich materiálních i duchovních hodnot;
- aplikování získaných znalostí do praxe;
- rozvoji kultivovaného projevu a kulturního jednání;
- oproštění od stereotypů, předsudků a předsudečného jednání v souvislosti s jinými národy, jednání v souladu se zásadami demokracie.

**Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení žáků probíhá podle Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o.. Při hodnocení jsou zohledňováni žáci se specifickými poruchami učení. Výsledky učení se kontrolují průběžně, po probraném tematickém celku se osvojené učivo prověřuje komplexně. Hodnotí se zvládnutí jazykových prostředků a řečových dovedností, stejně jako schopnost žáků řešit písemně či ústně komunikační úlohy. Žáci jsou hodnoceni z písemného i ústního projevu, samostatné i skupinové práce, referátů, vypracovaných projektů apod. K ověření komplexních řečových dovedností v souvislém písemném projevu jsou zařazovány písemné kontrolní práce. Žáci jsou hodnoceni numericky i slovně. Důraz je kladen na formativní hodnocení.

**Rozvoj klíčových kompetencí**

- kompetence k učení (žák ovládá různé techniky čtení, uplatňuje různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledává a zpracovává informace, poslouchá s porozuměním různé druhy mluveného projevu a pořizuje si z nich zápisky, využívá ke svému učení různé informační zdroje)
- komunikativní kompetence (žák se vyjadřuje přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentuje při dodržování zásad kultury projevu a chování, formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v anglicky mluvícím prostředí, včetně pracovního prostředí, pochopí výhody znalosti cizího jazyka pro životní i pracovní uplatnění, je motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v cizím jazyce)
- občanské kompetence a kulturní povědomí (žák respektuje práva a osobnost druhých lidí, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, uvědomuje si v rámci multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých, podporuje hodnoty místní, národní, evropské a světové kultury a má k nim vytvořený pozitivní vztah, zajímá se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě)
- personální a sociální kompetence (žák přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým)
- digitální kompetence (žák získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, zejména z anglicky psaných webových stránek)

**Zařazení průřezových témat**

- občan v demokratické společnosti (žák si váží materiálních a duchovních hodnot, snaží se je chránit a zachovat pro budoucí generace, odolává myšlenkové manipulaci, dovede jednat s lidmi, diskutuje o citlivých nebo kontroverzních otázkách, dovede se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí a masová média vhodně využívá pro své potřeby, čemuž se učí zejména při probírání reálií jednotlivých zemí, má vhodnou míru sebevědomí, která se postupně zvyšuje se zdokonalováním jeho komunikačních dovedností a odbouráváním strachu z komunikace v cizím jazyce)
- člověk a svět práce (žák vyhledává v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzuje informace o profesních příležitostech, efektivně se prezentuje na trhu práce, a to v písemném i ústním projevu, je seznámen s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí, čemuž jsou částečně věnovány okruhy související s odbornou slovní zásobou a hledáním zaměstnání)

**Učební osnova předmětu****Anglický jazyk****Kód a název oboru vzdělání:**

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař – číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	první	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti z učiva anglického jazyka na ZŠ;</li> <li>-</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva základní školy, prohlubování jazykových vědomostí a dovedností</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- množné číslo</li> <li>- určitý a neurčitý člen</li> <li>- pořádek slov ve větě, tvoření záporu a otázky</li> <li>- časování sloves to be/to have</li> <li>- vazba there is/there are</li> <li>- číslovky</li> <li>- present simple</li> <li>- zájmena osobní a přivlastňovací</li> <li>- základní komunikační situace</li> <li>- poslech, práce s jednoduchým textem</li> <li>- základní předložky a jejich užití</li> <li>- čas a hodiny, datum</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí přiměřeně souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem, domýšlí případně jednoduše odhadnutelné výrazy;</li> <li>- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření;</li> <li>- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu a nalezne v něm důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky;</li> <li>- vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a přeloží přiměřený text;</li> <li>- reaguje komunikativně správně v běžných situacích v rozsahu osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat jednoduchou informaci, vyjádřit své stanovisko;</li> <li>- požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či</li> </ul>	<b>II. Řečové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů</li> <li>- čtení a práce s textem</li> <li>- mluvení zaměřené situačně a tematicky</li> <li>- zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací</li> <li>- jednoduchý překlad</li> <li>- interaktivní řečové dovednosti, interakce ústní a písemná</li> <li>- tvorba osobního dopisu, vzkazu, e-mailu</li> </ul>	

<p>sdělení nebo zpomalení tempa řeči;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjádří, jak se cítí, popíše rozsáhleji místo či lidi;</li> <li>- zaznamená písemné hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně či s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, osobního dopisu či odpovědi na něj, vzkazu, e-mailu, pozdravů;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje základní zvukové prostředky anglického jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozeně výslovnosti;</li> <li>- vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů;</li> <li>- vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu;</li> <li>- uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy;</li> <li>- používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;</li> </ul>	<p><b>III. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pravidla výslovnosti</li> <li>- grafická podoba jazyka a pravopis</li> <li>- present simple a present continuous</li> <li>- rozkazovací způsob</li> <li>- modální slovesa</li> <li>- číslovky řadové</li> <li>- zájmena osobní, přivlastňovací, ukazovací</li> <li>- základy větné stavby, základní frazeologie</li> <li>- slovní zásoba podle tematických okruhů níže</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace;</li> </ul>	<p><b>IV. Tematické prostředky, komunikační situace a jazykové funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osobní údaje a životopis</li> <li>- dům a domov, rodina</li> <li>- každodenní život</li> <li>- volný čas a zábava</li> <li>- osobní dopis, vzkaz</li> <li>- obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, prosba, poděkování, vyjádření souhlasu a nesouhlasu, omluvy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v základních geografických, demografických, hospodářských, politických a kulturních faktech o daných zemích, včetně vybraných poznatků z oboru studia;</li> <li>- ovládá základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika daných zemí, uplatňuje</li> </ul>	<p><b>V. Poznátka o České republice a angloamerických kulturách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Velká Británie, Londýn</li> <li>- USA, Washington</li> </ul>	

je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech;		
- opakuje a prohlubuje své jazykové dovednosti a vědomosti.	<b>VI. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>66</b>

Rozpis učiva pro ročník:	druhý	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své jazykové vědomosti a dovednosti;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozího ročníku</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí přiměřeně souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem, domýšlí případné jednoduše odhadnutelné výrazy;</li> <li>- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření;</li> <li>- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, včetně jednodušších textů odborných, orientuje se v textu a nalezne v něm důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky;</li> <li>- vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a přeloží přiměřený text;</li> <li>- reaguje komunikativně správně v běžných životních i jednoduchých pracovních situacích v rozsahu osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, vyjádřit své stanovisko;</li> <li>- požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči;</li> <li>- vyjádří, jak se cítí, popíše rozsáhleji místo či lidi;</li> <li>- zaznamená písemné hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně či s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček zformuluje vlastní myšlenky ve formě jednoduchého popisu pracovního postupu, blahopřání, instrukcí</li> </ul>	<b>II. Řečové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů</li> <li>- čtení a práce s textem (odborným)</li> <li>- mluvení zaměřené situačně a tematicky</li> <li>- zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací</li> <li>- jednoduchý překlad</li> <li>- interaktivní řečové dovednosti, interakce ústní a písemná</li> <li>- tvorba jednoduchého pracovního postupu dle studovaného oboru, instrukcí, blahopřání</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje základní zvukové prostředky anglického jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti;</li> <li>- vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a</li> </ul>	<b>III. Jazykové prostředky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- minulý čas</li> <li>- předložky</li> <li>- modální slovesa</li> <li>- přídavná jména a tvorba jejich druhého a třetího stupně ve vybraných případech</li> </ul>	



<p>vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu;</li> <li>- uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy;</li> <li>- používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- slovní zásoba a frazeologie podle tematických okruhů níže</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;</li> </ul>	<p><b>IV. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jídlo a nápoje, nákup občerstvení, objednávka v restauraci, uvedení do společnosti</li> <li>- Nakupování a služby – různé služby, nakupování zboží a objednávka služeb</li> <li>- Vyjádření žádosti, odmítnutí, zklamání, radosti, obavy a naděje, blahopřání</li> <li>- Specifická slovní zásoba pro studovaný obor</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v základních geografických, demografických, hospodářských, politických a kulturních faktech o České republice, Praze, rodném městě a regionu, včetně vybraných poznatků z oboru studia, porovná realie mateřské země a jazyka s realii známých angloamerických zemí;</li> <li>- ovládá základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika České republiky a porovná je s angloamerickými zeměmi, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech;</li> </ul>	<p><b>V. Poznatky o České republice a angloamerických kulturách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Česká republika, Praha, rodné město a region</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dovednosti a vědomosti.</li> </ul>	<p><b>VI. Souhrnné opakování učiva</b></p>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<p><b>66</b></p>

Rozpis učiva pro ročník:	třetí	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své jazykové vědomosti a dovednosti z předchozích ročníků;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozích ročníků</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí přiměřeně souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem, domýšlí případné jednoduše odhadnutelné výrazy;</li> <li>- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření;</li> <li>- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu a nalezne v něm důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky;</li> <li>- vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a přeloží přiměřený text;</li> <li>- reaguje komunikativně správně v běžných životních i jednoduchých pracovních situacích v rozsahu osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, vyjádřit své stanovisko;</li> <li>- požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči;</li> <li>- vyjádří, jak se cítí, popíše rozsáhleji místo, lidi či zážitky ze svého prostředí;</li> <li>- zaznamená písemné hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně či s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček zformuluje vlastní myšlenky ve formě motivačního dopisu, jednoduché žádosti, životopisu;</li> </ul>	<b>II. Řečové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů</li> <li>- čtení a práce s textem</li> <li>- mluvení zaměřené situačně a tematicky</li> <li>- zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací</li> <li>- jednoduchý překlad</li> <li>- interaktivní řečové dovednosti, interakce ústní a písemná</li> <li>- tvorba formálního dopisu (motivační dopis) a CV</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje základní zvukové prostředky anglického jazyka, vyslovuje co nejbliže přirozené výslovnosti;</li> <li>- vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních</li> </ul>	<b>III. Jazykové prostředky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- budoucí čas</li> <li>- vazba going to</li> <li>- základní spojky, základní vztažná zájmena a tvorba jednoduchých souvětí</li> <li>- podmiňovací způsob</li> </ul>	

<p>situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu;</li> <li>- uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy;</li> <li>- používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- slovní zásoba k tematickým okruhům níže</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti;</li> </ul>	<p><b>IV. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vzdělání a zaměstnání – sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, CV, oficiální dopis</li> <li>- plány do budoucna</li> <li>- cestování – cestování a dopravní prostředky, prázdniny, počasí v různých obdobích roku, nákup jízdenek a vstupenek, informování se v neznámém místě (na ulici ve městě či v informačním středisku)</li> <li>- péče o zdraví</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v základních geografických, demografických, hospodářských, politických a kulturních faktech o daných zemích, včetně vybraných poznatků z oboru studia, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka;</li> <li>- ovládá základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika daných zemí ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech;</li> </ul>	<p><b>V. Poznatky o České republice a angloamerických kulturách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Austrálie, velká australská města</li> <li>- Kanada, velká kanadská města</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své jazykové dovednosti a vědomosti získané během studia.</li> </ul>	<p><b>VI. Souhrnné opakování učiva</b></p>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<p><b>66</b></p>

## Učební osnova předmětu

## Německý jazyk 2

### Obecné cíle

Vzdělávání v NJ se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností NJ jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Přípravuje žáky k efektivní účasti v komunikaci, včetně přístupu k informačním zdrojům a rozšiřuje jejich znalosti o světě, zejména o německy mluvících zemích. Zároveň přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich klíčové kompetence a schopnost učit se po celý život. Vzdelávání v NJ navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových prostředků a řečových dovedností, které odpovídají úrovni A1+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Pokud se žák nabízený cizí jazyk v předchozím vzdělávání neučil a začne se s novým cizím jazykem seznamovat jako úplný začátečník, na konci vzdělávání by měl dosáhnout minimální úrovně A1. Vzdelávání v NJ je založeno na humanistických přístupech k žákovi a komunikativním způsobu výuky. Ve výuce jsou uplatňovány aktivizující didaktické metody, metody kritického myšlení a takové organizační formy, které podporují zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, budují a posilují jejich sebedůvěru, iniciativu a samostatnost. Výuka NJ je zaměřená prakticky na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu.

### Charakteristika obsahu

Ve výuce NJ budou žáci rozvíjet své jazykové prostředky, řečové dovednosti a klíčové kompetence tak, aby porozuměli jazykovému projevu, reprodukovali ho vlastními slovy a byli schopni jej interpretovat v různých každodenních situacích. V 1. ročníku je žák seznámen s grafickou podobou a zvukovými prostředky NJ. Učí se správně vyslovovat, vnímat projev rodilého mluvčího, trénovat a zlepšovat poslech s porozuměním. Žák je veden ke zvládnutí základních komunikačních situací, sdělení osobních údajů v jednoduchých větách, k porozumění jednoduchým sdělením a reakcím na ně. Učí se základní gramatická pravidla. Učivo 2. ročníku prohlubuje znalosti gramatiky NJ a vede žáka k jejich používání. Žáci se dále seznamují se slovní zásobou vztahující se k výkonu povolání. Ve 3. ročníku se učivo soustřeďuje na rozšiřování odborné slovní zásoby, osvojení frází každodenní komunikace i pro komunikaci s hostem. Žáci se učí řešit typické situace vztahující se k výkonu jejich povolání, např. oslovení zákazníka, nabídka, obsluha, omluva, vyúčtování s hostem. Žáci jsou seznámeni s důležitými dokumenty vztahujícími se k hledání zaměstnání v cizích zemích, např. životopisem.

### Pojetí výuky

Ve výuce německého jazyka budou žáci rozvíjet své jazykové prostředky, řečové dovednosti a klíčové kompetence tak, aby porozuměli jazykovému projevu, reprodukovali ho vlastními slovy a byli schopni jej interpretovat v různých každodenních situacích osobního i pracovního života. Učivo bude zprostředkováno metodou komunikativní a budou uplatňovány zejména následující přístupy: přístup multisenzoriální, sekvenční, to vše za neustálého opakování probraného učiva a současně při respektování individuálních maxim žáků. Ve výuce budou realizovány nejrůznější strategie, metody a organizační formy tak, aby žáci byli stimulováni v zájmu o studium německého jazyka a aby převzali zodpovědnost za vlastní učení. Součástí výuky je práce s učebnicí, s pracovními listy a dalšími doplňkovými materiály, hry, modelové situace, konverzační cvičení, poslech s porozuměním, práce s časopisy, se slovníky a s internetem. Učivo je rozděleno do 4 kategorií (řečové dovednosti, jazykové prostředky, tematické okruhy a komunikační situace a jazykové funkce a poznatky o německy mluvících zemích), které se však během výuky vzájemně propojují.

### Žáci jsou vedeni k:

- komunikaci v cizím jazyce v běžných životních a pracovních situacích, i psaných, a to při zohlednění komunikační situace a strategie,
- srozumitelnému vyjadřování svých myšlenek a jejich obhajobě,
- získávání informací a prohloubení znalostí o německy hovořících zemích, jejich tradicích, zvyklostech, apod., a využití těchto informací v komunikaci,

- snaze si v nečekaných situacích samostatně poradit,
- překonávání pocitu studu při konverzaci v cizím jazyce,
- práci se slovníky, mapami, schémata a příručkami v cizím jazyce, včetně internetu, a využití takto nabytých informací k dalšímu studiu,
- efektivní práci s cizojazyčným textem, včetně jednodušších odborných textů, využívání textů jako zdroje poznání i prostředku dalšího zdokonalování jazykových znalostí,
- pečlivé a kvalitní práci,
- ocenění naší i jiné kultury, jejich materiálních i duchovních hodnot,
- aplikování získaných znalostí do praxe,
- rozvoji kultivovaného projevu a kulturního jednání,
- oproštění od stereotypů, předsudků a předsudečného jednání v souvislosti s jinými národy, jednání v souladu se zásadami demokracie.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení žáků probíhá podle Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o.. Při hodnocení jsou zohledňováni žáci se specifickými poruchami učení. Výsledky učení se kontrolují průběžně, po probraném tematickém celku se osvojené učivo prověřuje komplexně. Hodnotí se zvládnutí jazykových prostředků a řečových dovedností, stejně jako schopnost žáků řešit písemně či ústně komunikační úlohy. Žáci jsou hodnoceni z písemného i ústního projevu, samostatné i skupinové práce, referátů, vypracovaných projektů apod. K ověření komplexních řečových dovedností v souvislém písemném projevu jsou zařazovány písemné kontrolní práce. Žáci jsou hodnoceni numericky i slovně. Důraz je kladen na formativní hodnocení.

### **Rozvoj klíčových kompetencí**

- kompetence k učení (žák ovládá různé techniky čtení, uplatňuje různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledává a zpracovává informace, poslouchá s porozuměním různé druhy mluveného projevu a pořizuje si z nich zápisky, využívá ke svému učení různé informační zdroje)
- komunikativní kompetence (žák se vyjadřuje přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentuje při dodržování zásad kultury projevu a chování, formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v německy mluvícím prostředí, včetně pracovního prostředí, pochopí výhody znalosti cizího jazyka pro životní i pracovní uplatnění, je motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v cizím jazyce)
- občanské kompetence a kulturní povědomí (žák respektuje práva a osobnost druhých lidí, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, uvědomuje si v rámci multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých, podporuje hodnoty místní, národní, evropské a světové kultury a má k nim vytvořený pozitivní vztah, zajímá se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě)
- personální a sociální kompetence (žák přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým)
- digitální kompetence (žák získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, zejména z německy psaných webových stránek)

### **Zařazení průřezových témat**

- občan v demokratické společnosti (žák si váží materiálních a duchovních hodnot, snaží se je chránit a zachovat pro budoucí generace, odolává myšlenkové manipulaci, dovede jednat s lidmi, diskutuje o citlivých nebo kontroverzních otázkách, dovede se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí a masová média vhodně využívá pro své potřeby, má vhodnou míru sebevědomí)

- člověk a svět práce (žák vyhledává v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzuje informace o profesních příležitostech, efektivně se prezentuje na trhu práce, a to v písemném i ústním projevu, je seznámen s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí)

**Učební osnova předmětu****Německý jazyk 2****Kód a název oboru vzdělání:**

65-51-H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař-číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	první	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti;</li> <li>- hláskuje abecedu;</li> <li>- osvojí si základy grafického systému němčiny;</li> <li>- čte srozumitelně jednoduché věty, napíše slova podle diktátu;</li> </ul>	<b>I. Seznámení s jazykem</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá jednoduché formy představování, pozdravů a loučení na formální i neformální úrovni, používá obraty k zahájení i ukončení rozhovoru, poděkuje, vyjádří prosbu;</li> <li>- vyjádří souhlas a nesouhlas;</li> <li>- čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností;</li> <li>- používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě;</li> <li>- sdělí ústně základní osobní údaje;</li> <li>- požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči;</li> <li>- vyjadřuje se stručně ústně i písemně k tématu dům a domov, rodina</li> </ul>	<b>II. Základní komunikace, osobní údaje, dům a domov</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá základní gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací, zejména rody podstatných jmen, členy určité a neurčité, časování jednoduchých sloves;</li> <li>- používá jednoduché věty oznamovací a tázací, dodržuje větnou stavbu;</li> <li>- uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy;</li> </ul>	<b>III. Základní gramatická pravidla</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>

Rozpis učiva pro ročník:	druhý	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje své dosavadní znalosti jazykových prostředků;</li> <li>- vyskloňuje podstatná jména;</li> <li>- používá číslovky 1-100;</li> <li>- vytvoří rozkazovací způsob, záporny,</li> <li>- užije vybraná zájmena v němčině;</li> <li>- dokáže přečíst a přeložit jednoduchý text na známé téma;</li> </ul>	<b>I. Zdokonalování a prohlubování znalostí jazykových prostředků</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá jednoduché formy představování, pozdravů a loučení na formální i neformální úrovni, používá obraty k zahájení i ukončení rozhovoru;</li> <li>- poděkuje, vyjádří prosbu, souhlas či nesouhlas, odmítnutí, radost a zklamání;</li> <li>- položí jednoduchou otázku související s orientací na neznámém místě;</li> <li>- používá aktivně slovní zásobu vztahující se k nakupování (zboží, občerstvení, služeb) a cestování (nákup jízdenek, dopravní prostředky) v krátkých dialozích;</li> <li>- vyplní jednoduchý formulář, objedná si zboží či službu;</li> </ul>	<b>II. Zdokonalování řečových dovedností, nácvik komunikace v běžných situacích</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje vybrané poznatky o německy mluvících zemích potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka;</li> <li>- vyjadřuje se ústně i písemně k tematice potravin a nápojů, národních jídel ČR, Německa a Rakouska;</li> <li>- čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu;</li> <li>- používá adekvátně slovní zásobu k tématu včetně vybrané frazeologie a minimální odbornou slovní zásobu;</li> </ul>	<b>III. Potraviny a nápoje, české, rakouské a německé národní pokrmy a nápoje</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské i politické o Německu;</li> </ul>	<b>IV. Německo a Česká republika</b>	



- při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka.		
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>

Rozpis učiva pro ročník:	třetí	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí jednoduchým pokynům a sdělením;</li> <li>- reaguje adekvátně, s porozuměním na pracovní pokyny;</li> <li>- poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací písemně nebo ústně;</li> <li>- vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz;</li> <li>- osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt;</li> <li>- zeptá se na spokojenost zákazníka; omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu;</li> <li>- zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma;</li> <li>- je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji;</li> <li>- v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti;</li> <li>- používá adekvátně slovní zásobu k tématu včetně vybrané frazeologie a minimální odbornou slovní zásobu;</li> </ul>	<b>I. V restauraci a hotelu</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje se stručně písemně a ústně k tematice volného času a zálib;</li> </ul>	<b>II. Volný čas a záliby</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje se stručně písemně a ústně k tematice denního programu;</li> </ul>	<b>III. Denní program</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru;</li> <li>- hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru;</li> <li>- stručně se vyjádří ke svému vzdělání;</li> </ul>	<b>IV. Komunikace související s hledáním zaměstnání, vzdělání</b>	

- napíše krátký motivační dopis týkající se pracovní pozice z jeho oboru;		
- opakuje a prohlubuje své jazykové dovednosti a vědomosti získané během studia.	<b>V. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>66</b>

## Učební osnova předmětu

## Ruský jazyk 2

### Obecné cíle

Vzdělávání v RJ se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností RJ jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Přípravuje žáky k efektivní účasti v komunikaci, včetně přístupu k informačním zdrojům a rozšiřuje jejich znalosti o světě, zejména o Rusku. Zároveň přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich klíčové kompetence a schopnost učit se po celý život. Vzdelávání v RJ navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových prostředků a řečových dovedností, které odpovídají úrovni A1+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Pokud se žák nabízený cizí jazyk v předchozím vzdělávání neučil a začne se s novým cizím jazykem seznamovat jako úplný začátečník, na konci vzdělávání by měl dosáhnout minimální úrovně A1. Vzdelávání v RJ je založeno na humanistických přístupech k žákovi a komunikativním způsobu výuky. Ve výuce jsou uplatňovány aktivizující didaktické metody, metody kritického myšlení a takové organizační formy, které podporují zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, budují a posilují jejich sebedůvěru, iniciativu a samostatnost. Výuka RJ je zaměřena prakticky na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu.

