

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Škola: Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary,
příspěvková organizace,
Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary

Zřizovatel: Karlovarský kraj
Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary

Název ŠVP: Číšník, barman, barista

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

Zaměření: Číšník

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní

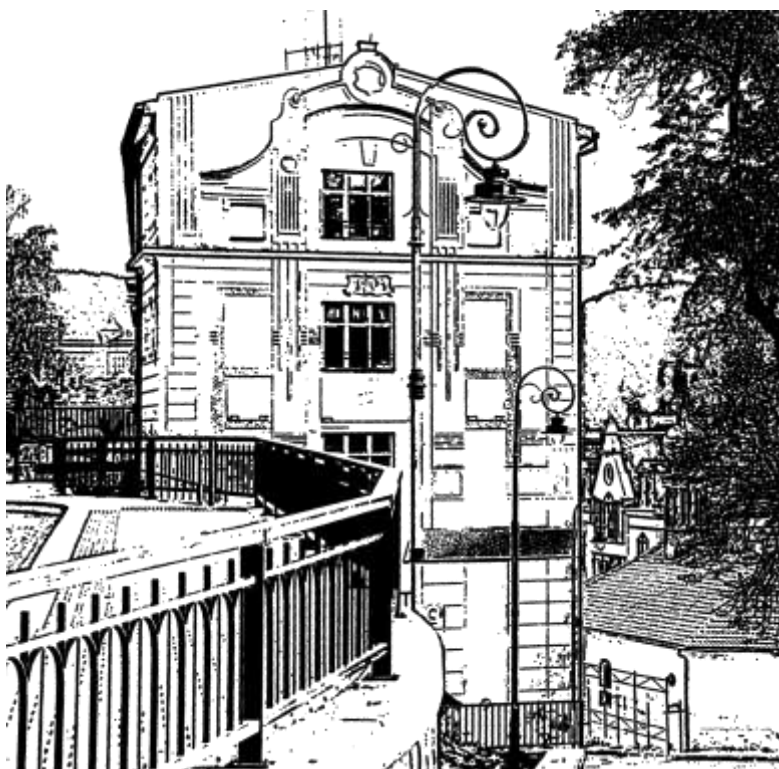
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Platnost ŠVP: od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem

razítko a podpis

Ředitel školy: RNDr. Jiří Neumann

Vedoucí zpracovatelského týmu: Vladimíra Vašíčková



PROFIL ABSOLVENTA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
Zřizovatel:	Karlovarský kraj
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem

1. Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu pracovních činností v malých, středních i velkých provozech veřejného i účelového stravování, a to především na úseku odbytu, případně ve výrobě. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Absolvent bude ovládat druhy a techniku obsluhy, organizovat si činnosti na úseku odbytu. Samostatně a dle příslušných předpisů a norem připravuje prostředí odbytu, používá vhodný inventář a systémy a formy obsluhy dle charakteru akce, vykonává obchodně provozní aktivity, sleduje odbyt výrobků, provádí vyúčtování, využívá marketingové nástroje k nabídce služeb a výrobků a prostředků podpory prodeje. Orientuje se v obchodně právních podmínkách odbytu a ve specifikách odbytu v zařízeních zaměřených na lázeňství. Posoudí v závislosti na příslušném standardu zařízení jakost výrobku a kvalitu služeb. Vede příslušnou dokumentaci odbytového střediska. Popsané uplatnění je výrazně