### Charakteristika obsahu

Ve výuce RJ budou žáci rozvíjet své jazykové prostředky, řečové dovednosti a klíčové kompetence tak, aby porozuměli jazykovému projevu, reprodukovali ho vlastními slovy a byli schopni jej interpretovat v různých každodenních situacích. V 1. ročníku je žák seznámen s grafickou podobou a zvukovými prostředky RJ. Učí se správně vyslovovat, vnímat projev rodilého mluvčího, trénovat a zlepšovat poslech s porozuměním. Žák je veden ke zvládnutí základních komunikačních situací, sdělení osobních údajů v jednoduchých větách, k porozumění jednoduchým sdělením a reakcím na ně. Učí se základní gramatická pravidla. Učivo 2. ročníku prohlubuje znalosti gramatiky RJ a vede žáka k jejich používání. Žáci se učí pracovat se slovníkem, překládat jednoduchý text, rozumět pracovním pokynům. Žáci se dále seznamují se slovní zásobou vztahující se k výkonu povolání a k Rusku a České republice. Ve 3. ročníku se učivo soustřeďuje na rozšiřování odborné slovní zásoby, osvojení frází každodenní komunikace i pro komunikaci s hostem. Žáci se učí řešit typické situace vztahující se k výkonu jejich povolání, např. oslovení zákazníka, nabídka, obsluha, omluva, vyúčtování s hostem. Žáci jsou seznámeni s důležitými dokumenty týkajícími se vyhledávání zaměstnání, např. životopisem.

### Pojetí výuky

Ve výuce ruského jazyka budou žáci rozvíjet své jazykové prostředky, řečové dovednosti a klíčové kompetence tak, aby porozuměli jazykovému projevu, reprodukovali ho vlastními slovy a byli schopni jej interpretovat v různých každodenních situacích osobního i pracovního života. Učivo bude zprostředkováno metodou komunikativní a budou uplatňovány zejména následující přístupy: přístup multisenzoriální, sekvenční, to vše za neustálého opakování probraného učiva a současně při respektování individuálních maxim žáků. Ve výuce budou realizovány nejrůznější strategie, metody a organizační formy tak, aby žáci byli stimulováni v zájmu o studium ruského jazyka a aby převzali zodpovědnost za vlastní učení. Součástí výuky je práce s učebnicí, s pracovními listy a dalšími doplňkovými materiály, hry, modelové situace, konverzační cvičení, poslech s porozuměním, práce s časopisy, se slovníky a s internetem. Učivo je rozděleno do 4 kategorií (řečové dovednosti, jazykové prostředky, tematické okruhy a komunikační situace a jazykové funkce a poznatky o Rusku), které se však během výuky vzájemně propojují.

### Žáci jsou vedeni k:

- komunikaci v cizím jazyce v běžných životních a pracovních situacích, i psaných, a to při zohlednění komunikační situace a strategie,
- srozumitelnému vyjadřování svých myšlenek a jejich obhajobě,

- získávání informací a prohloubení znalostí o Rusku, jejích tradicích, zvyklostech, apod., a využití těchto informací v komunikaci,
- snaze si v nečekaných situacích samostatně poradit,
- překonávání pocitu studu při konverzaci v cizím jazyce,
- práci se slovníky, mapami, schémata a příručkami v cizím jazyce, včetně internetu, a využití takto nabytých informací k dalšímu studiu,
- efektivní práci s cizojazyčným textem, včetně jednodušších odborných textů, využívání textů jako zdroje poznání i prostředku dalšího zdokonalování jazykových znalostí,
- pečlivé a kvalitní práci,
- ocenění naší i jiné kultury, jejich materiálních i duchovních hodnot,
- aplikování získaných znalostí do praxe,
- rozvoji kultivovaného projevu a kulturního jednání,
- oprostění od stereotypů, předsudků a předsudečného jednání v souvislosti s jinými národy, jednání v souladu se zásadami demokracie.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení žáků probíhá podle Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o.. Při hodnocení jsou zohledňováni žáci se specifickými poruchami učení. Výsledky učení se kontrolují průběžně, po probraném tematickém celku se osvojené učivo prověřuje komplexně. Hodnotí se zvládnutí jazykových prostředků a řečových dovedností, stejně jako schopnost žáků řešit písemně či ústně komunikační úlohy. Žáci jsou hodnoceni z písemného i ústního projevu, samostatné i skupinové práce, referátů, vypracovaných projektů apod. K ověření komplexních řečových dovedností v souvislém písemném projevu jsou zařazovány písemné kontrolní práce. Žáci jsou hodnoceni numericky i slovně. Důraz je kladen na formativní hodnocení.

### **Rozvoj klíčových kompetencí**

- kompetence k učení (žák ovládá různé techniky čtení, uplatňuje různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledává a zpracovává informace, poslouchá s porozuměním různé druhy mluveného projevu a pořizuje si z nich zápisky, využívá ke svému učení různé informační zdroje)
- komunikativní kompetence (žák se vyjadřuje přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentuje při dodržování zásad kultury projevu a chování, formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v rusky mluvícím prostředí, včetně pracovního prostředí, pochopí výhody znalosti cizího jazyka pro životní i pracovní uplatnění, je motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v cizím jazyce)
- občanské kompetence a kulturní povědomí (žák respektuje práva a osobnost druhých lidí, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, uvědomuje si v rámci multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých, podporuje hodnoty místní, národní, evropské a světové kultury a má k nim vytvořený pozitivní vztah, zajímá se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě)
- personální a sociální kompetence (žák přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým)
- digitální kompetence (žák získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, zejména z rusky psaných webových stránek)

### **Zařazení průřezových témat**

- občan v demokratické společnosti (žák si váží materiálních a duchovních hodnot, snaží se je chránit a zachovat pro budoucí generace, odolává myšlenkové manipulaci, dovede jednat s lidmi, diskutuje o citlivých nebo kontroverzních otázkách, dovede se orientovat

- v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí a masová média vhodně využívá pro své potřeby, má vhodnou míru sebevědomí)
- člověk a svět práce (žák vyhledává v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzuje informace o profesních příležitostech, efektivně se prezentuje na trhu práce, a to v písemném i ústním projevu, je seznámen s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí)

**Učební osnova předmětu****Ruský jazyk 2****Kód a název oboru vzdělání:**

65-51-H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař-číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	první	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti;</li> <li>- hláskuje abecedu;</li> <li>- osvojí si základy grafického systému ruštiny;</li> <li>- čte srozumitelně jednoduché věty, napíše slova podle diktátu;</li> </ul>	<b>I. Seznámení s jazykem</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá jednoduché formy představování, pozdravů a loučení na formální i neformální úrovni, používá obraty k zahájení i ukončení rozhovoru, poděkuje, vyjádří prosbu;</li> <li>- vyjádří souhlas a nesouhlas;</li> <li>- čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností;</li> <li>- používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě;</li> <li>- sdělí ústně základní osobní údaje;</li> <li>- požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči;</li> <li>- vyjadřuje se stručně ústně i písemně k tématu dům a domov, rodina</li> </ul>	<b>II. Základní komunikace, osobní údaje, dům a domov</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá základní gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;</li> <li>- používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu;</li> <li>- uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy.</li> </ul>	<b>III. Základní gramatická pravidla</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	<b>druhý</b>	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti jazykových prostředků;</li> <li>- dokáže přečíst a přeložit jednoduchý text na známé téma;</li> </ul>	<b>I. Zdokonalování a prohlubování znalostí jazykových prostředků</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá jednoduché formy představování, pozdravů a loučení na formální i neformální úrovni, používá obraty k zahájení i ukončení rozhovoru;</li> <li>- poděkuje, vyjádří prosbu, souhlas či nesouhlas, odmítnutí, radost a zklamání;</li> <li>- položí jednoduchou otázku související s orientací na neznámém místě;</li> <li>- používá aktivně slovní zásobu vztahující se k nakupování (zboží, občerstvení, služeb) a cestování (nákup jízdenek, dopravní prostředky) v krátkých dialozích;</li> <li>- vyplní jednoduchý formulář, objedná si zboží či službu;</li> </ul>	<b>II. Zdokonalování řečových dovedností, nácvik komunikace v běžných situacích</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje vybrané poznatky o Rusku potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka;</li> <li>- vyjadřuje se ústně i písemně k tematice potravin a nápojů, národních jídel ČR a Ruska;</li> <li>- čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu;</li> <li>- používá adekvátně slovní zásobu k tématu včetně vybrané frazeologie a minimální odbornou slovní zásobu;</li> </ul>	<b>III. Potraviny a nápoje, české, a ruské národní pokrmy a nápoje</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské i politické o Rusku;</li> <li>- při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka.</li> </ul>	<b>IV. Rusko a Česká republika</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>



Rozpis učiva pro ročník:	třetí	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí jednoduchým pokynům a sdělením;</li> <li>- reaguje adekvátně, s porozuměním na pracovní pokyny;</li> <li>- poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací písemně nebo ústně;</li> <li>- vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz;</li> <li>- osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt;</li> <li>- zeptá se na spokojenost zákazníka; omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu;</li> <li>- zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma;</li> <li>- je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji;</li> <li>- v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti;</li> <li>- používá adekvátně slovní zásobu k tématu včetně vybrané frazeologie a minimální odbornou slovní zásobu;</li> </ul>	<b>I. V restauraci a hotelu</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje se stručně písemně a ústně k tematice volného času a zálib;</li> </ul>	<b>II. Volný čas a záliby</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje se stručně písemně a ústně k tematice denního programu;</li> </ul>	<b>III. Denní program</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru;</li> <li>- hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru;</li> <li>- stručně se vyjádří ke svému vzdělání;</li> </ul>	<b>IV. Komunikace související s hledáním zaměstnání, vzdělání</b>	

- napíše krátký motivační dopis týkající se pracovní pozice z jeho oboru;		
- opakuje a prohlubuje své jazykové dovednosti a vědomosti získané během studia.	<b>V. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>66</b>

## Učební osnova předmětu

## Občanská nauka

### Obecné cíle

Cílem předmětu občanská nauka je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti, se zaměřením na výchovu k demokratickému občanství, výchovu k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch, aby byli schopni porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat s sebou manipulovat. Důraz je kladen zejména na dovednosti a postoje žáků.

### Charakteristika obsahu

Učivo prvního ročníku je zaměřena na okruh Člověk v lidském společenství, který zahrnuje zejména tematické oblasti pokrývající složení české společnosti z různých hledisek, společenské soužití různých skupin společnosti žijících na našem území, společenské a kulturní vystupování, ovlivňování našeho životního stylu reklamou a propagací a řízení osobních financí. Učivo druhého ročníku je zaměřeno na tematický okruh Člověk jako občan, který pokrývá zejména politický systém v ČR, lidská práva a možnosti jejich uplatňování, politickou soutěž v ČR a nebezpečí politického extremismu. Učivo třetího ročníku pokrývá tematický okruh Člověk a právo, který zahrnuje porozumění základním právním pojmům a základním principům práva soukromého a trestního, a dále okruh Česká republika, Evropa a svět, který objasňuje zapojení ČR do nadnárodních struktur a globalizačních toků.

### Pojetí výuky

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. slovní výklad doplněný o příklady z běžného života či praxe, řízený rozhovor, diskuze, řešení úkolů a případových studií, práce s textem a individuální nebo týmová práce. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka.

### Žáci jsou vedeni k:

- využívání svých vědomostí a dovedností v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení praktických otázek politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru;
- získávání a hodnocení informací z různých zdrojů (verbálních, ikonických, kombinovaných);
- odpovědnému jednání a čestnému životu;
- projevování občanské aktivity, vážení si demokracie a svobody, preferování demokratických hodnot a přístupů před nedemokratickými, vystupování proti korupci, kriminalitě, jednání v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými postoji, respektování lidských práv, chápání mezi lidské svobody a tolerance, solidárnímu jednání;
- úvahách o skutečnosti kolem sebe, tvorbě vlastního úsudku, sebeobraně před manipulací;
- uvědomění si, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit ho;
- ctění identity jiných lidí na základě vlastní identity, ctění jiných osob a názorů, tedy oproštění se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti;
- odpovědnému řešení svých finančních záležitosti;
- mediální gramotnosti.

### Hodnocení výsledků žáků

Hodnotí se především schopnost využívat získaných vědomostí a dovedností, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby, v každodenním životě, zejména řešení otázek komunikace s jinými lidmi, s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení problémů osobního, právního a sociálního charakteru. Součástí hodnocení je ústní i písemný projev, práce s informacemi z různých zdrojů, zpracování

a prezentace referátů a úkolů, a to samostatných i skupinových. Žáci jsou hodnoceni numericky i slovně dle Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o. Důraz je kladen na formativní hodnocení.

### **Rozvoj klíčových kompetencí**

- kompetence k učení (žák ovládá různé techniky čtení a učení, uplatňuje různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledává a zpracovává informace, využívá ke svému učení různé informační zdroje)
- kompetence k řešení problémů (žák spolupracuje při řešení problému s jinými lidmi, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit; navrhne způsob řešení problému, zdůvodní jej, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu)
- komunikativní kompetence (žák se účastní aktivně diskuzí, formuluje a obhájí své názory a postoje, vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování)
- personální a sociální kompetence (žák reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku, adaptuje se na měnící se životní podmínky a pozitivně usiluje o jejich ovlivnění, řeší své sociální a ekonomické problémy, je finančně gramotný, přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení osobním konfliktům, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým)
- občanské kompetence a kulturní povědomí (žák dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k naplňování hodnot demokracie, uvědomuje si v rámci multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých, uznává hodnoty a tradice svého národa, chápe jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu, zajímá se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě, uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život)
- digitální kompetence (žák pracuje s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, a to i s využitím prostředků IKT, uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, je mediálně gramotný, využívá prostředky IKT pro zapojení do veřejného života)

### **Zařazení průřezových témat**

- občan v demokratické společnosti (žák má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku, je připraven klást si existenční otázky a hledá odpovědi na ně a řešení, hledá kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, je kriticky tolerantní, orientuje se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí a optimálně využívá masová média pro své různé potřeby, odolává myšlenkové manipulaci, dovede jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách a hledat kompromisní řešení, angažuje se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch jiných lidí, zejména sociálně potřebných, doma i v jiných zemích, váží si materiálních a duchovních hodnot, snaží se je chránit a zachovávat pro budoucí generace; téma občan v demokratické společnosti se prolíná kontinuálně celým obsahem učiva občanské nauky)

**Učební osnova předmětu****Občanská nauka****Kód a název oboru vzdělání:**

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař – číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

Rozpis učiva pro ročník:	první	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národností, náboženství a sociálního postavení, vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...);</li> <li>- aplikuje zásady slušného chování v běžných životních situacích, uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství, a dalších hodnot;</li> <li>- popíše vhodné společenské chování v dané situaci</li> <li>- osvětlí, co pro něj znamená kultura bydlení a odívání, a uvede, proč je důležité, aby předměty denní potřeby odpovídaly jak estetickým, tak funkčním nárokům, a jakou roli může v tomto ohledu hrát reklama a propagace a nakolik může ovlivnit jejich životní styl;</li> <li>- uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, škole, pracovišti;</li> <li>- sestaví fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů;</li> <li>- na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin;</li> <li>- vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích;</li> </ul>	<p><b>I. Člověk v lidském společenství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lidská společnost a společenské skupiny</li> <li>- současná česká společnost, její vrstvy</li> <li>- odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i širší komunitě</li> <li>- sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</li> <li>- hospodaření jednotlivce a rodiny, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů</li> <li>- rasy, národy a národnosti, většina a menšiny ve společnosti, klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití, genocida v době druhé světové války (Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců), migrace v současném světě, migranti a azylanty</li> <li>- postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</li> <li>- víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</li> <li>- společenská kultura, principy a normy kulturního chování, společenská výchova, kultura bydlení a odívání, estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě, funkce reklamy a propagace a jejich vliv na životní styl</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti;</li> <li>- rozezná zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (v médiích, reklamě, jednotlivými politiky...);</li> <li>- na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen);</li> <li>- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy;</li> <li>- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a proč je nebezpečný náboženský fundamentalismus (náboženská nesnášenlivost).</li> </ul>		
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>

Rozpis učiva pro ročník:	druhý	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti z učiva předchozího ročníku;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozího ročníku</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena;</li> <li>- uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí,...);</li> <li>- vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky;</li> <li>- vysvětlí, co je to ústava a co je v ní obsaženo;</li> <li>- popíše stručně politický systém ČR, strukturu veřejné správy, obecní a krajské samosprávy;</li> <li>- uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má občan ke svému státu a ostatním lidem povinnosti;</li> <li>- uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich lidé mají zúčastnit, popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran;</li> <li>- uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství, nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe, vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné;</li> <li>- uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti;</li> <li>- uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie;</li> <li>- debatuje o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie;</li> <li>- v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného či nedemokratického jednání;</li> </ul>	<b>II. Člověk jako občan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí</li> <li>- svobodný přístup k informacím (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení</li> <li>- stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</li> <li>- politika, politické strany, volby, právo volit</li> <li>- politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</li> <li>- občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití</li> <li>- základní hodnoty a principy demokracie</li> </ul>	

- objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky.		
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>



Rozpis učiva pro ročník:	třetí	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti z učiva předchozího ročníku;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozích ročníků</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství;</li> <li>- uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost;</li> <li>- dovede reklamovat koupené zboží nebo služby, na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele;</li> <li>- dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva;</li> <li>- vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi a dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému;</li> <li>- dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)</li> </ul>	<b>II. Člověk a právo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy</li> <li>- soustava soudů ČR, právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové)</li> <li>- právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu</li> <li>- manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí</li> <li>- trestní právo – trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)</li> <li>- kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy;</li> <li>- popíše státní symboly;</li> <li>- vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky a výhody;</li> <li>- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a velmi chudých (včetně lokalizování na mapě);</li> <li>- na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace;</li> <li>- uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě;</li> <li>- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům;</li> <li>- na příkladu (z médií nebo jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody</li> </ul>	<b>III. Česká republika, Evropa a svět</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- současný svět – bohaté a chudé země, velmoci, ohniska napětí v soudobém světě</li> <li>- ČR a její sousedé</li> <li>- české státní a národní symboly</li> <li>- globalizace a globální problémy</li> <li>- ČR a evropská integrace</li> <li>- nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</li> </ul>	

používají teroristé a za jakým účelem;		
- opakuje a prohlubuje své dovednosti a vědomosti.	<b>IV. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>

## Učební osnova předmětu

## Ekologie

### Obecné cíle

Předmět ekologie vede k rozvíjení schopnosti pozorovat a zkoumat přírodu, pochopit přírodní jevy a zákonitosti, základní ekologické souvislosti, postavení člověka v přírodě a využívat ekologické poznatky v profesním i občanském životě.

### Charakteristika obsahu

Učivo je realizováno v prvním ročníku a zaměřuje se na tři hlavní oblasti – základy ekologie, vztahy mezi člověkem a životním prostředím, včetně osvětlení principů trvale udržitelného rozvoje, a využití ekologických poznatků v oboru studia a budoucím profesním uplatnění.

### Pojetí výuky

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. slovní výklad doplněný o příklady z běžného života či praxe, řízený rozhovor, diskuze, řešení úkolů a případových studií, práce s textem a individuální nebo týmová práce. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka.

### Žáci jsou vedeni k:

- využívání přírodovědeckých poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí;
- pozorování a zkoumání přírody;
- porozumění základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnění nezbytnosti udržitelného rozvoje;
- komunikování a vyhledání a interpretaci přírodovědných informací a kritickému přístupu k nim;
- kladnému vztahu k přírodě a vnímání její estetiky.

### Hodnocení výsledků žáků

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. slovní výklad doplněný o příklady z běžného života či praxe, řízený rozhovor, řešení úkolů, diskuze, práce s textem a daty, případové studie a individuální nebo skupinová práce. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka.

### Rozvoj klíčových kompetencí

- občanské kompetence a kulturní povědomí (žák chápe význam životního prostředí pro člověka, jedná v duchu udržitelného rozvoje, uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život i spoluodpovědnost za zabezpečování ochrany života a zdraví druhých prostřednictvím zodpovědného přístupu k ochraně životního prostředí)

### Zařazení průřezových témat

- člověk a životní prostředí (žák pochopí souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, chápe postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život, osvětlí souvislosti mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji, respektuje principy udržitelného rozvoje, má přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje, samostatně a aktivně poznává okolní prostředí, získává informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů, chápe vlastní odpovědnost za své jednání a snaží se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů, osvojí si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním

jednání, esteticky a citově vnímá své okolí a přírodní prostředí; téma se prolíná kontinuálně celým obsahem učiva tohoto předmětu)

**Učební osnova předmětu****Ekologie****Kód a název oboru vzdělání:**

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař – číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	první	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí základní ekologické pojmy;</li> <li>- charakterizuje abiotické faktory (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy);</li> <li>- charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu;</li> <li>- uvede příklad potravního řetězce;</li> <li>- popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického;</li> <li>- charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem;</li> </ul>	<b>I. Ekologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní ekologické pojmy</li> <li>- ekologické faktory prostředí</li> <li>- potravní řetězce</li> <li>- koloběh látek v přírodě a tok energie</li> <li>- typy krajiny</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody;</li> <li>- hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí;</li> <li>- charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví;</li> <li>- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí;</li> <li>- popíše způsoby nakládání s odpady;</li> <li>- charakterizuje globální problémy na Zemi;</li> <li>- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci;</li> <li>- uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu;</li> <li>- uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí;</li> </ul>	<b>II. Člověk a životní prostředí</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím</li> <li>- dopady činnosti člověka na životní prostředí</li> <li>- přírodní zdroje energie a surovin</li> <li>- odpady</li> <li>- globální problémy</li> <li>- ochrana přírody a krajiny</li> <li>- nástroje společnosti na ochranu životního prostředí</li> <li>- zásady udržitelného rozvoje</li> <li>- odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí;</li> <li>- zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí;</li> <li>- na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- navrhne konkrétní činnosti směřující k ochraně životního prostředí či k trvale udržitelnému rozvoji v oboru svého studia (a budoucím profesním uplatnění);</li> <li>- opakuje a prohlubuje své dovednosti a vědomosti z oblasti ekologie.</li> </ul>	<b>III. Souhrnné opakování učiva, ekologie v oboru studia</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>

## Učební osnova předmětu

## Fyzika

### Obecné cíle

Výuka fyziky přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě. Cílem fyzikálního vzdělávání je především naučit žáky využívat fyzikálních poznatků v profesním i odborném životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat na ně odpovědi. Žák využívá fyzikálních poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí, logicky uvažuje, analyzuje a řeší jednoduché fyzikální problémy.

### Charakteristika obsahu

Učivo je realizováno v prvním ročníku a zaměřuje se na šest hlavních oblastí – mechanika, termika, elektřina a magnetismus, optika a vlnění, fyzika atomu a Vesmír.

### Pojetí výuky

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. slovní výklad doplněný o příklady z běžného života či praxe, řízený rozhovor, diskuze, řešení úkolů a případových studií, práce s textem a individuální nebo týmová práce. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka.

### Žáci jsou vedeni k:

- využívání přírodovědeckých poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí;
- komunikování a vyhledání a interpretaci přírodovědných informací a kritickému přístupu k nim, využívání informací v diskusi k přírodovědecké a odborné tematice;
- logickému uvažování, analyzování a řešení jednoduchých fyzikálních problémů;
- pozorování a zkoumání přírody, provádění experimentů a měření, zpracovávání a vyhodnocování získaných údajů.

### Hodnocení výsledků žáků

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. slovní výklad doplněný o příklady z běžného života či praxe, řízený rozhovor, řešení úkolů, diskuze, práce s textem a daty, případové studie a individuální nebo skupinová práce. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka.

### Rozvoj klíčových kompetencí

- kompetence k řešení problémů (žák nalezne informace potřebné k řešení problému, navrhne způsob řešení a odůvodní jej, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky)
- matematické kompetence (žák správně používá a převádí běžné jednotky, nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, popíše je a využije při řešení úkolů)

### Zařazení průřezových témat

- člověk a životní prostředí (žák si osvojí si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání, osvojí si vědomí odpovědnosti za své zdraví, respektuje principy udržitelného rozvoje, čemuž se výuka věnuje zejména při probírání světla, slunečního záření a jaderné energie, spalovacích motorů)

**Učební osnova předmětu****Fyzika****Kód a název oboru vzdělání:**

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař – číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	první	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu;</li> <li>- určí síly, které působí na těleso, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají;</li> <li>- určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly;</li> <li>- vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie;</li> <li>- určí výslednici sil působících na těleso;</li> <li>- aplikuje Pascalův a Archimedův zákon při řešení úloh;</li> </ul>	<b>I. Mechanika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici</li> <li>- Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace</li> <li>- mechanická práce a energie</li> <li>- posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil</li> <li>- tlakové síly a tlak v tekutinách</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v praxi;</li> <li>- vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny;</li> <li>- popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů;</li> <li>- popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a praxi;</li> </ul>	<b>II. Termika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- teplota, teplotní roztažnost látek</li> <li>- teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa</li> <li>- tepelné motory</li> <li>- struktura pevných látek a kapalin, přeměna skupenství</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj;</li> <li>- řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona;</li> <li>- popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN;</li> <li>- určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodičů s proudem;</li> <li>- popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice;</li> </ul>	<b>III. Elektřina a magnetismus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče,</li> <li>- elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče</li> <li>- magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce</li> <li>- vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavých proudem</li> </ul>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření;</li> <li>- charakterizuje základní vlastnosti zvuku;</li> <li>- chápe negativní vlivy hluku a zná způsoby ochrany sluchu;</li> <li>- charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích;</li> <li>- řeší úlohy na odraz a lom světla;</li> <li>- řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami;</li> <li>- vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad;</li> <li>- popíše význam různých druhů elektromagnetického záření;</li> </ul>	<p><b>IV. Vlnění a optika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mechanické kmitání a vlnění</li> <li>- zvukové vlnění</li> <li>- světlo a jeho šíření</li> <li>- zrcadla a čočky, oko</li> <li>- druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu;</li> <li>- popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony;</li> <li>- vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením;</li> <li>- popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru;</li> </ul>	<p><b>V. Fyzika atomu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- model atomu, laser</li> <li>- nukleony, radioaktivita, jaderné záření</li> <li>- jaderná energie a její využití</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje Slunce jako hvězdu;</li> <li>- popíše objekty ve sluneční soustavě;</li> <li>- uvede příklady základních typů hvězd;</li> </ul>	<p><b>VI. Vesmír</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Slunce, planety a jejich pohyb, komety</li> <li>- hvězdy a galaxie</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti.</li> </ul>	<p><b>VII. Souhrnné opakování učiva</b></p>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<b>33</b>

## Učební osnova předmětu

## Chemie

### Obecné cíle

Cílem chemického vzdělávání je především naučit žáky využívat chemické poznatky v profesním i běžném životě, klást si otázky významu chemických látek pro člověka. Přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení chemických a přírodních dějů a zákonů, k formování vztahu k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě a v lidském organismu.

### Charakteristika obsahu

Učivo je realizováno v prvním a druhém ročníku a zaměřuje se na čtyři hlavní oblasti – obecná chemie, anorganická chemie (realizováno v 1. ročníku), organická chemie a biochemie (probíráno ve 2. ročníku).

### Pojetí výuky

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. slovní výklad doplněný o příklady z běžného života či praxe, řízený rozhovor, diskuze, řešení úkolů a případových studií, práce s textem a individuální nebo týmová práce. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka.

### Žáci jsou vedeni k:

- využívání přírodovědeckých poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí;
- komunikování a vyhledání a interpretaci přírodovědných informací a kritickému přístupu k nim, využívání informací v diskusi k přírodovědecké a odborné tematice;
- posuzování chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy.

### Hodnocení výsledků žáků

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. slovní výklad doplněný o příklady z běžného života či praxe, řízený rozhovor, řešení úkolů, diskuze, práce s textem a daty, případové studie a individuální nebo skupinová práce. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka.

### Rozvoj klíčových kompetencí

- kompetence k řešení problémů (žák nalezne informace potřebné k řešení problému, navrhne způsob řešení a odůvodní jej, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky)
- kompetence personální a sociální (uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečení ochrany zdraví a života druhých lidí)

### Zařazení průřezových témat

- člověk a životní prostředí (žák si osvojí si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání, osvojí si vědomí odpovědnosti za své zdraví, a to zejména při probírání látek anorganické a organické chemie a jejich využití a důsledků na zdraví i životní prostředí)

**Učební osnova předmětu****Chemie****Kód a název oboru vzdělání:**

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař – číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	první	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek;</li> <li>- popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby;</li> <li>- zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin;</li> <li>- popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků;</li> <li>- popíše základní metody oddělování složek ze směsi a jejich využití v praxi;</li> <li>- vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení;</li> <li>- vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí;</li> <li>- provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi;</li> </ul>	<b>I. Obecná chemie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chemické látky a jejich vlastnosti</li> <li>- částicové složení látek, atom, molekula</li> <li>- chemická vazba</li> <li>- chemické prvky, sloučeniny</li> <li>- chemická symbolika</li> <li>- periodická soustava prvků</li> <li>- směsi a roztoky</li> <li>- chemické reakce, chemické rovnice</li> <li>- výpočty v chemii</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí vlastnosti anorganických látek;</li> <li>- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin;</li> <li>- charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí;</li> </ul>	<b>II. Anorganická chemie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli</li> <li>- názvosloví anorganických sloučenin</li> <li>- vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje základní skupiny uhlovlíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy;</li> <li>- uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a</li> </ul>	<b>III. Organická chemie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vlastnosti atomu uhlíku</li> <li>- základ názvosloví organických sloučenin</li> <li>- organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi</li> </ul>	

v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí;		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny;</li> <li>- charakterizuje nejdůležitější přírodní látky;</li> <li>- popíše vybrané biochemické děje;</li> </ul>	<b>IV. Biochemie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chemické složení živých organismů</li> <li>- přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory</li> <li>- biochemické děje</li> </ul>	
- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti.	<b>V. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>

## Učební osnova předmětu

## Matematika

### Obecné cíle

Předmět vychovává přemýšlivého člověka a vede absolventa k používání matematických vědomostí v různých životních situacích, v osobním životě a v budoucím zaměstnání nebo v dalším studiu. Matematika rozvíjí paměť žáků, kombinatorické a logické myšlení. Vede žáky k provádění rozboru problému a postupu řešení, vyslovování hypotéz a jejich ověřování a vyvracení. Žáka učí efektivně numericky počítat, matematizovat reálné situace a umět odhadnout výsledek, posoudit výsledky řešení vzhledem ke skutečnosti, používat a převádět běžně užívané jednotky (délka, plocha, objem, čas, hmotnost, rychlost, měna), dále využívat matematických poznatků v praktických úlohách, porozumět jednodušším matematickým vyjádřením a využívat a zpracovávat a interpretovat informace zadané různými způsoby – grafy, diagramy, tabulkami.

### Charakteristika obsahu

Učivo prvního ročníku zahrnuje početní operace v oboru reálných čísel, číselné a algebraické výrazy, řešení lineárních rovnic a nerovnic, lineární funkce a práci s daty. Učivo druhého ročníku pak zahrnuje lomené výrazy, funkce přímé a nepřímé úměrnosti, řešení soustav rovnic a nerovnic a lineárních rovnic s neznámou ve jmenovateli, základy finanční matematiky, planimetrii a práci s daty. V třetím ročníku učivo zahrnuje kvadratickou rovnici a funkci, základy pravděpodobnosti, trigonometrii a goniometrii, stereometrii.

### Pojetí výuky

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. výklad doplněný o příklady z běžného života a praxe, řízený rozhovor a diskuze, řešení úkolů a úloh, práce s různými soubory dat a individuální nebo týmová práce. Důraz je kladen také na účelné využití digitálních technologií a kalkulátorů a interpretaci výsledků úkolů a úloh. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka. Výuka je, pokud je to vhodné, doplněna o prvky konstruktivistického přístupu k výuce.

### Žáci jsou vedeni k:

- aplikaci matematických poznatků a postupů v odborné složce vzdělávání;
- využívání matematických poznatků a metod řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání;
- matematizaci jednoduchých reálných situací, užití matematických modelů a vyhodnocování výsledků vzhledem k realitě;
- zkoumání a řešení problémů;
- účelnému využívání digitálních technologií a zdrojů informací při řešení matematických úloh;
- čtení s porozuměním matematického textu a souborů dat v různé podobě, kritickému vyhodnocování informací získaných z různých zdrojů;
- pozitivnímu postoji k matematickému vzdělávání a motivaci k celoživotnímu vzdělávání;
- důvěře ve vlastní schopnosti, systematickosti a přesnosti při práci;
- vnímání chyby jako běžné součásti procesu učení a prostředku pro další rozvíjení se.

### Hodnocení výsledků žáků

Kritéria hodnocení vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o.. Žáci se hodnotí z ústního i písemného projevu, dále z domácí přípravy, ze samostatných i skupinových prací. Při hodnocení se sleduje hloubka porozumění učivu, dodržení správných postupů výpočtu, aplikace vzorců a pravidel, samostatnost či spolupráce při řešení úloh, numerická správnost, schopnost interpretace výsledků a jejich aplikace v běžném či pracovním životě, příp. i schopnost autokorekce. Hodnocení probíhá numericky i slovně. Důraz je kladen na formativní hodnocení.

**Rozvoj klíčových kompetencí**

- kompetence k učení (žák ovládá různé techniky čtení, efektivně vyhledává a zpracovává informace, využívá ke svému učení různé informační zdroje, má pozitivní vztah k učení a vzdělávání, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí)
- kompetence k řešení problémů (žák porozumí zadání úkolu nebo určí jeho jádro, získá informace potřebné k jeho řešení, navrhne způsob řešení problému, příp. jeho různé varianty, a zdůvodní je, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažených výsledků, uplatňuje při řešení problémů různé myšlenkové operace a metody myšlení)
- personální a sociální kompetence (žák je připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti, je finančně gramotný)
- matematické kompetence (žák správně používá a převádí běžné jednotky, používá pojmy kvantifikujícího charakteru, čte různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy, schémata,...), provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umí je popsat a využít pro dané řešení, aplikuje znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru, aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných životních i pracovních situacích)
- digitální kompetence (žák pracuje s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, a to i s využitím prostředků IKT, uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením)

**Zařazení průřezových témat**

- občan v demokratické společnosti (žák má vhodnou míru sebevědomí, je schopen odolávat myšlenkové manipulaci, orientuje se v mediálních obsazích a kriticky je hodnotí, čemuž se učí zejména v rámci tematického celku práce s daty)
- člověk a digitální svět (žák využívá účelně digitální technologie při řešení matematických a aplikačních úloh, např. z finanční gramotnosti, vyhledává a zpracovává různé informace a soubory dat do podoby grafů a diagramů, a to v různých tematických celcích, u nichž lze graficky zpracovávat zadané matematické údaje a data)

**Učební osnova předmětu****Matematika****Kód a název oboru vzdělání:**

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař – číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	první	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí aritmetické operace v R;</li> <li>- porovná reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly;</li> <li>- používá různé zápisy reálného čísla;</li> <li>- určí řád reálného čísla;</li> <li>- zaokrouhlí reálné číslo;</li> <li>- znázorní reálné číslo na číselné ose;</li> <li>- zapíše a znázorní interval;</li> <li>- provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (průnik a sjednocení);</li> <li>- řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu;</li> <li>- určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru;</li> <li>- provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem;</li> <li>- provádí početní výkony s odmocninami;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva základní školy, operace s čísly v R</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- číselné obory N, Q, I, R</li> <li>- různé zápisy reálných čísel</li> <li>- aritmetické operace v číselných oborech R</li> <li>- procentový počet</li> <li>- intervaly jako číselné množiny, operace s číselnými množinami (průnik, sjednocení)</li> <li>- mocniny s celočíselným mocnitelem, odmocniny</li> <li>- slovní úlohy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí operace s číselnými výrazy;</li> <li>- provádí operace s mnohočleny (sčítání, odečítání, násobení) a výrazy;</li> <li>- rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin;</li> <li>- modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>- interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> </ul>	<b>II. Číselné a algebraické výrazy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- číselné výrazy</li> <li>- mnohočleny</li> <li>- algebraické výrazy</li> <li>- slovní úlohy</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- řeší lineární rovnice a nerovnice o jedné neznámé v oboru R;</li> <li>- vyjádří neznámou ze vzorce;</li> <li>- užije řešení rovnice a nerovnice k řešení reálných úloh;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<b>III. Řešení lineárních rovnic a nerovnic</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou</li> <li>- úpravy rovnic</li> <li>- vyjádření neznámé ze vzorce</li> <li>- slovní úlohy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem funkce a lineární funkce, rozliší předpis lineární funkce;</li> <li>- dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf lineární funkce;</li> <li>- určí, zda lineární funkce klesá, roste či je konstantní;</li> <li>- určí definiční obor a obor hodnot lineární funkce;</li> <li>- určí průsečíky grafu lineární funkce s osami souřadnic;</li> <li>- v úlohách přiřadí předpis lineární funkce ke grafu a naopak;</li> <li>- řeší reálné problémy s použitím lineární funkce zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<b>IV. Funkce – lineární funkce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojem funkce a lineární funkce</li> <li>- definiční obor a obor hodnot lineární funkce, vlastnosti lineární funkce</li> <li>- graf lineární funkce</li> <li>- slovní úlohy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- užívá pojmy statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr;</li> <li>- určí četnost a relativní četnost znaku;</li> <li>- určí aritmetický průměr;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<b>V. Práce s daty, aritmetický průměr</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- statistický soubor a jeho charakteristika</li> <li>- četnost a relativní četnost znaku</li> <li>- aritmetický průměr</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti.</li> </ul>	<b>VI. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>66</b>



Rozpis učiva pro ročník:	druhý	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti z učiva předchozího ročníku;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozího ročníku</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí definiční obor lomeného výrazu;</li> <li>- zjednoduší lomený výraz na základní tvar;</li> </ul>	<b>II. Lomené výrazy a jejich úpravy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lomené výrazy, definiční obor lomených výrazů</li> <li>- úpravy lomených výrazů</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- řeší rovnice s neznámou ve jmenovateli v R, určí definiční obor;</li> <li>- řeší v R soustavy lineárních rovnic a nerovnic;</li> <li>- užije řešení soustavy rovnic či nerovnic k řešení reálných úloh;</li> <li>- při řešení účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<b>III. Rovnice s neznámou ve jmenovateli, soustava dvou lineárních rovnic a nerovnic o dvou neznámých</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rovnice s neznámou ve jmenovateli, definiční obor</li> <li>- soustava dvou lineárních rovnic o dvou neznámých a možnosti jejich řešení</li> <li>- soustava dvou lineárních nerovnic o dvou neznámých a její řešení</li> <li>- slovní úlohy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v základních pojmech finanční matematiky – změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů;</li> <li>- provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí – změny cen zboží, směna peněz, úrok;</li> <li>- užívá finanční matematiky při řešení reálných situací;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<b>IV. Základy finanční matematiky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmy finanční matematiky</li> <li>- úročení a další výpočty finanční matematiky</li> <li>- slovní úlohy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem funkce a funkce přímé a nepřímé úměrnosti, rozliší předpis přímé a nepřímé úměrnosti;</li> <li>- dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf příslušné funkce;</li> <li>- určí definiční obor a obor hodnot funkce přímé a nepřímé úměrnosti;</li> <li>- určí, kdy je funkce rostoucí, klesající či konstantní;</li> <li>- určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic;</li> <li>- v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak;</li> <li>- řeší reálné problémy s použitím funkce přímé a nepřímé</li> </ul>	<b>V. Funkce – přímá a nepřímá úměrnost</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojem funkce a funkce přímé a nepřímé úměrnosti</li> <li>- definiční obor a obor hodnot funkce přímé a nepřímé úměrnosti, vlastnosti funkce přímé a nepřímé úměrnosti</li> <li>- graf funkce přímé a nepřímé úměrnosti</li> <li>- slovní úlohy</li> </ul>	

<p>úměrnosti zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- užívá pojmy a vztahy – bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímk, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka;</li> <li>- sestaví trojúhelník, různé druhy rovnoběžníku a lichoběžníku;</li> <li>- řeší praktické úlohy s využitím Pythagorovy věty;</li> <li>- graficky rozdělí úsečku v daném poměru;</li> <li>- graficky změní velikost úsečky v daném poměru;</li> <li>- určí různé druhy rovnoběžníku a lichoběžníku a z daných prvků určí jejich obvod a obsah;</li> <li>- určí obvod a obsah trojúhelníku;</li> <li>- určí obvod a obsah kruhu;</li> <li>- určí vzájemnou polohu přímky a kružnice;</li> <li>- určí obvod a obsah složených rovinných útvarů;</li> <li>- určí jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<p><b>VI. Planimetrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- planimetrické pojmy</li> <li>- polohové vztahy rovinných útvarů</li> <li>- metrické vlastnosti rovinných útvarů</li> <li>- trojúhelníky</li> <li>- kružnice, kruh a jejich části</li> <li>- rovinné útvary konvexní a nekonvexní</li> <li>- složené útvary</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- porovnává soubory dat;</li> <li>- interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách;</li> <li>- čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy ze statistických údajů;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<p><b>VII. Práce s daty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- statistická data v grafech a tabulkách</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dovednosti a vědomosti.</li> </ul>	<p><b>VIII. Souhrnné opakování učiva</b></p>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<p><b>33</b></p>

Rozpis učiva pro ročník:	třetí	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti z učiva předchozích ročníků;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozích ročníků</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná kvadratickou rovnici;</li> <li>- řeší kvadratickou rovnici buď s pomocí rozkladu na součin s pomocí diskriminantu;</li> <li>- rozloží kvadratickou rovnici na součin s pomocí zjištěných kořenů;</li> <li>- užije řešení kvadratické rovnice k řešení reálných úloh;</li> <li>- při řešení účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<b>II. Kvadratická rovnice</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kvadratická rovnice, řešení a kořeny</li> <li>- slovní úlohy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem funkce a pojem kvadratická funkce, rozliší předpis kvadratické funkce;</li> <li>- dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce;</li> <li>- určí, kdy kvadratická funkce roste či klesá;</li> <li>- určí definiční obor a obor hodnot kvadratické funkce;</li> <li>- určí průsečíky grafu kvadratické funkce s osami souřadnic;</li> <li>- v úlohách přiřadí předpis kvadratické funkce ke grafu a naopak;</li> <li>- řeší reálné problémy s využitím kvadratické funkce zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<b>III. Kvadratická funkce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojem funkce a kvadratická funkce</li> <li>- definiční obor a obor hodnot kvadratické funkce, vlastnosti kvadratické funkce</li> <li>- graf kvadratické funkce</li> <li>- slovní úlohy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- užívá pojmy náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev;</li> <li>- určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<b>IV. Pravděpodobnost v praktických úlohách</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu</li> <li>- náhodný jev, opačný jev, nemožný a jistý jev</li> <li>- výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- užívá pojmy úhel a jeho velikost;</li> <li>- vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math> a <math>\operatorname{tg} \alpha</math>;</li> </ul>	<b>V. Goniometrie a trigonometrie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- goniometrické funkce <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math> a <math>\operatorname{tg} \alpha</math> v intervalu <math>0 &lt; \alpha &lt; 90^\circ</math></li> <li>- trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí hodnoty <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math> a <math>\operatorname{tg} \alpha</math> pro <math>0 &lt; \alpha &lt; 90^\circ</math> s využitím kalkulátoru;</li> <li>- řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- slovní úlohy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin;</li> <li>- určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin;</li> <li>- určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny a dvou rovin;</li> <li>- charakterizuje tělesa, krychle, kvádr, rotační kužel, válec, jehlan, koule a její části, komolý jehlan a komolý kužel;</li> <li>- určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie;</li> <li>- využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa;</li> <li>- aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>- užívá a převádí jednotky objemu;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<p><b>VI. Stereometrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- polohové vztahy prostorových útvarů</li> <li>- metrické vlastnosti prostorových útvarů</li> <li>- tělesa a jejich sítě</li> <li>- složená tělesa</li> <li>- výpočet povrchu a objemu těles, složených těles</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dovednosti a vědomosti.</li> </ul>	<p><b>VII. Souhrnné opakování učiva</b></p>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<b>33</b>

## Učební osnova předmětu

## Tělesná výchova

### Obecné cíle

Předmět tělesná výchova vede k rozvoji pohybových schopností a dovedností, učí žáky celoživotně prožívat a rozvíjet pohyb a sportovní výkon a zároveň jim poskytuje vybrané teoretické poznatky umožňující jim pečovat o své zdraví a podílet se na sportovních aktivitách v budoucím životě. Vychovává žáky ke kompenzování negativních vlivů způsobu života, ke spolupráci při společných činnostech a k dodržování zásad bezpečnosti a prevence úrazů při pohybových aktivitách a řízení se pravidly fair play. Zároveň napomáhá vnímání člověka jako součásti přírody a zabývá se vlivem životního prostředí na zdraví člověka. V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci.

### Charakteristika obsahu

Učivo je rozděleno do 3 hlavních oblastí – péče o zdraví, teoretické poznatky z oblasti tělovýchovy a pohybové aktivity. Tyto oblasti jsou průběžně zařazovány do všech tří let studia. Teoretické poznatky z oblasti tělovýchovy a z oblasti péče o zdraví mohou být zařazovány do výuky buď každou hodinu jako krátký vstup ke konkrétní problematice, nebo jim bude věnován větší časový prostor jednou za určitý čas, pokud to téma vyžaduje (např. při osvojování zásad první pomoci). Škola dle zájmu žákům nabídne další aktivity mimo areál školy v rámci blokové výuky či kurzů – např. plavání, lyžování, bruslení či turistiky. Pro žáky se zdravotním oslabením škola vytvoří oddělení zdravotní tělesné výchovy, která bude napomáhat žákům se zdravotním oslabením kompenzovat jejich zdravotní potíže.

### Pojetí výuky

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody. S ohledem na charakter předmětu převažují metody praktické (zejména pohybová cvičení), dále metody názorně demonstrační (například při demonstraci poskytování první pomoci), situační a diskuzní (např. při probírání témat souvisejících s péčí o zdraví či témat teoretických z oblasti tělovýchovy). Cvičení a zadané úkoly mohou žáci plnit samostatně či ve skupině.

### Žáci jsou vedeni k:

- vážení si vlastního zdraví a jeho cílevědomé ochraně, rozpoznání ohrožení tělesného a duševního zdraví;
- preferování takového způsobu života, který eliminuje zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace, využívání pohybových aktivit v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví;
- racionálnímu jednání v situacích osobního či veřejného ohrožení;
- pochopení vlivu životního prostředí na zdraví člověka;
- kritickému přístupu k mediálním obsahům, zejména pak komerčním nabídkám vztahujícím se k péči o zdraví;
- vyrovnávání nedostatku pohybu a jednostranné tělesné a duševní zátěže v běžném životě;
- usilování o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti;
- usilování o pozitivní změny tělesného sebepojetí;
- využívání zásad fair play při pohybových aktivitách, zejména sportovních soutěžích a kláních, a respektování pravidel hry;
- kontrole a ovládnutí svého jednání, zodpovědného chování v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec;
- spolupráci s týmem;
- dosažení optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností;

- prožívání radosti z pohybu.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Žáci se hodnotí formou motorických testů z praktických dovedností v návaznosti na pohybové předpoklady a při zohlednění individuálního pokroku při provádění pohybových aktivit. Při hodnocení se sledují i teoretické znalosti pravidel daných sportovních činností a dodržování pravidel bezpečnosti a schopnost jejich aplikace na sledovanou činnost. Hodnotí se také činnost v kolektivních sportech, která vede ke vzájemné spolupráci pro dosažení co nejlepších výsledků jednotlivce i týmu. Součástí hodnocení může být také zpracování referátů na zadané téma z oblasti teorie tělovýchovy či péče o zdraví či aktivní účast na diskuzi k tématům z těchto oblastí. Žáci jsou hodnoceni numericky i slovně dle Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o. Důraz je kladen na formativní hodnocení.

### **Rozvoj klíčových kompetencí**

- personální a sociální kompetence (žák posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, stanovuje si cíle a priority v oblasti vlastního fyzického rozvoje podle osobních schopností, reaguje adekvátně na hodnocení svého výkonu a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku, má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj duševní i fyzický rozvoj, uvědomuje si důsledky nezdravého životního stylu a závislosti, pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných aktivit, podněcuje týmovou spolupráci vlastními návrhy na zlepšení týmové práce či při řešení úkolů, nezaujatečně zvažuje návrhy a podněty druhých, přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům)

### **Zařazení průřezových témat**

- občan v demokratické společnosti (žák má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti, odolává myšlenkové manipulaci, angažuje se ochotně nejen pro vlastní prospěch, ale i ve prospěch jiných lidí, váží si dobrého životního prostředí a snaží se je chránit a zachovat pro budoucí generace, čemuž se učí kontinuálně v průběhu týmových her a cvičení, jakož i při různých sportovních aktivitách v přírodě a při probírání učiva o zdravém životním stylu)
- člověk a životní prostředí (žák si uvědomuje postavení člověka v přírodě a vliv prostředí na jeho zdraví a život, pochopí souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, samostatně a aktivně poznává okolní prostředí, esteticky a citově vnímá své okolí a přírodní prostředí, osvojí si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví, čemuž se naučí zejména při pohybových aktivitách v přírodě)

**Učební osnova předmětu****Tělesná výchova****Kód a název oboru vzdělání:**

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař – číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

Rozpis učiva pro ročník:	první - třetí	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>- popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí;</li> <li>- zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> <li>- posoudí vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a navrhne, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky;</li> <li>- popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>- orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech;</li> <li>- dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> <li>- objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> <li>- diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a odpovědnému přístupu k pohlavnímu životu;</li> <li>- posoudí vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví;</li> </ul>	<p><b>I. Péče o zdraví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- činitelé ovlivňující zdraví – životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování</li> <li>- duševní zdraví a rozvoj osobnosti – sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>- odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci, práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</li> <li>- partnerské vztahy, sexualita</li> <li>- prevence úrazů a nemoci</li> <li>- mediální obraz krásy v lidském těle, komerční reklama</li> <li>- zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí – mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace), základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> <li>- první pomoc – úrazy a náhlé zdravotní příhody, poranění při hromadném zasažení obyvatel, stavy bezprostředně ohrožující život</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel;</li> <li>- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí, dokáže na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;</li> <li>- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je ošetřovat a udržovat;</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>- dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>- dovede připravit prostředky k plánovaným aktivitám;</li> <li>- sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho;</li> <li>- uplatňuje zásady sportovního tréninku;</li> <li>- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> <li>- vyhledá potřebné informace z oblastí zdraví a pohybu;</li> <li>- diskutuje o pohybových činnostech, analyzuje je a hodnotí;</li> </ul>	<p><b>II. Tělesná výchova – teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku</li> <li>- odborné názvosloví</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> <li>- hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady jednání a chování v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace</li> <li>- pravidla her, závodů a soutěží</li> <li>- rozhodování</li> <li>- zdroje informací</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných i duševních sil, a to i vzhledem k budoucímu povolání;</li> <li>- uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>- rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>- uplatňuje techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;</li> <li>- je schopen sladit pohyb s hudbou, sestaví pohybové</li> </ul>	<p><b>III. Tělesná výchova – pohybové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tělesná cvičení – pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační</li> <li>- gymnastika – cvičení s náčiním, cvičení na náradí, akrobacie, šplh</li> <li>- rytmická gymnastika – pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem</li> <li>- atletika – běhy (rychlý, vytrvalý), starty, skoky do výšky a do dálky, hody a vrh koulí</li> </ul>	



<p>vazby, hudebně pohybové motivy a vytvoří pohybovou sestavu (skladbu);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce, participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>- rozliší jednání fair play od nespportovního jednání;</li> <li>- využívá různé formy turistiky;</li> <li>- zjistí úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a koriguje si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>- rozezná chybně a správně prováděné činnosti, analyzuje a zhodnotí kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu;</li> <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pohybové hry – drobné a sportovní hry (fotbal, basketbal, volejbal, přehazovaná...)</li> <li>- úpoly – pády, základní sebeobrana</li> <li>- turistika a sport v přírodě – příprava turistické akce, orientace v krajině, orientační běh</li> <li>- testování tělesné zdatnosti – motorické testy</li> <li>- další aktivity – plavání, bruslení, lyžování (bude zařazováno podle zájmů žáků a jejich možností)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a rozliší vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li> <li>- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.</li> </ul>	<p><b>IV. Zdravotní tělesná výchova</b> <i>(zřízena pouze v případě potřeby žáků se zdravotním oslabením)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, turistika a pohyb v přírodě</li> <li>- kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<p><b>99</b></p>

## Učební osnova předmětu

## Informační a komunikační technologie

### Obecné cíle

Předmět informační a komunikační technologie (dále jen IKT) vychází z kurikulárního rámce Informatické vzdělávání. Obecným cílem informatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti rozpoznávat informatické aspekty světa a využívat poznatky z informatiky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech, ke schopnosti řešit nejrůznější pracovní a životní situace, cílevědomě a systematicky volit a uplatňovat optimální postupy, a to při respektování právních, bezpečnostních a etických zásad používání prostředků IKT. Výuka informatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Poskytuje žákům potřebnou úroveň informační gramotnosti, tj. dosažení znalostí a dovedností nezbytných k využití digitálních technologií. Prohlubuje u žáka schopnost tvůrčím způsobem využívat IKT, informační zdroje a aplikační programové vybavení v jeho vlastním oboru.

### Charakteristika obsahu

Učivem prvního ročníku je zejména seznámení se s osobním počítačem, jeho částmi, základním hardwarem i softwarem, osvojení si práce s textovým procesorem a s daty, informacemi a způsoby jejich modelování. Ve druhém ročníku se žák seznamuje prakticky s tabulkovým procesorem a databází, s informačními systémy, s možnostmi komunikace a výměny informací a dat prostřednictvím prostředků IKT, s prací v lokální síti a v celosvětové síti Internet a se souvisejícími možnostmi ochrany dat před zneužitím či zničením. V učivu třetího ročníku se žák seznámí s prezentačním manažerem a dalším softwarovým vybavením osobního počítače, včetně grafického softwaru a programu pro 3D tisk, a s ochranou práva autorského a s tvorbou, testováním a provozem softwaru.

### Pojetí výuky

Výuka předpokládá zejména využití metod názorné demonstračních a praktických, které mohou být doplněny o výklad či řízený rozhovor, diskuzi, situační metody či projektovou výuku a metody kritického myšlení. Žáci mohou pracovat na zadaných úkolech a praktických cvičeních buď samostatně, nebo ve skupině.

### Žáci jsou vedeni k:

- porozumění základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru a jeho uplatnění v ostatních vědních oborech a profesích;
- rozpoznávání a formulování problémů s ohledem na jejich řešitelnost;
- získávání a předávání strukturovaných dat a informací;
- odhalování vztahů a mezi systémy a procesy a jejich struktury;
- uplatňování algoritmického způsobu myšlení při řešení problémů, vytváření a formulování postupů a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;
- vytváření formálních popisů, modelů a simulací skutečných situací i pracovních postupů;
- práci s algoritmy a vylepšování navrhovaných i existujících algoritmů, postupů nebo informatických řešení;
- porozumění technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové;
- využití digitální technologie při řešení problémů, které jsou příliš složité nebo rozsáhlé pro člověka;
- spolupráci s ostatními při dosahování společného cíle;
- bezpečnému chování v digitálním prostředí tak, aby neohrožovali sebe, druhé ani technologie samotné;

- chápání své odpovědnosti při používání technologií;
- otevřenému i kritickému postoji k digitálním technologiím a jejich využívání;
- motivaci k celoživotnímu učení;
- důvěře ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;
- schopnosti odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka;
- sebejistotě a vytrvalosti při řešení obtížného či složitého problému;
- schopnosti vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.
- využití výpočetní techniky k efektivnímu zpracování informací pro osobní i pracovní život;
- přizpůsobování se inovovaným verzím digitálních zařízení a schopnosti jejich vzájemného propojování;
- tvůrčímu přístupu k řešení problémů a rozvoji estetického cítění;
- vhodné sebe prezentaci pomocí prostředku IKT;
- kvalitní a pečlivé práci, jejímu kritickému zhodnocení;
- respektování práv a názorů jiných lidí.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního i písemného projevu a praktických cvičení. Při hodnocení se sleduje dodržení správných postupů práce na PC, znalost používaných pojmů a jejich aplikace, samostatnost při řešení úloh, dodržování platných etických a právních norem, včetně sledování typografických pravidel a konvencí. Žáci jsou hodnoceni numericky i slovně dle Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o. Důraz je kladen na formativní hodnocení.

### Rozvoj klíčových kompetencí

- personální a sociální kompetence (žák reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku, adaptuje se na měnící se životní podmínky a pozitivně usiluje o jejich ovlivnění, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým)
- občanské kompetence a kulturní povědomí (žák dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci na internetu, jedná v souladu s morálními principy, přispívá k naplňování hodnot demokracie, uvědomuje si v rámci multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých)
- digitální kompetence (žák ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje; získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu; vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků; navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy; vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy; předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým)

### Zařazení průřezových témat

- občan v demokratické společnosti (žák má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku, orientuje se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí a optimálně využívá masová média pro své různé potřeby, odolává myšlenkové manipulaci,

angažuje se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy – např. při ochraně autorského práva a ochraně dat)

- člověk a digitální svět (žák v tomto předmětu získává potřebné vědomosti a dovednosti pro využití prostředků informační a komunikační technologie v osobním životě, při dalším studiu a v pracovním životě, získává hlubší porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, a rozvíjí informatické myšlení, které uplatní při řešení i neinformatických problémů)

**Učební osnova předmětu****Informační a komunikační technologie****Kód a název oboru vzdělání:**

65-51-H/01

**Název ŠVP:**

Kuchař-číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

Rozpis učiva pro ročník:	první	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano;</li> <li>- vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty;</li> <li>- rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový;</li> <li>- popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly;</li> <li>- rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat;</li> <li>- na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí;</li> <li>- používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál);</li> <li>- 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)</li> <li>- využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním vybavením i běžným hardwarem;</li> <li>- vytvoří si předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména s pomocí manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací;</li> </ul>	<p><b>I. Práce s počítačem, operační systém, soubor a adresářová struktura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost</li> <li>- současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty</li> <li>- připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory</li> <li>- zařízení s vestavěnými systémy</li> <li>- souborový systém a paměťová úložiště</li> <li>- zařízení s operačním systémem;</li> <li>- hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie</li> <li>- základní a aplikační programové vybavení</li> <li>- data, soubor, složka, souborový manažer, komprese dat</li> <li>- nápověda a manuál</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty;</li> <li>- využívá textový procesor ve vlastním oboru;</li> <li>- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;</li> </ul>	<b>II. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- textový procesor</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru;</li> <li>- posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů;</li> <li>- porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace;</li> <li>- formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model;</li> <li>- převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je;</li> <li>- porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému.</li> </ul>	<b>III. Data, informace a modelování</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- data a informace, interpretace dat</li> <li>- informace a množství informace v datech</li> <li>- chyby v datech</li> <li>- kódování informací a dat</li> <li>- záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě</li> <li>- datové formáty, kódování různých formátů dat (text, obraz, zvuk, video)</li> <li>- model jako zjednodušení reality (schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)</li> </ul>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>

Rozpis učiva pro ročník:	druhý	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti z učiva předchozího ročníku;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozího ročníku</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk a tisk);</li> <li>- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;</li> </ul>	<b>II. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tabulkový procesor</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru;</li> <li>- vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání;</li> <li>- formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém;</li> <li>- navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů;</li> <li>- navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek;</li> <li>- otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění;</li> </ul>	<b>III. Informační systémy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informační systémy informační systém (data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů)</li> <li>- ukládání a zpracování dat (tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda; řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat)</li> <li>- vývoj informačního systému (postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možnosti a pracuje s jejími prostředky;</li> <li>- samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá</li> </ul>	<b>IV. Počítačové sítě, práce v lokální síti, elektronická komunikace, Internet, informační zdroje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- počítačová síť, server, pracovní stanice, připojení k síti,</li> <li>- typy sítí a jejich vlastnosti</li> </ul>	

<p>zaslání přílohy, její přijetí a následné otevření;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá další funkce poštovního klienta (např. organizování a plánování...)</li> <li>- ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny a sdílení dat;</li> <li>- porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna;</li> <li>- rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat;</li> <li>- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání;</li> <li>- získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání;</li> <li>- orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává;</li> <li>- uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému;</li> <li>- rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy, apod.)</li> <li>- aktivně si všímá rizik na internetu, zejména na sociálních sítích, kdy by mohlo docházet k ohrožení osobních údajů jedinců či k porušení osobnostních práv uživatelů Internetu;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků</li> <li>- e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie, FTP...</li> <li>- sdílení a výměna dat, jejich import a export</li> <li>- internet, principy fungování webu a cloudových služeb</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost;</li> <li>- s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více</li> </ul>	<p><b>V. Bezpečnost v digitálním prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování);</li> <li>- sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s</li> </ul>	



<p>digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovací systémů (např. rabbit hole);</li> <li>- orientuje se v ochraně svých finančních prostředků v digitálním prostředí.</li> </ul>	<p>hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy;</li> <li>- digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií;</li> <li>- sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy</li> <li>- ochrana finančních prostředků v digitálním světě</li> </ul>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>

Rozpis učiva pro ročník:	třetí	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti z učiva předchozího ročníku;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozích ročníků</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytváří a uchovává prezentace a prezentuje s jejich pomocí informace;</li> <li>- ovládá typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje;</li> <li>- používá běžné základní a aplikační programové vybavení;</li> <li>- pracuje s dalšími aplikacemi využívanými v příslušné profesní oblasti;</li> <li>- na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí;</li> <li>- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;</li> <li>- vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů;</li> </ul>	<b>II. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentační manažer</li> <li>- software pro práci s grafikou</li> <li>- software pro 3D tisk</li> <li>- další aplikační programové vybavení (tvorba dokumentu ve formátu pdf a práce s dokumentem v pdf formátu apod.)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si riziko možného porušení práva autorského;</li> <li>- rozezná různé rozsahy licencí vztahující se k užití dokumentů na Internetu;</li> <li>- aplikuje principy ochrany práva autorského;</li> </ul>	<b>III. Ochrana práva autorského</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program;</li> <li>- rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému;</li> <li>- zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu;</li> <li>- hodnotí algoritmy podle různých hledisek, porovná a vybere pro řešení problém ten nejvhodnější;</li> <li>- vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska;</li> </ul>	<b>IV. Tvorba, testování a provoz softwaru</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- návrh programu (zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace, návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů)</li> <li>- tvorba a vývoj programu (zápis algoritmu vhodnou formou, např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyky; základní koncepce tvorby programů, např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly; volba</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje;</li> <li>- používá základní programové konstrukce;</li> <li>- orientuje se v problematice testování, běhu a provozu programu;</li> <li>- využije umělou inteligenci pro řešení jednoduchých úloh;</li> </ul>	<p>nástroje podle zadání úlohy; návrh programu)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- testování programů (způsoby testování programu; druhy chyb, chybové hlášky)</li> <li>- běh a provoz (verze programu, instalace a aktualizace programu; hlášení a evidence závad; nápověda a licence programu)</li> <li>- umělá inteligence</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dovednosti a vědomosti;</li> <li>- vytvoří závěrečnou práci s využitím svých dovedností nabytých v tomto předmětu.</li> </ul>	<p><b>V. Souhrnné opakování učiva</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- závěrečná práce</li> </ul>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<b>33</b>

## Učební osnova předmětu

## Ekonomika

### Obecné cíle

Předmět ekonomika seznamuje žáka se základními zákonitostmi ekonomických vztahů, které mu pomohou orientovat se v hospodářské problematice. Žák je veden k tomu, aby porozuměl základním odborným pojmům z oblasti ekonomiky a osvojil si schopnost ekonomicky myslet a jednat hospodárně v souladu s etikou podnikání. Žák se seznámí se základními znalostmi fungování tržní ekonomiky, které jsou nezbytné jak pro samostatné podnikání v oboru, tak práci v zaměstnaneckém poměru. Výuka směřuje k tomu, aby žák uměl získané teoretické dovednosti aplikovat při řešení praktických problémů reálného ekonomického života. Cílem výuky je rovněž rozvíjet finanční gramotnost žáků.

### Charakteristika obsahu

Učivo druhého ročníku poskytuje žákům základní informace o ekonomii a fungování trhu, dále o pracovně právních vztazích a podnikání podle živnostenského zákona. Učivo třetího ročníku pak pokrývá podnikání podle zákona o obchodních korporacích, hospodaření podniku, daně a hospodaření státu a finanční vzdělávání.

### Pojetí výuky

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. slovní výklad doplněný o příklady z běžného života či praxe, řízený rozhovor, řešení úkolů, diskuze, práce s textem a daty a individuální nebo skupinová práce. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka.

### Žáci jsou vedeni k:

- odpovědnému jednání a přijímání odpovědnosti za své činy;
- ocenění názoru druhých, respektování jejich práv;
- aplikování nabytých poznatků a dovedností v osobním a pracovním životě;
- rozvíjení své finanční gramotnosti a nutnosti dalšího sebevzdělávání v této oblasti;
- tomu, aby si vážili hodnot lidské práce, jednali hospodárně a zodpovědně řešili své finanční záležitosti, neničili majetek, ale pečovali o něj a snažili se po sobě zanechat něco pozitivního pro své okolí i širší komunitu.

### Hodnocení výsledků žáků

Kritéria hodnocení vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o.. Žáci se hodnotí z ústního i písemného projevu, dále z domácí přípravy, ze samostatných i skupinových prací. Při hodnocení se sleduje hloubka porozumění učivu, schopnost interpretace výsledků a jejich aplikace v běžném či pracovním životě. Hodnocení probíhá numericky i slovně. Důraz je kladen na formativní hodnocení.

### Rozvoj klíčových kompetencí

- kompetence k učení (žák zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání)
- kompetence k řešení problémů (žák porozumí zadání úkolu nebo určí jeho jádro, získá informace potřebné k jeho řešení, navrhne způsob řešení problému, příp. jeho různé varianty, a zdůvodní je, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažených výsledků, uplatňuje při řešení problémů různé myšlenkové operace a metody myšlení, volí prostředky a způsoby, např. pomůcky, literaturu, metody a techniky, vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve)

- personální a sociální kompetence (žák je připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti, je finančně gramotný, ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí)
- kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám (žák má odpovědný k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě rozhoduje o své profesní budoucnosti i vzdělávací dráze, získává a vyhodnocuje informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívá poradenské či zprostředkovatelské služby z oblasti světa práce a vzdělávání, zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků, komunikuje vhodně s potenciálními zaměstnavateli a prezentuje jim svůj odborný potenciál a své pracovní cíle, rozumí podstatě a principům podnikání, má představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání, dokáže vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi)

### **Zařazení průřezových témat**

- občan v demokratické společnosti (žák má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku, klade si základní existenční otázky a hledá na ně odpovědi a řešení, odolává myšlenkové manipulaci, čemuž se učí jak při výuce základům ekonomie, tak při výuce témat z oblasti finanční gramotnosti)
- člověk a svět práce (žák je veden k osobní odpovědnosti za vlastní život, formuluje své profesní cíle, plánuje a cílevědomě vytváří profesní kariéru podle svých potřeb a schopností, je motivován k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj, vyhledává v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzuje informace o pracovních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání, efektivně se prezentuje při jednání s potenciálním zaměstnavatelem, ovládá základní aspekty pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových prvků jejich právní úpravy, orientuje se ve službách kariérového poradenství a službách zaměstnanosti, téma je tedy zařazováno zejména do tematických celků pracovně právní vztahy a podnikání)

**Učební osnova předmětu****Ekonomika****Kód a název oboru vzdělání:**

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař – číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	druhý	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, co je ekonomie, mikroekonomie a makroekonomie;</li> <li>- vysvětlí, co má vliv na cenu zboží;</li> <li>- popíše tržní mechanismus a stanovení ceny jako výsledku interakce mezi poptávkou a nabídkou;</li> <li>- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období;</li> </ul>	<b>I. Úvod do ekonomie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mikroekonomie, makroekonomie</li> <li>- trh, subjekty trhu, nabídka a poptávka</li> <li>- cena, zboží</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyhledá nabídky zaměstnání, dovede kontaktovat vhodně případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentuje své pracovní dovednosti a zkušenosti;</li> <li>- popíše, za jakých podmínek má nárok na podporu v nezaměstnanosti;</li> <li>- popíše možnosti rekvalifikace a důvody, které mohou k rekvalifikaci vést;</li> <li>- popíše možnosti dalšího vzdělávání ve svém oboru a důvody, které jej mohou k němu vést;</li> <li>- formuluje své profesní cíle;</li> <li>- popíše, co obsahuje pracovní smlouva;</li> <li>- dovede vyhledat pomoc a poučení v pracovněprávních záležitostech;</li> <li>- vysvětlí, jaké existují druhy mzdy, vypočte čistou mzdu ze mzdy hrubé a dovede zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají smlouvě a jiným pracovním</li> </ul>	<b>II. Pracovněprávní vztahy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hledání zaměstnání, služby úřadu práce, nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace a další vzdělávání v oboru</li> <li>- vznik, změna a ukončení pracovního poměru</li> <li>- povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>- druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu</li> <li>- mzda a její druhy</li> <li>- zaměstnanecké benefity</li> <li>- kariérové poradenství</li> </ul>	

<p>písemně dohodnutým podmínkám;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede příklady zaměstnaneckých benefitů, typických v jeho oboru;</li> <li>- uvede povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele, se zřetelem k oboru svého studia;</li> <li>- vysvětlí, jako existují druhy škod, jak jim lze předcházet a jak funguje odpovědnost za škodu;</li> <li>- orientuje se ve službách kariérového poradenství a službách zaměstnanosti;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky, uvede různé druhy živností a upřesní, mezi jaké živnosti spadá jeho budoucí povolání;</li> <li>- vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet;</li> <li>- na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu, zejména v případě podnikání v oboru svého studia;</li> <li>- vysvětlí zásady vedení daňové evidence;</li> </ul>	<p><b>III. Podnikání a živnost</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- živnost, druhy živností</li> <li>- povinnosti podnikatele</li> <li>- zásady daňové evidence</li> <li>- podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti.</li> </ul>	<p><b>IV. Souhrnné opakování učiva</b></p>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<b>33</b>

Rozpis učiva pro ročník:	třetí	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti z učiva předchozího ročníku;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozího ročníku</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky (akciová společnost, společnost s ručením omezeným, veřejná obchodní společnost, komanditní společnost, družstvo);</li> </ul>	<b>II. Podnikání podle zákona o obchodních korporacích</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy obchodních korporací</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů;</li> <li>- vypočítá výsledek hospodaření;</li> <li>- popíše, v čem se liší vedení účetnictví od vedení daňové evidence;</li> <li>- vyhotoví a zkontroluje daňový doklad;</li> </ul>	<b>III. Hospodaření podniku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výnosy, náklady, hospodářský výsledek podniku</li> <li>- účetnictví, daňové a účetní doklady</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství;</li> <li>- rozdělí a charakterizuje jednotlivé daně;</li> <li>- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění a jaký je jejich význam pro stát</li> <li>- provede jednoduchý výpočet daní (daň z příjmu fyzických osob, daň z příjmu právnických osob);</li> <li>- vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob;</li> <li>- uvede sazby sociálního a zdravotního pojištění a provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění;</li> </ul>	<b>IV. Daně a hospodaření státu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- státní rozpočet</li> <li>- daně a daňová soustava v ČR</li> <li>- výpočet daní</li> <li>- přiznání k dani z příjmu FO a PO</li> <li>- zdravotní a sociální pojištění</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu;</li> <li>- zjistí, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka či pojišťovna) na základě zjištěných informací posoudí, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné;</li> <li>- vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří;</li> <li>- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li v tíživé životní situaci;</li> <li>- vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení</li> </ul>	<b>V. Finanční vzdělávání</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk</li> <li>- úroková míra, RPSN</li> <li>- pojištění, pojistné produkty</li> <li>- inflace</li> <li>- úvěrové produkty</li> <li>- služby peněžních ústavů</li> <li>- pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</li> <li>- osobní bankrot, oddlužení</li> </ul>	



<p>tíživé finanční situace své či domácnosti;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v platebním styku a směně peníze dle kurzovního lístku;</li> <li>- vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory;</li> <li>- charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění;</li> <li>- vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu;</li> <li>- orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby;</li> <li>- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dovednosti a vědomosti.</li> </ul>	<b>VI. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>66</b>

## Učební osnova předmětu

## Stolničení

### Obecné cíle

Cílem tohoto předmětu je vést žáky k profesnímu jednání a vystupování, k dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů, k seznámení s hlavními zásadami obsluhy, různými technikami obsluhy dle náročnosti servisu, k používání odpovídajících pomůcek a inventáře dle typu odbytového střediska, k ochraně spotřebitele, přitom je kladen důraz na odpovídající množství podávaných pokrmů a nápojů i správné vyúčtování.

### Charakteristika obsahu

Učivo 1. ročníku pokrývá základní poznatky z oboru stolničení (požadavky na číšníka, pomůcky, základní techniky obsluhy, vývoj oboru, profesní vystupování), dále jednoduchou obsluhu v restauraci, inventář, tvorbu jednoduchého menu v souladu s gastronomickými pravidly, kavárny a raut. Učivo 2. ročníku pokrývá složitou obsluhu v restauraci, inventář, tvorbu složitého menu v souladu s gastronomickými pravidly a náležitostmi, obsluhu na hotelu, včetně zajištění obsluhy na hotelových pokojích a podávání snídaní a zvyklostí cizinců, a obsluhu v dopravních prostředcích. Dále jsou představeny různé společenské události a možnosti jejich zajištění z pohledu gastronomického. Učivo 3. ročníku je zaměřeno na obsluhu ve vinárně, pivnici a baru, včetně servisu alkoholických nápojů, dále tvorbu slavnostního menu dle gastronomických pravidel i přání a zvyklostí hostů a zajištění banketu.

### Pojetí výuky

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. slovní výklad doplněný o příklady z běžného života či praxe, řízený rozhovor, diskuzní metody, řešení úkolů, případové studie, práce s textem a dalšími zdroji informací a individuální nebo týmová práce. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka.

### Žáci jsou vedeni k:

- samostatnosti a odpovědnosti,
- osvojování si dovedností získaných v teoretické i praktické výuce,
- samostatnému rozhodování,
- oceňování kultur jiných národů,
- ochraně a ocenění zdraví svého i jiných lidí,
- využívání gastronomických pravidel při sestavování menu,
- získávání a rozšiřování znalostí v oboru,
- přiměřenému vyjadřování a reagování na jednotlivá zadání,
- celoživotnímu vzdělávání.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, hloubka porozumění učivu a schopnost uvádět učivo do souvislostí. Sleduje se týmová spolupráce, hodnotí se zpracování referátů, práce s informacemi z odborné literatury i internetových zdrojů. Žáci jsou hodnoceni numericky i slovně dle Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o., důraz je kladen na formativní hodnocení.

### Rozvoj klíčových kompetencí a odborných kompetencí

- kompetence k učení (žák ovládá různé techniky učení, uplatňuje různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledává a zpracovává informace, poslouchá s porozuměním různé druhy mluveného projevu a pořizuje si z nich zápisky, využívá ke svému učení různé informační zdroje)
- kompetence k řešení problémů (žák porozumí zadání úkolu či jádru problému, nalezne informace potřebné k řešení, navrhne možnosti řešení, odůvodní je, ověří správnost

- zvoleného postupu a dosažené výsledky, spolupracuje při řešení s jinými lidmi, využívá zkušenosti a vědomosti nabyté dříve)
- komunikativní kompetence (žák se vyjadřuje přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentuje při dodržování zásad kultury projevu a chování, formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, účastní se aktivně diskuze a obhajuje v ní své myšlenky a názory, zpracovává běžné administrativní písemnosti a dokumenty pracovního charakteru, dodržuje stylistické a jazykové normy a vhodně užívá odbornou terminologii svého oboru)
  - občanské kompetence a kulturní povědomí (žák respektuje práva a osobnost druhých lidí, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, uvědomuje si v rámci multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých, uznává hodnoty a tradice svého národa, chápe jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu, podporuje hodnoty místní, národní, evropské a světové kultury a má k nim vytvořený pozitivní vztah)
  - odborné kompetence (žák dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, usiluje o nejvyšší kvalitu své práce a služeb, jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, ovládá techniky odbytu, zejména ovládá druhy a techniky odbytu, volí vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář, vystupuje společensky a jedná profesionálně ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky, dbá na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech, sjednává odbyt výrobků, zboží a služeb, sestavuje kalkulace cen výrobků a služeb, orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování, sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií)

#### **Zařazení průřezových témat**

- občan v demokratické společnosti (žák si váží materiálních a duchovních hodnot, odolává myšlenkové manipulaci, dovede jednat s lidmi, dovede se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí a masová média vhodně využívá pro své potřeby, k čemuž bude veden v průběhu celého studia stolničení, zejména však při probírání různých stravovacích zvyklostí cizinců)

**Učební osnova předmětu****Stolníčení****Kód a název oboru vzdělání:**

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař – číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	první	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vlastními slovy popíše vývoj obsluhy a její význam;</li> <li>- vysvětlí základní pojmy související se stolníčením;</li> <li>- rozlišuje různé druhy odbytových středisek;</li> <li>- vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob;</li> <li>- uvede požadavky na osobnost číšníka, jeho profesní znalosti a dovednosti;</li> <li>- popíše odpovídající oděv číšníka a vyjmenuje osobní pomůcky;</li> <li>- navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb, rozliší různé formy prodeje a způsoby nabídky;</li> <li>- vysvětlí základní zásady a techniky obsluhy;</li> </ul>	<b>I. Úvod do studia stolníčení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- historie a vývoj obsluhy, význam oboru</li> <li>- základní pojmy</li> <li>- význam a úkoly odbytu</li> <li>- druhy odbytových středisek</li> <li>- požadavky na osobnost číšníka, profesní znalosti a dovednosti</li> <li>- pomůcky a oděv číšníka</li> <li>- zásady hygieny a bezpečnosti</li> <li>- zásady a techniky obsluhy</li> <li>- formy prodeje a způsoby nabídky</li> <li>- evidence a administrativa v odbytovém středisku</li> <li>- skladování</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší restauraci od jiných odbytových středisek, popíše její vybavení;</li> <li>- rozlišuje malý a velký stolní inventář, popíše skladování a péči o inventář a práci s ním, včetně základního založení na oběd či večeři;</li> <li>- vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v restauraci;</li> <li>- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví jednoduché menu pro různé příležitosti;</li> <li>- uvede způsoby vyúčtování s hostem;</li> <li>- vysvětlí vyúčtování tržeb;</li> <li>- charakterizuje restaurační způsob obsluhy – jednoduchou obsluhu v základní a vyšší formě;</li> <li>- vysvětlí odborný servis pokrmů a nealkoholických nápojů v restauraci;</li> </ul>	<b>II. Obsluha v restauraci – jednoduchá obsluha</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- restaurační inventář pro jednoduchou obsluhu – malý stolní inventář, stolový a sedací inventář, velký stolní inventář – běžné a překládací příbory, talíře, inventář na podávání nealkoholických nápojů</li> <li>- práce s inventářem, jeho skladování, údržba a příprava na provoz</li> <li>- příprava na provoz</li> <li>- jídelní lístek, jeho náležitosti a druhy v restauraci</li> <li>- náležitosti nápojového lístku</li> <li>- restaurační způsob obsluhy - základní a vyšší forma jednoduché restaurační obsluhy</li> <li>- organizace práce v restauraci – systém vrchního číšníka a systém obvodový</li> <li>- vyúčtování s hostem</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše přípravu restaurace na provoz a práce po skončení provozu v restauraci;</li> <li>- rozlišuje systém vrchního číšníka a obvodový systém, popíše jejich výhody a nevýhody a možnosti využití;</li> <li>- sestaví nabídku pokrmů a nápojů, určí vhodný způsob obsluhy;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- práce po skončení provozu</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví jednoduché menu pro různé běžné příležitosti, respektuje při tom gastronomická pravidla;</li> <li>- použije vhodné nástroje na podporu prodeje;</li> <li>- sestaví jednoduché menu s využitím lokálních surovin či zaměřené na určité období;</li> </ul>	<p><b>III. Gastronomická pravidla – tvorba jednoduchého menu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gastronomická pravidla</li> <li>- jednoduché menu</li> <li>- sezónní nabídky a práce s lokálními surovinami</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy slavnostních hostin;</li> <li>- popíše raut, jeho organizační zajištění a přípravné práce;</li> <li>- popíše nabídku pokrmů a nápojů na rautu;</li> <li>- popíše inventář potřebný k zajištění rautu;</li> <li>- popíše obsluhu na rautu a organizaci práce a úkoly obsluhujících;</li> </ul>	<p><b>IV. Slavnostní hostiny a společenská setkání - raut</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy slavnostních hostin a společenských setkání</li> <li>- raut – organizace, příprava, pokrmy a nápoje, obsluha a organizace práce na rautu, potřebný inventář</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a dovednosti.</li> </ul>	<p><b>V. Souhrnné opakování učiva</b></p>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<b>33</b>

Rozpis učiva pro ročník:	druhý	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a vědomosti;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozího ročníku</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede zásady pro tvorbu složitého menu, gastronomická pravidla;</li> <li>- sestaví složité menu pro různé příležitosti při respektování všech gastronomických pravidel;</li> </ul>	<b>II. Gastronomická pravidla – tvorba složitého menu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gastronomická pravidla</li> <li>- tvorba složitého menu</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje inventář potřebný pro složitou obsluhu, vybavení restaurace vyšší třídy;</li> <li>- charakterizuje systém obsluhy používaný v restauraci vyšší třídy, popíše práci a úkoly pracovníků v takovémto odbytovém středisku;</li> <li>- popíše restaurační způsob obsluhy – složitou obsluhu v základní formě (podávání aperitivu, předkrmů, polévek, hlavních chodů, sýru a moučníků, kávy a digestivu)</li> <li>- uvede příklady speciálních studených a teplých předkrmů, popíše ve stručnosti jejich podávání;</li> <li>- popíše práci sommeliéra;</li> <li>- popíše vyšší formu složité obsluhy, charakterizuje a popíše úkony flambování a dranžírování různých pokrmů, stručně popíše filírování, míchání předkrmového salátu a tatarského bifteku, zjemňování a dochucování polévek;</li> <li>- popíše zážitkovou gastronomii;</li> </ul>	<b>III. Obsluha v restauraci – složitá obsluha</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- inventář v restauraci potřebný pro složitou obsluhu – speciální příbory, pomocný inventář, kovový inventář na podávání pokrmů, inventář na podávání alkoholických nápojů – aperitivu, různých druhů vína, digestivu</li> <li>- restaurační způsob obsluhy – složitá obsluha v základní formě</li> <li>- úkony složité obsluhy ve vyšší formě – dranžírování kuřete, ryb a steaků, flambování masa, moučníků a ovoce, filírování, další úkony (míchání tatarského bifteku, předkrmového salátu, dochucování a zjemňování polévek)</li> <li>- speciální studené a teplé předkrmy</li> <li>- organizace práce v restauraci vyšší třídy</li> <li>- zážitková gastronomie</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší různá ubytovací střediska podle rozsahu a kvality poskytovaných služeb;</li> <li>- popíše stručně jednotlivé hotelové provozy a jejich funkce;</li> <li>- popíše vybavení hotelu a inventář potřebný pro obsluhu na hotelových pokojích;</li> <li>- popíše obsluhu na hotelových pokojích, včetně nabídky pokrmů a nápojů a možností objednávky;</li> <li>- popíše podávání snídaní v různých typech ubytovacích zařízení (jednoduchá a složitá snídaně, snídaně slavnostní,</li> </ul>	<b>IV. Obsluha v jiných odbytových střediscích – hotel, dopravní prostředky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ubytovací střediska a jejich členění</li> <li>- hotelové provozy</li> <li>- hotelový inventář</li> <li>- obsluha na hotelových pokojích</li> <li>- podávání snídaní na hotelu v různých podobách – jednoduchá, složitá, slavnostní, cizinecká snídaně, brunch, nabídkové stoly</li> <li>- stravovací zvyklosti cizinců</li> <li>- inventář používaný v dopravních prostředcích</li> </ul>	

<p>brunch, cizinecké snídaně, použití nabídkových stolů);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve specifických stravovacích zvyklostí cizinců;</li> <li>- popíše inventář používaný při obsluze v dopravních prostředcích;</li> <li>- charakterizuje obsluhu v autokaru, vlaku, letadle a na lodích, včetně nabídky pokrmů a nápojů v těchto prostředcích;</li> <li>- popíše specifika obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích, včetně odborného servisu pokrmů a nápojů v těchto prostředcích;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zajištění obsluhy v autokaru, vlaku, letadle a na lodích</li> <li>- nabídka pokrmů a nápojů v autokaru, vlaku, letadle a na lodích</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy společenských událostí;</li> <li>- zajistí přípravu a realizaci těchto druhů společenských událostí, včetně nabízených pokrmů a nápojů;</li> <li>- orientuje se v základních společenských pravidlech potřebných pro takovéto události;</li> </ul>	<p><b>V. Slavnostní hostiny a společenské události</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- malé společenské události – čaj o páté, číše vína, pozvání na koktejl, garden party, výlet do přírody</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a dovednosti.</li> </ul>	<p><b>VI. Souhrnné opakování učiva</b></p>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<b>66</b>

Rozpis učiva pro ročník:	třetí	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti z učiva předchozích ročníků;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozích ročníků</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje pivnice a minipivovary, odliší je od jiných odbytových středisek;</li> <li>- popíše vybavení a inventář potřebný v pivnici a minipivovaru;</li> <li>- popíše obsluhu v pivnici a minipivovaru, organizaci práce a úkoly pracovníků v tomto typu odbytového střediska;</li> <li>- popíše pivní zařízení;</li> <li>- popíše ošetřování a skladování piva, příp. jiných čepovaných nápojů, narážení piva a čepování piva;</li> <li>- charakterizuje vinárnu, rozliší její různé druhy;</li> <li>- charakterizuje obsluhu ve vinárně a organizaci práce v tomto odbytovém středisku;</li> <li>- popíše inventář potřebný pro podávání vína;</li> <li>- popíše odborný servis vína;</li> <li>- popíše skladování vína;</li> <li>- popíše nabídku pokrmů ve vinárně;</li> <li>- charakterizuje bar, odliší jej od jiných odbytových středisek;</li> <li>- popíše vybavení baru a inventář potřebný pro podávání míchaných nápojů, pomůcky barmana;</li> <li>- charakterizuje požadavky kladené na osobnost barmana;</li> <li>- popíše způsob obsluhy v baru a systém obsluhy užívaný v baru, organizaci práce a úkoly pracovníků v tomto odbytovém středisku;</li> <li>- popíše sortiment nápojů a pokrmů v baru;</li> <li>- rozdělí míchané nápoje podle různých hledisek a uvede známé druhy míchaných nápojů;</li> <li>- popíše možnosti dozdobení míchaných nápojů;</li> </ul>	<b>II. Obsluha v jiných odbytových střediscích – pivnice, vinárna, bar, kavárna</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stolový a sedací inventář v pivnici, vinárně a baru, inventář na podávání různých druhů alkoholických nápojů – piva, vína, míchaných nápojů, ušlechtilých destilátů</li> <li>- charakteristika pivnice</li> <li>- pivní zařízení a čepování piva</li> <li>- skladování a ošetřování piva</li> <li>- charakteristika a druhy vináren</li> <li>- obsluha ve vinárně</li> <li>- skladování vína, otevírání vína</li> <li>- sortiment pokrmů a nápojů ve vinárně</li> <li>- míchané nápoje, jejich rozdělení a druhy</li> <li>- barman, jeho pomůcky a povinnosti</li> <li>- obsluha a organizace práce v baru</li> <li>- sortiment pokrmů v baru</li> <li>- charakteristika a druhy kaváren</li> <li>- inventář v kavárně – stolový a sedací inventář, inventář na podávání teplých nápojů</li> <li>- pravidla obsluhy v kavárně</li> <li>- organizace práce v kavárně</li> <li>- nabídka pokrmů a nápojů v kavárně</li> <li>- forma prodeje snídaní v kavárně, nabídka pokrmů a nápojů</li> <li>- receptury přípravy káv</li> </ul>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší kavárnu od jiných odbytových středisek, blíže kavárny rozdělí a charakterizuje;</li> <li>- popíše vybavení kavárny, používaný inventář, zejména inventář na podávání teplých nápojů;</li> <li>- popíše způsob obsluhy v kavárně a zde užívaný systém obsluhy a organizaci práce a úkoly pracovníků v tomto středisku;</li> <li>- popíše nabídku pokrmů a nápojů v kavárně;</li> <li>- popíše úlohu baristy;</li> <li>- popíše podávání snídaní a formu jejich nabízení a prodeje v kavárně;</li> <li>- popíše receptury přípravy základních druhů káv, vysvětlí odborný servis nápojů v kavárně;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- při uplatnění gastronomických pravidel a charakteristik a přání hostitele a hostů sestaví slavnostní menu pro různé příležitosti;</li> <li>- orientuje se ve specifických stravovacích zvyklostí cizinců;</li> <li>- uvede základní pravidla snoubení pokrmů a nápojů ve slavnostním menu;</li> </ul>	<p><b>III. Gastronomická pravidla – tvorba slavnostního menu pro různé příležitosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- slavnostní menu</li> <li>- promítnutí složení a přání hostů, zvyklostí, náboženských tradic a příležitosti do slavnostního menu</li> <li>- snoubení pokrmů a nápojů</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje banket od jiných druhů slavnostních hostin a společenských událostí;</li> <li>- popíše inventář potřebný pro zajištění banketu;</li> <li>- popíše přípravné práce a dokumentaci nezbytnou pro zajištění banketu;</li> <li>- zajistí přípravu a organizaci banketu;</li> <li>- uvede způsoby vyúčtování s objednavatelem banketu;</li> <li>- popíše organizaci práce a úkoly obsluhujících při banketu;</li> <li>- popíše způsob obsluhy užívaný při banketu;</li> <li>- popíše práce po skončení banketu;</li> </ul>	<p><b>IV. Slavnostní hostiny a společenské události – banket</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- inventář užívaný na banketu</li> <li>- pravidla organizace, dokumentace</li> <li>- příprava slavnostní tabule</li> <li>- způsob obsluhy na banketu, organizace práce na banketu</li> <li>- vyúčtování, práce po skončení hostiny</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své znalosti a dovednosti ze stolničení;</li> <li>- rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení;</li> <li>- rozlišuje malý a velký stolní inventář;</li> </ul>	<p><b>V. Souhrnné opakování učiva</b></p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob;</li> <li>- navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb;</li> <li>- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy;</li> <li>- uvede náležitosti jídelního lístku a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti;</li> <li>- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, rozlišuje různé druhy slavnostních hostin;</li> <li>- orientuje se ve specifických stravovacích zvyklostech cizinců;</li> <li>- charakterizuje různé způsoby a systémy obsluhy v různých odbytových střediscích;</li> <li>- respektuje společenská pravidla;</li> <li>- vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů;</li> <li>- uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb, použije vhodné nástroje na podporu prodeje;</li> <li>- připraví závěrečnou práci.</li> </ul>		
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>66</b>

## Učební osnova předmětu

## Potraviny a výživa

### Obecné cíle

Předmět Potraviny a výživa žáky seznamuje se zásadami správné a zdravé výživy, výživy podle věkových skupin, s vlivem výživy na zdraví člověka a poskytuje žákům dostatek vědomostí o potravinách a nápojích, jejich dělení, složení a dalším využití k přípravě pokrmů. Žáci získávají vědomosti o potravinách rostlinného a živočišného původu, seznamují se s požadavky na jakost potravin, správné skladování a používání.

### Charakteristika obsahu

Učivo 1. ročníku je zaměřeno na základní informace o hygieně potravin, složkách stravy, druzích a směrech výživy, stravě racionální a potravinách rostlinného původu. Učivo 2. ročníku se zaměřuje zejména na potraviny živočišného původu. Učivo 3. ročníku pokrývá tematiku různých alkoholických i nealkoholických nápojů a dále problematiku fyziologie výživy, potravinových alergií a diet.

### Pojetí výuky

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. slovní výklad doplněný o příklady z běžného života či praxe, řízený rozhovor, diskuzní metody, řešení úkolů, případové studie, práce s textem a dalšími zdroji informací a individuální nebo týmová práce. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka.

### Žáci jsou vedeni k:

- samostatnosti při rozhodování,
- orientaci v potravinách,
- správnému skladování potravin,
- kontrolování záručních lhůt a kontrole kvality potravin z různých hledisek,
- zdravému stylu života a uvědomování si vlivu stravování na zdraví člověka,
- oceňování zdraví jiných lidí,
- celoživotnímu vzdělávání,
- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů při práci.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, hloubka porozumění učivu a schopnost uvádět učivo do souvislostí. Sleduje se týmová spolupráce, hodnotí se zpracování referátů, práce s informacemi z odborné literatury i internetových zdrojů. Žáci jsou hodnoceni numericky i slovně dle Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o., důraz je kladen na formativní hodnocení.

### Rozvoj klíčových kompetencí a odborných kompetencí

- kompetence k řešení problémů (žák porozumí zadání úkolu či určí jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému, navrhne způsob řešení či varianty řešení a zdůvodní je, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky)
- personální a sociální kompetence (žák si ověřuje získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí, má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický a duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu na zdraví, pracuje v týmu)
- odborné kompetence (žák uplatňuje moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tedy má přehled o výživě a nových trendech ve stravování, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování, rozlišuje druhy potravin podle druhu, složení a vlastností, využívá vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu, správně využívá způsoby skladování potravin, posoudí sensoricky nezávadnost a kvalitu potravin, zkontroluje deklarovaný druh surovin)

**Zařazení průřezových témat**

- občan v demokratické společnosti (žák odolává myšlenkové manipulaci, diskutuje o citlivých nebo kontroverzních otázkách, dovede se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí a masová média vhodně využívá pro své potřeby, v tomto předmětu se bude diskutovat zejména o různých výživových směrech a jejich potenciálních přínosech a negativěch pro člověka, stejně jako o prospěšnosti jednotlivých potravin pro naše zdraví, přičemž se diskuze nebude vyhýbat ani problematice reklamy v potravinářství)
- člověk a životní prostředí (žák porozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji, osvojí si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí, osvojí si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví i zdraví druhých, čemuž bude věnován prostor jednak v prvním ročníku v úvodu do studia, dále při probírání základních složek stravy a při probírání výživových směrů, ve třetím ročníku pak zejména v oblasti fyziologie výživy)

**Učební osnova předmětu****Potraviny a výživa****Kód a název oboru vzdělání:**

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař – číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	první	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše význam znalostí výživy a hygieny pro pracovníka v pohostinství;</li> <li>- uvede zásady hygieny osobní, pracovní a hygieny potravin;</li> <li>- určuje jakost potravin;</li> <li>- charakterizuje alimentární nákazy;</li> </ul>	<b>I. Úvod do studia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam</li> <li>- hygiena osobní, hygiena pracovní, hygiena potravin</li> <li>- jakost potravin</li> <li>- alimentární nákazy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojmy poživatiny, potraviny, pochutiny, nápoje;</li> <li>- charakterizuje a blíže rozdělí bílkoviny, uvede jejich význam ve výživě;</li> <li>- charakterizuje a blíže rozdělí tuky, osvětlí jejich význam ve výživě;</li> <li>- charakterizuje a blíže rozdělí sacharidy, osvětlí jejich význam ve výživě;</li> <li>- charakterizuje a blíže rozdělí vitamíny, popíše jejich význam ve výživě;</li> <li>- charakterizuje minerální látky, popíše význam vybraných minerálních látek ve výživě;</li> <li>- charakterizuje vodu a uvede její jednotlivé druhy, uvede význam vody ve výživě a doporučený denní pitný režim;</li> <li>- vysvětlí, co je energetická a biologická hodnota potravin;</li> </ul>	<b>II. Základní složky stravy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poživatiny, potraviny, pochutiny, nápoje</li> <li>- bílkoviny, tuky, sacharidy</li> <li>- vitamíny a minerální látky</li> <li>- voda</li> <li>- energetická a biologická hodnota</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologické využití a významu ve výživě;</li> <li>- uvede charakteristiku a složení jednotlivých druhů potravin;</li> <li>- různé druhy potravin dále rozdělí do podskupin a uvede význam tohoto rozdělení pro praxi;</li> <li>- uvede správné způsoby skladování a ošetřování</li> </ul>	<b>III. Potraviny rostlinného původu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zelenina</li> <li>- ovoce</li> <li>- brambory a další hlízy</li> <li>- houby</li> <li>- luštěniny</li> <li>- obiloviny a jejich další zpracování do výrobků mlýnských a pekařských</li> <li>- rostlinné tuky</li> <li>- koření a sůl</li> </ul>	

<p>jednotlivých druhů potravin, se zřetelem k udržitelnému rozvoji</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí označení jednotlivých potravin;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dochucovadla – hořčice, ocet</li> <li>- káva</li> <li>- čaj</li> <li>- čokoláda</li> <li>- sladidla</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní podstatu racionální výživy, využívá grafická znázornění zásad racionální výživy;</li> <li>- rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě, diskutuje o jejich přínosech a rizicích pro zdraví člověka;</li> <li>- charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě a podle právních předpisů;</li> <li>- uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob dalších poruch s dopadem na výživu;</li> </ul>	<p><b>IV. Výživové směry a trendy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- racionální výživa a její zásady</li> <li>- směry ve výživě – vegetariánství, veganství, makrobiotická strava, paleostrava, raw strava, nízkosacharydové stravování – jejich klady a rizika</li> <li>- diferenciací ve výživě, včetně stravování ve škole</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a dovednosti.</li> </ul>	<p><b>V. Souhrnné opakování učiva</b></p>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<p><b>33</b></p>

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	druhý	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> - opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a vědomosti;	<b>I. Opakování učiva předchozího ročníku</b>	
- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologické využití a významu ve výživě; - uvede charakteristiku a složení jednotlivých druhů potravin; - různé druhy potravin dále rozdělí do podskupin a uvede význam tohoto rozdělení pro praxi; - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin, se zřetelem k udržitelnému rozvoji - vysvětlí označení jednotlivých potravin;	<b>II. Potraviny živočišného původu</b> - živočišné tuky - mléko a mléčné výrobky - vejce - jatečná masa - drůbež - zvěřina - ryby, koryši, měkkýši - masné výrobky	
- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a dovednosti.	<b>III. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	třetí	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> - opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti z učiva předchozích ročníků;	<b>I. Nápoje alkoholické a nealkoholické</b> - voda a další nealkoholické nápoje - pivo - víno - lihoviny	
- vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin, včetně funkce jednotlivých orgánů v tomto procesu; - uvede další orgány, které se podílejí na transportu a vylučování živin;	<b>II. Trávicí soustava a proces trávení</b> - trávicí soustava a její orgány duté a žlázové - další orgány podílející se na transportu a vylučování živin v organismu (ledviny a vylučovací ústrojí, srdce a ústrojí oběhu krve) - metabolismus živin - proces trávení a vstřebávání živin	
- vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet; - vysvětlí označení potravin a nápojů, včetně označení alergenů v potravinách a pokrmech; - vyjmenuje hlavní alergeny v potravinách;	<b>III. Diety a alergie</b> - diety - alergeny - značení potravin	
- opakuje a prohlubuje své znalosti a dovednosti z potravin a výživy; - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů.	<b>IV. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>



## Učební osnova předmětu

## Technologie

### Obecné cíle

Cílem předmětu je seznámit žáky s vybavením a členěním výrobního střediska, hygienickými a bezpečnostními předpisy HACCP a jejich využívání v praxi, poskytnout žákům ucelené vědomosti o předběžné přípravě, zpracování surovin a potravin vhodných k přípravě pokrmů a nápojů. Žáci se obeznámí se správnými technologickými postupy, klasickou i moderní technologií a s využitím zásad racionální výživy při přípravě pokrmů i nápojů.

### Charakteristika obsahu

Učivo 1. ročníku seznamuje žáky s požadavky kladenými na kuchaře, s hygienickými předpisy, HACCP a předpisy BOZP a základy administrativy, dále s principy předběžné přípravy potravin, základními tepelnými úpravami, přípravou polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů, a to v české i zahraniční kuchyni. Učivo 2. ročníku seznamuje žáky s pokročilými tepelnými úpravami a moderním pojetím české kuchyně, dále s přípravou různých masitých pokrmů různými tepelnými úpravami v české i zahraniční kuchyni. Učivo 3. ročníku žáky seznamuje žáky s různými trendy přípravy pokrmů, tradicemi zahraničních kuchyní, koncepčním pojetím pokrmu a zákonitostmi jeho dekorování, dále s přípravou pokrmů na objednávku, pokrmů z ryb a moučnicků a dezertů a také s přípravou dietních pokrmů a pokrmů připravovaných za zvláštních podmínek.

### Pojetí výuky

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. slovní výklad doplněný o příklady z běžného života či praxe, řízený rozhovor, diskuzní metody, řešení úkolů, případové studie, práce s textem a dalšími zdroji informací a individuální nebo týmová práce. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka.

### Žáci jsou vedeni k:

- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů při práci,
- práci v kolektivu,
- používání předepsaného oblečení a pomůcek,
- orientaci v normách teplé kuchyně a dalších odborných zdrojích a jejich užívání,
- správnému provádění normování a kalkulace pokrmů,
- zvládnutí technologických postupů a dohotovování pokrmů,
- oceňování kultury a zvyklostí jiných národů prostřednictvím znalostí o zahraničních kuchyních,
- oproštění se od stereotypů a předsudečného jednání,
- celoživotnímu vzdělávání,
- sledování novinek v oboru.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, hloubka porozumění učivu a schopnost uvádět učivo do souvislostí. Sleduje se týmová spolupráce, hodnotí se zpracování referátů, práce s informacemi z odborné literatury i internetových zdrojů. Žáci jsou hodnoceni numericky i slovně dle Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o., důraz je kladen na formativní hodnocení.

### Rozvoj klíčových kompetencí a odborných kompetencí

- kompetence k řešení problémů (žák porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace potřebné k jeho řešení, navrhne způsob řešení problému či jeho varianty, zdůvodní je, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky, spolupracuje s jinými lidmi při řešení problémů)

- občanské kompetence a kulturní povědomí (žák si uvědomuje v rámci multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých, uznává hodnoty a tradice svého národa, podporuje hodnoty místní, národní, evropské a světové kultury a má k nim vytvořený pozitivní vztah)
- matematické kompetence (žák správně používá a převádí vybrané jednotky, používá pojmy kvantifikujícího charakteru, provádí reálný odhad výsledku)
- odborné kompetence (žák dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb, jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, ovládá technologii přípravy pokrmů, včetně hygienických zásad, tedy uplatňuje zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP, ovládá technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, kontroluje kvalitu, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje své výrobky, objasní a využívá kulinářské dovednosti, vykonává obchodně-provozní aktivity)

### **Zařazení průřezových témat**

- občan v demokratické společnosti (žák si váží materiálních a duchovních hodnot, odolává myšlenkové manipulaci, dovede se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí a masová média vhodně využívá pro své potřeby, čemuž bude věnován prostor zejména v teoretických okruzích při probírání zahraničních kuchyní, ovšem také při probírání různých gastronomických trendů a proudů)

**Učební osnova předmětu****Technologie****Kód a název oboru vzdělání:**

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař – číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	první	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li> <li>- vlastními slovy popíše vývoj kuchařského umění;</li> <li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</li> <li>- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;</li> <li>- uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti;</li> <li>- uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;</li> <li>- vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace;</li> <li>- rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jejich funkce;</li> <li>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku; využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob;</li> <li>- ovládá základy administrativy – pohyb zásob, objednávku pokrmu, vyřízení, kalkulace pokrmů,</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou;</li> </ul>	<b>I. Úvod do studia technologie přípravy pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- historie a vývoj oboru</li> <li>- hygienické požadavky, HACCP</li> <li>- pracovněprávní problematika BOZP a bezpečnost výrobních zařízení</li> <li>- rozdělení výrobního střediska na jednotlivé úseky, základní vybavení výrobního střediska, druhy skladů</li> <li>- základy administrativy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikuje znalosti o potravinách a výživě při přípravě pokrmů;</li> </ul>	<b>II. Teoretické poznatky z oblasti technologie přípravy pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava a předběžná úprava potravin</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje základní způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin;</li> <li>- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav (vaření, dušení, pečení, smažení), dovede je využít;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základní tepelné úpravy pokrmů – vaření, dušení, pečení, smažení</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam polévek ve výživě a v české kuchyni;</li> <li>- rozdělí polévky do skupin, uvede technologický význam tohoto rozdělení;</li> <li>- uvede příklady receptur tradičních českých polévek a tradičních polévek zahraničních kuchyní, popíše technologický postup jejich přípravy;</li> <li>- popíše postup přípravy vývarů, jejich použití, zesilování a čištění;</li> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů;</li> <li>- rozliší vložky a zavářky do polévek a uvede jejich příklady;</li> <li>- orientuje se v současných trendech přípravy polévek;</li> <li>- navrhne vlastní recepturu polévky odpovídající současným trendům;</li> <li>- pracuje s normami a odbornou literaturou;</li> </ul>	<p><b>III. Technologické postupy přípravy pokrmů – polévky v české i zahraničních kuchyních</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam polévek ve výživě a v české kuchyni</li> <li>- rozdělení polévek a jeho význam</li> <li>- příprava polévek české a zahraniční kuchyně</li> <li>- trendy při přípravě polévek</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí technologický význam omáček a jejich výživové charakteristiky;</li> <li>- rozdělí omáčky do jednotlivých skupin, vysvětlí význam tohoto rozdělení;</li> <li>- uvede receptury základních omáček; dokáže od nich odvozovat omáčky další;</li> <li>- uvede příklady receptur tradičních českých omáček a tradičních omáček zahraničních kuchyní, popíše technologický postup jejich přípravy a způsob podávání;</li> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů;</li> <li>- navrhne vhodnou omáčku k doplnění pokrmu;</li> <li>- popíše způsoby zjemňování, dochucování a úpravy barvy a textury omáček;</li> </ul>	<p><b>IV. Technologické postupy přípravy pokrmů – omáčky v české i zahraničních kuchyních</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam omáček a jejich výživové charakteristiky</li> <li>- rozdělení omáček a jeho význam</li> <li>- základní omáčky a principy odvozování omáček</li> <li>- technologické postupy přípravy omáček v české i zahraniční kuchyni</li> <li>- zjemňování omáček, dochucování omáček, úprava barvy</li> <li>- současné trendy při přípravě omáček</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s normami a odbornou literaturou;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše výživový a technologický význam příloh;</li> <li>- rozdělí přílohy do skupin, uvede klady a záporny jednotlivých skupin příloh;</li> <li>- uvede příklady receptur příloh české a zahraniční kuchyně, popíše technologický postup jejich přípravy;</li> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů;</li> <li>- popíše současné trendy při doplňování pokrmů přílohami;</li> <li>- pracuje s normami a odbornou literaturou;</li> <li>- popíše význam bezmasých pokrmů;</li> <li>- rozdělí bezmasé pokrmy do skupin, uvede příklady receptur tradičních českých i zahraničních bezmasých pokrmů;</li> <li>- popíše současné trendy při přípravě bezmasých pokrmů (zejména s ohledem na směry vegetariánství a veganství);</li> <li>- navrhne vlastní vhodný bezmasý pokrm v souladu se současnými trendy;</li> </ul>	<p><b>V. Technologické postupy přípravy pokrmů – přílohy a bezmasé pokrmy v české i zahraničních kuchyních</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam příloh technologický a výživový</li> <li>- rozdělení příloh</li> <li>- technologie přípravy příloh v české i zahraniční kuchyni</li> <li>- současné trendy při práci s přílohami</li> <li>- význam bezmasých pokrmů</li> <li>- rozdělení bezmasých pokrmů</li> <li>- technologie přípravy bezmasých pokrmů české i zahraniční kuchyně</li> <li>- současné trendy přípravy bezmasých pokrmů (zejména s ohledem na vegetariánství a veganství)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a dovednosti.</li> </ul>	<p><b>VI. Souhrnné opakování učiva</b></p>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<b>33</b>

Rozpis učiva pro ročník:	druhý	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a vědomosti;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozího ročníku</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů (anglické pečení, konfitování, gratinování, pošírování, zadělávání, úprava sous vide), dovede je využít;</li> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů;</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy typických národních a regionálních pokrmů;</li> <li>- orientuje se v možnostech moderní interpretace české národní a regionální kuchyně;</li> <li>- uvede příklady významných českých či regionálních produktů, navrhne jejich využití v gastronomii;</li> </ul>	<b>II. Teoretické poznatky z technologie přípravy pokrmů – pokročilé tepelné úpravy pokrmů, česká národní a regionální kuchyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pokročilé tepelné úpravy pokrmů – pošírování, gratinování, konfitování, úprava sous vide, anglické pečení, zadělávání</li> <li>- česká národní a regionální kuchyně – tradiční pokrmy, moderní pohled na českou kuchyni</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede význam masitých pokrmů;</li> <li>- uvede zásady práce s jatečným masem, specifika předběžné přípravy (zrání a staření hovězího masa, úprava skopového a jehněčího masa – odstranění tuku, zbavení zápachu), uvede zásady práce s mletým masem</li> <li>- rozlišuje jednotlivé části různých druhů jatečných mas a navrhne vhodný způsob jejich zpracování;</li> <li>- posoudí kvalitu masa;</li> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů;</li> <li>- pracuje s normami a odbornou literaturou;</li> <li>- uvede příklady tradičních pokrmů z jatečných mas české i zahraniční kuchyně, uvede technologické postupy jejich přípravy;</li> <li>- orientuje se v současných trendech přípravy masitých pokrmů;</li> <li>- navrhne vlastní masitý pokrm s ohledem na současné trendy a doplní jej vhodnými přílohami;</li> </ul>	<b>III. Technologické postupy přípravy pokrmů z jatečných mas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam masitých pokrmů</li> <li>- zásady práce s jatečným masem, příprava jatečných mas</li> <li>- technologické postupy přípravy pokrmů české i zahraniční kuchyně z různých druhů jatečného masa – hovězí maso, telecí maso, vepřové maso, skopové a jehněčí maso</li> <li>- specifika práce s mletým masem</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede význam drůbežího masa a popíše specifika předběžné přípravy a tepelné úpravy drůbeže, včetně specifík souvisejících s rozdíly mezi hrabavou a vodní drůbeží;</li> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů;</li> <li>- pracuje s normami a odbornou literaturou;</li> <li>- uvede příklady tradičních pokrmů z drůbežího masa české i zahraniční kuchyně, uvede technologický postup jejich přípravy;</li> <li>- orientuje se v současných gastronomických trendech;</li> <li>- navrhne vlastní pokrm z drůbežího masa s ohledem na současné trendy;</li> </ul>	<p><b>IV. Technologické postupy přípravy pokrmů z drůbeže</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam pokrmů z drůbežího masa</li> <li>- zásady práce s drůbežím masem, specifika jeho předběžné přípravy a tepelné úpravy</li> <li>- technologické postupy přípravy pokrmů české a zahraniční kuchyně z drůbežího masa</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje maso ze zvěřiny a jeho výživové charakteristiky;</li> <li>- uvede specifika předběžné přípravy masa zvěřiny a zásady jeho zpracování;</li> <li>- uvede tradiční příklady českých pokrmů ze zvěřiny, uvede jejich technologické postupy přípravy;</li> <li>- uvede využití zvěřinového masa v moderní gastronomii při současných trendech;</li> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů;</li> <li>- pracuje s normami a odbornou literaturou;</li> </ul>	<p><b>V. Technologické postupy přípravy pokrmů ze zvěřiny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam pokrmů ze zvěřinového masa</li> <li>- zásady práce s masem ze zvěřiny, specifika jeho předběžné přípravy</li> <li>- technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně z masa zvěřiny</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a dovednosti z technologií.</li> </ul>	<p><b>VI. Souhrnné opakování učiva</b></p>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<b>66</b>

Rozpis učiva pro ročník:	třetí	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti z učiva předchozích ročníků;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozích ročníků</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede a charakterizuje tepelné úpravy užívané při přípravě pokrmů na objednávku;</li> <li>- charakterizuje fast food, slow food, nouvelle cuisine, fusion, atomovou kuchyni, severskou školu a udržitelné pojetí gastronomie;</li> <li>- uvede moderní zásady koncepčního pojetí autorských pokrmů a různé přístupy k aranžování pokrmů;</li> <li>- charakterizuje vybrané zahraniční kuchyně evropské i mimoevropské, včetně typických surovin, pokrmů, nápojů a vybraných technologických postupů přípravy specialit a způsobu jejich podávání;</li> <li>- sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí;</li> </ul>	<b>II. Teoretické poznatky z technologie přípravy pokrmů – tepelné úpravy pokrmů na objednávku, estetika pokrmů, zahraniční kuchyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tepelné úpravy využitelné při přípravě pokrmů na objednávku</li> <li>- gastronomické proudy</li> <li>- filozofie koncepce pokrmu</li> <li>- estetika pokrmů</li> <li>- zahraniční kuchyně evropské a mimoevropské</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede různé vhodné části různých druhů mas pro přípravu pokrmů, uvede jejich jakostní znaky;</li> <li>- uvede příklady receptur pokrmů na objednávku typických pro českou i zahraniční kuchyně, popíše technologický postup jejich přípravy;</li> <li>- popíše význam ryb ve výživě člověka, uvede zásady práce s rybím masem a koryšši a měkkýši při předběžné přípravě a při tepelné úpravě;</li> <li>- uvede příklady tradičních receptur pokrmů z ryb, měkkýšů a koryššů v české a zahraniční kuchyni, popíše technologický postup jejich přípravy;</li> <li>- orientuje se v současných trendech přípravy pokrmů na objednávku, včetně pokrmů z ryb, navrhne s ohledem na ně vlastní pokrm;</li> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů;</li> </ul>	<b>III. Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku a ryb</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodné části různých druhů mas pro přípravu pokrmů na objednávku</li> <li>- technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku</li> <li>- význam ryb ve výživě člověka</li> <li>- zásady práce s rybím masem a koryšši a měkkýši při předběžné přípravě a tepelném zpracování</li> <li>- technologické postupy přípravy ryb, koryššů a měkkýšů v české a zahraniční kuchyni</li> </ul>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s normami a odbornou literaturou;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje úsek cukrárny, uvede specifika práce na těchto úsecích kuchyně</li> <li>- charakterizuje moučníky a restaurační moučníky a dezerty;</li> <li>- rozliší různé druhy těst v české i zahraniční kuchyni, charakterizuje jejich výrobu;</li> <li>- uvede příklady tradičních moučnicků i moderních restauračních moučnicků a dezertů v české i zahraniční kuchyni, uvede technologické postupy jejich výroby;</li> <li>- orientuje se v současných trendech při přípravě pokrmů;</li> <li>- pracuje s normami a odbornou literaturou;</li> </ul>	<p><b>IV. Specifické úseky výrobního střediska – cukrářská výroba</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika cukrářského provozu, zásady práce na tomto úseku</li> <li>- druhy těst v české gastronomii a zahraničních kuchyních</li> <li>- technologické postupy přípravy tradičních moučnicků, moderních restauračních moučnicků a dezertů v české a zahraniční kuchyni</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých druhů diet;</li> <li>- určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy;</li> <li>- popíše specifika přípravy pokrmů určených ke konzumaci mimo stravovací zařízení;</li> <li>- uvede pokrmy vhodné pro zařazení do nabídky pro catering, svůj výběr odůvodní;</li> <li>- charakterizuje přípravu pokrmů v přírodě;</li> <li>- uvede, co ovlivňuje sestavení nabídky pokrmů určených ke konzumaci během cestování (např. ve vlaku či v letadle), zvolí vhodné pokrmy určené do nabídky pro takovéto situace a svůj výběr odůvodní;</li> </ul>	<p><b>V. Příprava pokrmů pro zvláštní příležitosti a za zvláštních okolností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- catering a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení</li> <li>- stravování na cestách</li> <li>- příprava pokrmů v přírodě</li> <li>- stravování nemocných</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své znalosti a dovednosti z technologie přípravy pokrmů.</li> </ul>	<p><b>VI. Souhrnné opakování učiva</b></p>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<p><b>66</b></p>

## Učební osnova předmětu

## Komunikace ve službách

### Obecné cíle

Cílem předmětu je vybavit žáka takovými dovednostmi, které mu umožní efektivně vykonávat jeho budoucí povolání, zejména tedy komunikačními dovednostmi. Součástí vyučovaného předmětu je také úvod do psychologie a psychologie osobnosti, díky níž se žáci naučí lépe porozumět sami sobě i zákazníkům. Žák je veden, aby ve výuce samostatně přemýšlel a překonával strach z mluvení a z vystupování na veřejnosti.

### Charakteristika obsahu

Učivo 1. ročníku je zaměřeno zejména na pravidla společenského chování a profesního vystupování a odpovídající komunikaci s hosty. Učivo 2. ročníku se pak zaměřuje na marketing a propagaci a také písemnou komunikaci a využití moderních komunikačních prostředků a médií.

### Pojetí výuky

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. slovní výklad doplněný o příklady z běžného života či praxe, řízený rozhovor, diskuzní metody, řešení úkolů, případové studie, práce s textem a dalšími zdroji informací a individuální nebo týmová práce. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka.

### Žáci jsou vedeni k:

- kultivovanému projevu,
- aplikování společenských pravidel v praxi,
- oproštění se od stereotypů a předsudečného jednání,
- reálnému posuzování svých duševních a fyzických možností,
- oceňování kultury jiných národů.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, hloubka porozumění učivu a schopnost uvádět učivo do souvislostí. Sleduje se týmová spolupráce, hodnotí se zpracování referátů, práce s informacemi z odborné literatury i internetových zdrojů. Žáci jsou hodnoceni numericky i slovně dle Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o., důraz je kladen na formativní hodnocení.

### Rozvoj klíčových kompetencí a odborných kompetencí

- komunikativní kompetence (žák se vyjadřuje přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentuje při dodržování zásad kultury projevu a chování, formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, účastní se aktivně diskuze a obhajuje v ní své myšlenky a názory, zpracovává běžné administrativní písemnosti a dokumenty pracovního charakteru, dodržuje stylistické a jazykové normy a vhodně užívá odbornou terminologii svého oboru)
- občanské kompetence a kulturní povědomí (žák respektuje práva a osobnost druhých lidí, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci)
- digitální kompetence (žák pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT, pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje, získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu, vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků)

- odborné kompetence (žák vykonává obchodně provozní aktivity, zejména využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídky služeb a výrobků, využívá prostředky podpory prodeje, vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou, dbá na estetiku pracovního prostředí)

#### **Zařazení průřezových témat**

- občan v demokratické společnosti (žák dovede jednat s lidmi, diskutuje, dovede se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí a masová média vhodně využívá pro své potřeby, k čemuž bude žák veden v průběhu učiva celého prvního ročníku a ve druhém ročníku při probírání marketingu a propagace)
- člověk a svět práce (žák se naučí efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli, čemuž bude věnován prostor zejména ve druhém ročníku v tématu písemná komunikace)

**Učební osnova předmětu****Komunikace ve službách****Kód a název oboru vzdělání:**

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař – číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	první	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů;</li> <li>- pečuje o zevnějšek a usiluje o kultivovaný projev;</li> <li>- komunikuje jasně, srozumitelně a v souladu s jazykovou normou;</li> </ul>	<b>I. Společenská pravidla a profesní vystupování</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osobnost číšníka, vzhled číšníka</li> <li>- profesní pravidla, pravidla stolování, základy etikety</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná typy hostů, popíše způsoby reagování na projevy jejich chování, usiluje o předcházení konfliktům;</li> <li>- řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;</li> <li>- komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti;</li> </ul>	<b>II. Host a komunikace s ním</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- typologie hostů</li> <li>- národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace</li> <li>- práce s připomínkami hostů a recenzemi</li> <li>- komunikace s hostem online a jinými způsoby</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a dovednosti.</li> </ul>	<b>III. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	druhý	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> - opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a vědomosti;	<b>I. Opakování učiva předchozího ročníku</b>	
- dodržuje pořádek, dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých hostů; - uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí; - vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt, použije vhodné nástroje na podporu prodeje; - uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití; - volí a používá základní marketingové nástroje;	<b>II. Marketing a propagace</b> - estetika provozovny - produkt - propagace – reklama, konkurence - podpora prodeje, osobní prodej, zásady aktivního prodeje, sezonní nabídky v prodeji a akce na podporu prodeje - prezentace a nové technologie	
- píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti; - využívá vhodně techniky online komunikace; - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností.	<b>III. Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci</b> - využití techniky v komunikaci, online komunikace - základy psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou - úprava písemností	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>

## Učební osnova předmětu

## Speciální technologie

### Obecné cíle

Cílem předmětu je podrobněji seznámit žáky s problematikou přípravy pokrmů studené kuchyně a poskytnout jim praktické ukázky v tomto, v současné době velmi důležitém, kuchařském umění. Velký důraz je kladen na estetiku, hospodárnost, preciznost zpracování surovin a především na hygienu a bezpečnost při práci.

### Charakteristika obsahu

Předmět je zařazen do druhého ročníku a seznamuje žáky s požadavky na provoz úseku studené kuchyně ve výrobním středisku a dále s postupy a technikami přípravy a zdobení jednoduchých a složitých výrobků studené kuchyně (českých i zahraničních).

### Pojetí výuky

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. slovní výklad doplněný o příklady z běžného života či praxe, řízený rozhovor, diskuzní metody, řešení úkolů, případové studie, práce s textem a dalšími zdroji informací a individuální nebo týmová práce. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka. Nedílnou součástí výuky jsou také praktické činnosti, při nichž jsou užívány názorně demonstrační metody a praktická cvičení samostatná či skupinová.

### Žáci jsou vedeni k:

- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů při práci,
- práci v kolektivu,
- používání předepsaného oblečení a pomůcek,
- orientaci v normách teplé kuchyně a dalších odborných zdrojích a jejich užívání,
- správnému provádění normování a kalkulace pokrmů,
- zvládnutí technologických postupů a dohotovování pokrmů,
- oceňování kultury a zvyklostí jiných národů prostřednictvím znalostí o zahraničních kuchyních,
- oproštění se od stereotypů a předsudečného jednání,
- celoživotnímu vzdělávání,
- sledování novinek v oboru.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, hloubka porozumění učivu a schopnost uvádět učivo do souvislostí. Sleduje se týmová spolupráce, hodnotí se zpracování referátů, práce s informacemi z odborné literatury i internetových zdrojů. Rovněž se hodnotí činnost žáků při praktických činnostech. Žáci jsou hodnoceni numericky i slovně dle Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o., důraz je kladen na formativní hodnocení.

### Rozvoj klíčových kompetencí a odborných kompetencí

- kompetence k řešení problémů (žák porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace potřebné k jeho řešení, navrhne způsob řešení problému či jeho varianty, zdůvodní je, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky, spolupracuje s jinými lidmi při řešení problémů)
- matematické kompetence (žák správně používá a převádí vybrané jednotky, používá pojmy kvantifikujícího charakteru, provádí reálný odhad výsledku)
- odborné kompetence (žák dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb, jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, ovládá technologii přípravy výrobků studené kuchyně, včetně

hygienických zásad, tedy uplatňuje zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP, ovládá technologické postupy přípravy výrobků studené kuchyně české i zahraniční, kontroluje kvalitu, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje své výrobky, objasní a využívá kulinářské dovednosti)

#### **Zařazení průřezových témat**

- člověk a životní prostředí (žák porozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji, respektuje principy udržitelného rozvoje, osvojí si základní principy šetrného přístupu k životnímu prostředí v profesním jednání, čemuž bude věnován zejména prostor při praktických cvičeních, kdy je prostor se s žáky zaměřit na šetrný provoz zařízení a udržitelnou výrobu výrobků studené kuchyně)

**Učební osnova předmětu****Speciální technologie****Kód a název oboru vzdělání:**

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař – číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	druhý	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše význam studené kuchyně, výhody a nevýhody výrobků studené kuchyně;</li> <li>- popíše různé pomůcky využívané k přípravě výrobků studené kuchyně;</li> <li>- popíše suroviny užívané ve studené kuchyni a způsob jejich přípravy pro užití ve studené kuchyni;</li> </ul>	<b>I. Úvod do studené kuchyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam studené kuchyně</li> <li>- výhody a nevýhody studené kuchyně</li> <li>- pomůcky využívané ve studené kuchyni</li> <li>- suroviny užívané ve studené kuchyni</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje výrobky studené kuchyně;</li> <li>- popíše technologické postupy přípravy výrobků studené kuchyně;</li> <li>- vysvětlí nároky na estetiku výrobků studené kuchyně;</li> </ul>	<b>II. Základní postupy přípravy studené kuchyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednoduché a složité výrobky studené kuchyně</li> <li>- základní a všeobecné postupy přípravy výrobků studené kuchyně</li> <li>- estetická kritéria při zdobení výrobků</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, co je to studený bufet;</li> <li>- rozliší, které výrobky studené kuchyně jsou vhodné pro nabídku ve formě studeného bufetu a které se hodí k zařazení do jídelního lístku restaurace jako studený předkrm či hlavní chod a které se hodí do různých druhů menu;</li> </ul>	<b>III. Příprava studeného bufetu a další způsoby zařazení studených pokrmů do nabídky odbytového střediska</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše přípravu mořských plodů a sladkovodních živočichů pro využití ve studené kuchyni</li> <li>- vyjmenuje a popíše přípravu výrobků studené kuchyně z různých zahraničních kuchyní;</li> <li>- popíše současné trendy v přípravě výrobků studené kuchyně;</li> </ul>	<b>IV. Speciální úpravy studených pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mořské plody, sladkovodní živočichové</li> <li>- výrobky studené kuchyně v zahraničních gastronomických tradicích</li> <li>- současné trendy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje různé výrobky studené kuchyně, vhodně je zdobí a expeduje;</li> </ul>	<b>V. Praktická cvičení ze studené kuchyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní výrobky studené kuchyně</li> <li>- jednoduché a složité saláty</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obložené chlebíčky, kanapky a chuťovky</li> <li>- obložená a plněná vejce</li> <li>- výrobky v aspiku</li> <li>- galantiny, masové rolády</li> <li>- obložené mísy</li> <li>- finger food, zahraniční výrobky studené kuchyně</li> </ul>	
- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a dovednosti.	<b>VI. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>

## Učební osnova předmětu

## Základy barmanství a sommeliérství

### Obecné cíle

Cílem tohoto předmětu je seznámit žáky s historií barmanství a sommeliérství, dále naučit žáky připravovat různé druhy míšených nápojů, včetně zdobení a servisu těchto nápojů. Dále žáky seznamuje s novými trendy v oblasti míšených nápojů. Velký důraz je kladen na prezentaci a servis vína sommeliérským způsobem. Žáci se seznámí s vinařskými oblastmi v ČR, vedením vinného sklepa a správným postupem hodnocení vína. Cílem je vést žáky k profesnímu jednání a vystupování, k dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů.

### Charakteristika obsahu

Předmět je zařazen do 3. ročníku a žákům poskytuje poznatky o víně nezbytné pro výkon profese sommeliéra a dále poznatky z oblasti barmanství. Rozšiřuje, doplňuje a prohlubuje tak jejich poznatky ze stolničení.

### Pojetí výuky

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. slovní výklad doplněný o příklady z běžného života či praxe, řízený rozhovor, diskuzní metody, řešení úkolů, případové studie, práce s textem a dalšími zdroji informací a individuální nebo týmová práce. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka. Nedílnou součástí výuky jsou také praktické činnosti, při nichž jsou užívány názorně demonstrační metody a praktická cvičení samostatná či skupinová.

### Žáci jsou vedeni k:

- samostatnosti a odpovědnosti,
- osvojování si dovedností získaných v teoretické i praktické výuce,
- samostatnému rozhodování,
- využívání gastronomických pravidel,
- získávání a rozšiřování znalostí v oboru, sledování novinek,
- kultivovanému projevu a chování,
- ochraně a oceňování zdraví svého i jiných lidí,
- přiměřenému vyjadřování a reagování.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, hloubka porozumění učivu a schopnost uvádět učivo do souvislostí. Sleduje se týmová spolupráce, hodnotí se zpracování referátů, práce s informacemi z odborné literatury i internetových zdrojů a také praktická cvičení. Žáci jsou hodnoceni numericky i slovně dle Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o., důraz je kladen na formativní hodnocení.

### Rozvoj klíčových kompetencí a odborných kompetencí

- kompetence k učení (žák ovládá různé techniky učení, uplatňuje různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledává a zpracovává informace, využívá ke svému učení různé informační zdroje)
- komunikativní kompetence (žák se vyjadřuje přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených, vhodně se prezentuje při dodržování zásad kultury projevu a chování, formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, účastní se aktivně diskuze a obhájí v ní své myšlenky a názory, užívá odbornou terminologii oboru)

- občanské kompetence a kulturní povědomí (žák uznává hodnoty a tradice svého národa, chápe jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu, podporuje hodnoty místní, národní, evropské a světové kultury a má k nim vytvořený pozitivní vztah)
- odborné kompetence (žák usiluje o nejvyšší kvalitu své práce a poskytovaných služeb, uplatňuje moderní poznatky o nápojích, ovládá techniku odbytu vína a míchaných nápojů)

#### **Zařazení průřezových témat**

- občan v demokratické společnosti (žák si váží materiálních a duchovních hodnot, snaží se je chránit a zachovat pro budoucí generace, dovede jednat s lidmi, odolává myšlenkové manipulaci, rozvoji této problematiky bude věnována jak část kapitoly věnující se sommeliřství, tak část kapitoly věnující se barmanství)
- člověk a svět práce (žák je motivován k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní profesní rozvoj, k tomuto bude vyučující vést žáky po celou dobu výuky, neboť neustálé vzdělávání se je základem úspěchu jak v oboru barman, tak v oboru sommelier)

**Učební osnova předmětu****Základy barmanství  
a sommelierství****Kód a název oboru vzdělání:**

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař – číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	třetí	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí práci sommeliéra a požadavky na něj kladené;</li> <li>- vyjmenuje pomůcky sommeliéra;</li> <li>- vysvětlí základní pojmy oboru;</li> <li>- popíše stručně historii a vývoj vinařství a vinohradnictví na našem území;</li> <li>- uvede hlavní vinařské oblasti a podoblasti ČR, odrůdy pěstované v ČR;</li> <li>- roztřídí vína podle různých hledisek;</li> <li>- ovládá správu vinného sklepa a správné skladování různých vín;</li> <li>- osvětlí správný postup posuzování jakosti vína;</li> <li>- orientuje se v informacích uvedených na etiketě;</li> <li>- snoubí různé pokrmy a nápoje;</li> <li>- popíše možnosti prodeje vína a správný servis tichého a šumivého vína;</li> <li>- ovládá vhodnou komunikaci s hostem, zvládá stresové situace;</li> <li>- uvede významné zahraniční vinařské oblasti;</li> <li>- orientuje se v dalších oblastech činnosti sommeliéra – servisu doutníků a čokolády;</li> </ul>	<b>I. Sommelierství</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sommeliér a požadavky na něj kladené</li> <li>- pomůcky sommeliéra</li> <li>- základní pojmy</li> <li>- stručná historie a vývoj vinařství a vinohradnictví u nás, vinařské oblasti, pěstované odrůdy</li> <li>- třídění vín</li> <li>- správa sklepa</li> <li>- posuzování jakosti vína</li> <li>- etiketa</li> <li>- snoubení pokrmů a nápojů</li> <li>- prodej vína, servis vína</li> <li>- zahraniční vinařské oblasti</li> <li>- komunikace s hostem</li> <li>- další oblasti činnosti sommeliéra – doutníky, čokoláda</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- stručně popíše vývoj barmanství a vznik koktejlu;</li> <li>- rozdělí bary;</li> <li>- popíše základní barové destiláty a ostatní suroviny užívané pro přípravu míchaných nápojů;</li> <li>- popíše receptury vybraných míchaných nápojů;</li> <li>- popíše vhodně komunikaci s hostem v baru;</li> </ul>	<b>II. Barmanství</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vývoj barmanství</li> <li>- dělení barů</li> <li>- základní barové destiláty a další nápoje a suroviny</li> <li>- receptury vybraných míchaných nápojů</li> <li>- komunikace s hostem v baru</li> <li>- trendy v přípravě míchaných nápojů</li> </ul>	

- orientuje se v trendech přípravy míchaných nápojů;		
- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a dovednosti.	<b>III. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>

## Učební osnova předmětu

## Zařízení provozoven

### Obecné cíle

Předmět Zařízení provozoven žáky seznámí s charakteristikou provozoven společného stravování a zásadami jejich technického řešení. Žáci se seznámí se základním vybavením výrobních středisek, se skladovým hospodářstvím a s dalšími odbytovými středisky. Žáci získají vědomosti o jednotlivých strojích a zařízeních, seznámí se s hygienickými a bezpečnostními předpisy a požadavky.

### Charakteristika obsahu

Předmět je zařazen do prvního ročníku a seznamuje žáky se zařízeními výrobních středisek a odbytových středisek, jejich ovládáním a údržbou. Důraz je kladen na moderní technologie.

### Pojetí výuky

Ve výuce se dle probírané látky používají různé vyučovací metody, např. slovní výklad doplněný o příklady z běžného života či praxe, řízený rozhovor, diskuzní metody, řešení úkolů, případové studie, práce s textem a dalšími zdroji informací a individuální nebo týmová práce. Je-li to možné a vhodné, využívají se audiovizuální metody, metody kritického myšlení nebo projektová výuka.

### Žáci jsou vedeni k:

- samostatnosti při rozhodování,
- orientaci ve vybavení gastronomického provozu a sledování nových technologií,
- ochraně a oceňování zdraví svého i jiných lidí,
- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů při práci.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, hloubka porozumění učivu a schopnost uvádět učivo do souvislostí. Sleduje se týmová spolupráce, hodnotí se zpracování referátů, práce s informacemi z odborné literatury i internetových zdrojů. Žáci jsou hodnoceni numericky i slovně dle Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o., důraz je kladen na formativní hodnocení.

### Rozvoj klíčových kompetencí a odborných kompetencí

- kompetence k učení (žák využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí)
- odborné kompetence (žák dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu, zkontroluje deklarovanou gramáž)

### Zařazení průřezových témat

- člověk a životní prostředí (žák porozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji, respektuje principy udržitelného rozvoje, osvojí si základní principy šetrného přístupu k životnímu prostředí v profesním jednání, čemuž se budou věnovat jednak v úvodní kapitole, ovšem i průběžně při probírání jednotlivých typů strojů, kdy se budou zaměřovat na jejich bezpečný a šetrný provoz)

**Učební osnova předmětu****Zařízení provozoven****Kód a název oboru vzdělání:**

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař – číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	první	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje hygienická pravidla, pravidla BOZP a pravidla HACCP</li> <li>- orientuje se v členění výrobního střediska, popíše jednotlivé úseky;</li> <li>- popíše různé druhy skladů v provozovně a jejich použití;</li> </ul>	<b>I. Hygiena, HACCP, BOZP, skladování potravin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pravidla hygieny a BOZP</li> <li>- HACCP</li> <li>- členění výrobního střediska</li> <li>- sklady</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše obecné nároky na materiály a kvalitu zařízení v provozovnách;</li> <li>- rozpozná různá zařízení provozoven, vysvětlí jejich použití;</li> <li>- vyjmenuje pomůcky kuchařů, drobné spotřebiče a vybavení kuchyně;</li> <li>- orientuje se v odpadovém hospodářství;</li> </ul>	<b>II. Zařízení provozoven</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obecné nároky na materiály a kvalitu zařízení v provozovnách</li> <li>- manipulační technika, vybavení skladu, včetně chladicí a mrazicí techniky, váhy</li> <li>- zařízení úseku pro předběžnou přípravu a zpracování potravin (stoly, škrabky, univerzální stroj)</li> <li>- zařízení pro tepelnou úpravu pokrmů, zařízení pro udržování teploty pokrmů (plotny, trouby, varné kotle, pánve, konvektomat, salamandr, gril, fritéza)</li> <li>- zchlazování a vakuování pokrmů (šokéry, vakuovačky)</li> <li>- vybavení výdejny pokrmů (režony, šafíngy, UV lampy, holdomaty, nahřívače talířů)</li> <li>- vybavení umýváren</li> <li>- vzduchotechnika</li> <li>- odpadové hospodářství</li> <li>- pomůcky kuchařů, drobné spotřebiče a vybavení kuchyně</li> <li>- vybavení a zařízení v obytných střediscích</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a dovednosti.</li> </ul>	<b>III. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>33</b>

## Učební osnova předmětu

## Odborný výcvik

### Obecné cíle

Cílem předmětu je vytvoření profesních dovedností žáků pro vykonávání gastronomických služeb a uplatňování vědomostí získaných především v odborných vyučovacích předmětech v praxi. Žáci jsou vedeni k dodržování zásad slušného chování a profesního vystupování a k estetickému cítění, k týmové i samostatné práci a kultivované komunikaci. Žáci si osvojí požadavky na hygienu v gastronomii, respektují trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Učivo odborného výcviku v sobě zahrnuje profilující okruhy kuchař a číšník podle příslušného rámcového vzdělávacího programu.

### Charakteristika obsahu

Učivo 1. ročníku zahrnuje problematiku hygieny, BOZP a HACCP, dále základy administrativy, nácvik předběžné přípravy surovin, přípravu polévek, omáček, bezmasých pokrmů a příloh, dále nácvik základních technik obsluhy a dovedností obsluhujících, jednoduché obsluhy v restauraci, tvorby jednoduchého menu a nabídky pokrmů, nácvik obsluhy v kavárně, včetně přípravy káv a dalších teplých nápojů, a nácvik zajištění rautu a obsluhy na něm. Učivo 2. ročníku zahrnuje přípravu masitých pokrmů různými tepelnými úpravami a a přípravu výrobků studené kuchyně, dále nácvik úkonů složité obsluhy v restauraci, tvorby složitého menu, podávání snídaní zajištění různých společenských událostí. Učivo 3. ročníku zahrnuje přípravu pokrmů na objednávku z různých druhů mas, přípravu ryb a přípravu moučníků a dezertů, dále nácvik úkonů spojených se zajištěním banketu a obsluhou na něm, tvorby slavnostního menu a snoubení pokrmů a nápojů a nácvik podávání alkoholických nápojů – piva, vína, destilátů a míchaných nápojů, včetně zásad a postupů jejich přípravy.

### Pojetí výuky

Výuka tohoto předmětu je založena na řízené praktické činnosti s použitím moderních technologií. Užívá se výkladu, pozorování, objevování, demonstrace, individuální nebo skupinové práce, situačních metod, diskuzních metod a projektového vyučování. Při práci se využívají také prostředky IKT.

### Žáci jsou vedeni k:

- schopnosti sebehodnocení, nabytí vhodné míry sebevědomí,
- odpovědnému jednání,
- oproštění se od předsudků a tolerantnosti ve vztahu k lidem jiné víry, etnického původu nebo sociálního zařazení,
- oceňování a ochraně života, zdraví a životního prostředí,
- oceňování rozdílných kultur a zvyklostí,
- dodržování zásad BOZP,
- celoživotnímu vzdělávání.

### Hodnocení výsledků žáků

Kritéria hodnocení vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků pro SOŠ a SOU služeb Velký Újezd, s.r.o., důraz je kladen na formativní hodnocení. Stěžejním prvkem hodnocení jsou praktické činnosti žáků prováděné samostatně či ve skupině, a to z oblasti technologie přípravy pokrmů, stolničení a také praktických aplikací znalostí potravin a výživy a zařízení provozoven. Žáci se dále hodnotí z ústního, příp. písemného projevu, ze samostatných i skupinových prací a z referátů. Při hodnocení se přihlíží k čistotě prováděných úkonů, hospodárnosti a úspornosti při práci, dodržování hygienických předpisů, pracovních postupů a zásad profesního vystupování. Součástí hodnocení je i schopnost žáků reálně posoudit výsledky své práce a porovnat je s ostatními, jakož



i přínos jednotlivce pro společný výsledek práce skupiny. Hodnocení probíhá numericky i slovně.

### **Rozvoj klíčových kompetencí a odborných kompetencí**

- kompetence k učení (žák sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí, zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání)
- komunikativní kompetence (žák se vyjadřuje přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentuje při dodržování zásad kultury projevu a chování, formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, dodržuje odbornou terminologii, účastní se aktivně diskuze a obhajuje v ní své myšlenky a názory, zpracovává běžné administrativní písemnosti)
- personální a sociální (žák má odpovědný vztah ke svému zdraví, adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky, stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek, přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly, pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností, podněcuje práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě hodnotí práci druhých)
- kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám (žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomuje si význam celoživotního učení, a jsou připraveni měnícím se pracovním podmínkám, má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze, má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky, umí je srovnávat se svými představami a předpoklady, zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků)
- odborné kompetence (žák dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, ovládá technologii přípravy pokrmů, včetně hygienických zásad, a techniku odbytu, vykonává obchodně-provozní aktivity,)

### **Zařazení průřezových témat**

- občan v demokratické společnosti (žák si váží materiálních a duchovních hodnot, odolává myšlenkové manipulaci, dovede jednat s lidmi, dovede se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí a masová média vhodně využívá pro své potřeby, má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku, k čemuž budou vedeni po celou dobu výuky odborného výcviku, problematika se bude zejména promítat do pracovních aktivit na úseku obsluhy, v menší míře však i při přípravě pokrmů)
- člověk a životní prostředí (žák respektuje principy udržitelného rozvoje, osvojí si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v profesním jednání, pochopí vlastní odpovědnost za své jednání a snaží se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů, k čemuž bude veden zejména při nakládání se surovinami a také dopady, zejména na úseku přípravy pokrmů)
- člověk a svět práce (žák formuluje své profesní cíle, plánuje a cílevědomě vytváří profesní kariéru podle svých potřeb a schopností, je motivován k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní profesní rozvoj, seznámí se s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí, kriticky posuzuje informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání v relevantních informačních zdrojích; v tomto duchu je žák veden po celou dobu výuky odborného výcviku)
- člověk a digitální svět (žák využívá prostředky IKT při pracovních aktivitách, zejména na úseku obsluhy, při různých příležitostech)

**Učební osnova předmětu****Odborný výcvik****Kód a název oboru vzdělání:**

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

**Název ŠVP:**

Kuchař – číšník

**Dosažený stupeň vzdělání:**

střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**

3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky a chlapce.

<b>Rozpis učiva pro ročník:</b>	první – úsek výrobního střediska	
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku;</li> <li>- podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku;</li> <li>- chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku;</li> <li>- pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy;</li> <li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</li> <li>- využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob;</li> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;</li> </ul>	<b>I. Úvod do provozu výrobního střediska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- oděv kuchaře, pomůcky kuchaře</li> <li>- hygienické požadavky, HACCP</li> <li>- pracovněprávní problematika BOZP a bezpečnost výrobních zařízení</li> <li>- členění výrobního střediska, vybavení výrobního střediska, sklady, odpadové hospodářství</li> <li>- základy administrativy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin;</li> <li>- hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> </ul>	<b>II. Předběžná příprava potravin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- čištění potravin</li> <li>- další úkony předběžné přípravy a úpravy surovin</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá technologické postupy přípravy polévek;</li> <li>- použije vhodný druh úpravy polévky, ovládá správný pracovní postup;</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy;</li> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě jednotlivých polévek;</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních polévek;</li> <li>- dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové polévky, a to v souladu se současnými trendy;</li> </ul>	<b>III. Příprava polévek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- polévky hnědé</li> <li>- polévky bílé</li> <li>- národní a zahraniční polévky</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá technologické postupy přípravy omáček;</li> <li>- použije vhodný druh úpravy omáčky, ovládá správný pracovní postup;</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy;</li> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě jednotlivých omáček;</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních omáček;</li> <li>- dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové omáčky, a to v souladu se současnými trendy;</li> <li>- volí vhodnou přílohu k typickým národním omáčkám;</li> </ul>	<p><b>IV. Příprava omáček</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní omáčky</li> <li>- typické české hrubé omáčky, vhodné přílohy a doplňky</li> <li>- vybrané zahraniční omáčky</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá technologické postupy přípravy příloh a bezmasých pokrmů;</li> <li>- použije vhodný druh úpravy přílohy a bezmasého pokrmu, ovládá správný pracovní postup;</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy;</li> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě jednotlivých příloh a bezmasých pokrmů;</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních bezmasých pokrmů a příloh;</li> <li>- dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové přílohy a bezmasé pokrmy, a to v souladu se současnými trendy;</li> <li>- k bezmasým pokrmům volí vhodnou přílohu;</li> </ul>	<p><b>V. Příprava příloh a bezmasých pokrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- české přílohy z brambor, obilovin, mouky a těst, luštěnin a zeleniny</li> <li>- bezmasé pokrmy české a zahraniční kuchyně</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a dovednosti.</li> </ul>	<p><b>VI. Souhrnné opakování učiva</b></p>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<b>247,5</b>

Rozpis učiva pro ročník:	druhý – úsek výrobního střediska	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a vědomosti;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozího ročníku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- školení v oblasti hygieny, BOZP a HACCP</li> <li>- opakování předběžné přípravy potravin, polévek, omáček, bezmasých pokrmů a příloh, základních tepelných úprav</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá technologické postupy přípravy masitých pokrmů z jatečných mas, drůbeže a zvěřiny;</li> <li>- použije vhodný druh úpravy masitého pokrmu, ovládá správný pracovní postup;</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy;</li> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě jednotlivých masitých pokrmů;</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních masitých pokrmů;</li> <li>- dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové masité pokrmy, a to v souladu se současnými trendy;</li> <li>- k masitým pokrmům volí vhodnou přílohu;</li> <li>- uplatňuje různé tepelné úpravy pokrmů;</li> <li>- dohotovuje šťávu k pokrmům připraveným dušením a pečením;</li> </ul>	<b>II. Příprava pokrmů z jatečných mas a dalších druhů masa vařením, dušením, zaděláváním, pečením a smažením</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tepelné úpravy</li> <li>- pokrmy z různých druhů jatečných mas, drůbeže a zvěřiny v české, regionální i zahraniční kuchyni</li> <li>- vhodné přílohy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá technologické postupy přípravy výrobků studené kuchyně;</li> <li>- použije vhodný druh úpravy výrobku studené kuchyně, ovládá správný pracovní postup;</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy;</li> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě jednotlivých výrobků studené kuchyně;</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních výrobků studené kuchyně;</li> </ul>	<b>III. Příprava výrobků studené kuchyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní a složité výrobky studené kuchyně</li> <li>- typické české a zahraniční výrobky studené kuchyně</li> </ul>	

- dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky studené kuchyně, a to v souladu se současnými trendy;		
- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a dovednosti z technologií.	<b>IV. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>247,5</b>

Rozpis učiva pro ročník:	třetí – úsek výrobního střediska	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své vědomosti a dovednosti z učiva předchozích ročníků;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozích ročníků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy, BOZP a HACCP</li> <li>- opakování učiva předchozích ročníků – předběžná příprava surovin, polévky, omáčky, bezmasé pokrmy a přílohy, masité pokrmy z různých druhů mas, výrobky studené kuchyně</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá technologické postupy přípravy pokrmů z ryb;</li> <li>- použije vhodný druh úpravy ryb, ovládá správný pracovní postup;</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy;</li> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě jednotlivých pokrmů z ryb;</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních pokrmů z ryb;</li> <li>- dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové rybí pokrmy, a to v souladu se současnými trendy;</li> <li>- k pokrmům z ryb volí vhodnou přílohu;</li> </ul>	<b>II. Příprava pokrmů z ryb</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní zásady práce s rybím masem</li> <li>- pokrmy české, regionální a zahraniční kuchyně připravené z ryb</li> <li>- vhodné přílohy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku;</li> <li>- použije vhodný druh úpravy pokrmů na objednávku, ovládá správný pracovní postup;</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy;</li> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě jednotlivých pokrmů na objednávku;</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních pokrmů na objednávku, včetně úpravy šťáv;</li> <li>- dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové pokrmy na objednávku, a to v souladu se současnými trendy;</li> </ul>	<b>III. Příprava pokrmů na objednávku různými teplenými úpravami</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pokrmy na objednávku z různých druhů mas české i zahraniční kuchyně</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- k pokrmům na objednávku volí vhodnou přílohu;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá technologické postupy přípravy moučníků;</li> <li>- použije vhodný druh úpravy moučníků, ovládá správný pracovní postup;</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy;</li> <li>- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a aplikuje je při přípravě jednotlivých moučníků a dezertů;</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních moučníků;</li> <li>- dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové moučníky, a to v souladu se současnými trendy;</li> <li>- připravuje restaurační moučníky a dezerty;</li> </ul>	<p><b>IV. Příprava moučníků a dezertů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy těst</li> <li>- typické české a zahraniční moučníky</li> <li>- restaurační moučníky a dezerty</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své znalosti a dovednosti z technologie přípravy pokrmů;</li> <li>- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů;</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí;</li> <li>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a vybavením ve výrobním středisku;</li> <li>- podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku;</li> <li>- hospodárně nakládá při práci se surovinami;</li> <li>- ovládá předběžnou přípravu a úpravu surovin;</li> <li>- použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup;</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy;</li> <li>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje, esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</li> <li>- chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku, pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hyg. předpisy.</li> </ul>	<p><b>V. Souhrnné opakování učiva</b></p>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<p><b>247,5</b></p>

Rozpis učiva pro ročník:	první – úsek odbytového střediska	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje;</li> <li>- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku;</li> <li>- dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků;</li> <li>- charakterizuje pomůcky číšníka a vhodně je používá;</li> <li>- pracuje se zúčtovací technikou;</li> <li>- uplatňuje při práci pravidla hygieny a BOZP</li> <li>- udržuje a ošetřuje inventář;</li> <li>- ovládá základní techniky a zásady obsluhy;</li> </ul>	<p><b>I. Úvod do provozu odbytového střediska</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osobnost a vzhled, oděv číšníka a servírky, pomůcky číšníka</li> <li>- hygienické požadavky</li> <li>- pracovněprávní problematika BOZP a bezpečnost zařízení</li> <li>- vybavení odbytového střediska</li> <li>- péče o inventář a jeho skladování</li> <li>- administrativa, evidence tržeb</li> <li>- pravidla společenského chování a komunikace</li> <li>- zásady a základní techniky obsluhy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení;</li> <li>- řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;</li> <li>- přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky, pracuje se zúčtovací technikou;</li> <li>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář;</li> <li>- podílí se na organizaci práce v jednoduché obsluze a různých systémech obsluhy;</li> <li>- ovládá techniku jednoduché obsluhy v restauraci;</li> </ul>	<p><b>II. Obsluha v restauraci – jednoduchá obsluha v základní a vyšší formě</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava pracoviště na provoz</li> <li>- práce s inventářem, založení stolu podle podávaných pokrmů a nápojů</li> <li>- podávání předkrmů, polévek, hlavních chodů, nápojů, salátů a kompotů, nealkoholických nápojů- v jednoduché obsluze</li> <li>- podávání pokrmů ve vyšší formě jednoduché obsluhy</li> <li>- systém vrchního číšníka a obvodový systém</li> <li>- komunikace s hostem</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestavuje jednoduché menu pro různé příležitosti;</li> <li>- při své práci uplatňuje grafická i estetická kritéria, náležitosti;</li> <li>- sestaví nabídku pokrmů pro určitou příležitost, uplatní náležitosti, které má jídelní lístek obsahovat;</li> <li>- používá vhodné nástroje na podporu prodeje;</li> <li>- založí inventář na stůl podle stanoveného jednoduchého menu;</li> </ul>	<p><b>III. Tvorba jednoduchého menu a jídelního lístku speciálního</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nácvik sestavení jednoduchého menu pro různé příležitosti</li> <li>- grafická a estetická kritéria</li> <li>- uplatnění náležitostí menu</li> <li>- založení stolu podle sestaveného menu</li> <li>- nabízení menu</li> <li>- speciální jídelní lístek</li> </ul>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí alergeny v pokrmech, vyznačí je podle platné legislativy;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během konání akce a provede úklid po jeho ukončení;</li> <li>- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce;</li> <li>- podílí se na organizaci práce a systému obsluhy při rautu;</li> <li>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle podávaných pokrmů a nápojů, udržuje a ošetřuje inventář;</li> <li>- ovládá techniku obsluhy na rautu podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti;</li> <li>- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku;</li> <li>- dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků;</li> <li>- řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;</li> <li>- komunikuje s hosty i cizím jazyce, respektuje jejich mentalitu a zvyklosti;</li> </ul>	<p><b>IV. Příprava a organizace rautu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava a organizace rautu</li> <li>- příprava nabídkových stolů</li> <li>- práce s inventářem</li> <li>- obsluha na rautu</li> <li>- práce po skončení rautu</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a dovednosti.</li> </ul>	<p><b>V. Souhrnné opakování učiva</b></p>	
<p><b>Celkový počet hodin</b></p>		<p><b>247,5</b></p>

Rozpis učiva pro ročník:	druhý – úsek obytného střediska	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dovednosti z předchozího ročníku;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva předchozího ročníku</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestavuje složité menu pro různé příležitosti;</li> <li>- při své práci uplatňuje grafická i estetická kritéria, potřebné náležitosti;</li> <li>- používá vhodné nástroje na podporu prodeje;</li> <li>- založí potřebný inventář podle menu;</li> <li>- určí alergeny v pokrmech, vyznačí je podle platné legislativy;</li> </ul>	<b>II. Tvorba složitého menu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nácvik tvorby složitého menu pro různé situace</li> <li>- založení stolu podle složitého menu</li> <li>- grafická úprava a formální náležitosti</li> <li>- způsoby nabízení menu hostům</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení;</li> <li>- řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;</li> <li>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář;</li> <li>- podílí se na organizaci práce ve složité obsluze a různých systémech obsluhy;</li> <li>- ovládá techniku složité obsluhy v restauraci, zejména úkony překládání pokrmu, flambování a dranzírování;</li> </ul>	<b>III. Restaurační způsob obsluhy – složitá obsluha</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní úkony – práce s inventářem, založení stolu, příprava na provoz, překládání pokrmů, dělba práce, podávání nápojů, komunikace s hostem</li> <li>- nácvik úkonů složité obsluhy vyšší formy – flambování, dranzírování, další úkony (např. úprava ovoce, zjemnění polévek)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pracoviště na snídaňový provoz, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení;</li> <li>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá při zajištění různých druhů snídaní;</li> <li>- orientuje se ve stravovacích zvyklostech cizinců, sestavuje podle nich nabídku pokrmů a nápojů ke snídaním;</li> </ul>	<b>IV. Podávání snídaní</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- založení stolů pro jednoduchou a složitou snídani, příprava nabídkových stolů</li> <li>- dělba práce</li> <li>- stravovací zvyklosti cizinců</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku;</li> <li>- pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje;</li> </ul>	<b>V. Zajištění společenských událostí</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- různé společenské události a jejich příprava a zajištění</li> <li>- obsluha, dělba práce</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků;</li> <li>- řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;</li> <li>- připraví pracoviště před zahájením společenské události, udržuje pořádek během akce a provede úklid po jejím ukončení;</li> <li>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá při zajištění různých společenských událostí, udržuje a ošetřuje inventář;</li> <li>- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce;</li> <li>- podílí se na organizaci práce při zajišťování společenské události;</li> <li>- ovládá techniku obsluhy potřebnou pro danou společenskou událost, s ohledem na prostředí, charakter akce a společenskou příležitost;</li> <li>- komunikuje s hosty i cizím jazyce, respektuje jejich mentalitu a zvyklosti;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a dovednosti.</li> </ul>	<b>VI. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>247,5</b>

Rozpis učiva pro ročník:	třetí – úsek odbytového střediska	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dosavadní dovednosti v oblasti obsluhy;</li> </ul>	<b>I. Opakování učiva z předchozích ročníků</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede základní principy oboru sommelier a barman;</li> <li>- charakterizuje pomůcky sommeliera a barmana a vhodně s nimi pracuje;</li> <li>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá, udržuje a ošetřuje;</li> <li>- ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů;</li> <li>- poskytuje odborný servis vína;</li> <li>- připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin;</li> <li>- orientuje se v recepturách přípravy míšených nápojů;</li> <li>- komunikuje vhodně s hostem o víně;</li> <li>- použije vhodné nástroje na podporu prodeje;</li> </ul>	<b>II. Podávání alkoholických nápojů – činnost výčepního, sommeliera a barmana</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- čepování piva a jiných čepovaných nápojů a jejich podávání</li> <li>- otevírání vína sommelierským způsobem, komunikace s hostem o víně</li> <li>- příprava míchaných nápojů podle různých receptur, komunikace s hostem, podávání destilátů</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede základní principy oboru barista;</li> <li>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá, udržuje a ošetřuje inventář potřebný v kavárně;</li> <li>- ovládá techniku přípravy a podávání nápojů, konkrétně různých druhů káv;</li> <li>- ovládá techniku obsluhy v kavárně;</li> <li>- připravuje teplé a studené nápoje;</li> </ul>	<b>III. Kavárna a příprava kávy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- práce baristy</li> <li>- práce s inventářem na podávání teplých nápojů</li> <li>- příprava kávy, různé druhy káv a jejich příprava, příprava dalších nápojů</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během akce a provede úklid po skončení akce;</li> <li>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle daného způsobu obsluhy, podávaných pokrmů a nápojů, udržuje a ošetřuje inventář;</li> <li>- ovládá techniku obsluhy na banketu, a to s ohledem na prostředí, charakter akce a společenskou příležitost;</li> <li>- uplatňuje společenské chování, profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, pečuje o svůj</li> </ul>	<b>IV. Banket</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- práce s inventářem</li> <li>- sestavování slavnostního menu a snoubení pokrmů a nápojů</li> <li>- založení slavnostní tabule podle slavnostního menu a s ohledem na slavnostní příležitost</li> <li>- dokumentace související se zajištěním banketu</li> <li>- nácvik obsluhy na banketu</li> <li>- vyúčtování s objednatelem</li> </ul>	

<p>zevnějšek a kultivovaně se projevuje;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;</li> <li>- přijímá, vyřizuje a eviduje objednávky, pracuje se zúčtovací technikou, provádí vyúčtování s objednatelem;</li> <li>- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví dokumentaci potřebnou pro organizační zajištění banketu;</li> <li>- sestaví slavnostní menu sestávající z pokrmů a vhodně snoubených nápojů podle charakteru příležitosti a zvláštních přání hostů, podle menu založí slavnostní tabuli;</li> <li>- vhodně snoubí pokrmy a nápoje;</li> <li>- komunikuje s hosty i cizím jazyce, respektuje jejich mentalitu a zvyklosti;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakuje a prohlubuje své dosavadní znalosti a dovednosti.</li> </ul>	<b>V. Souhrnné opakování učiva</b>	
<b>Celkový počet hodin</b>		<b>247,5</b>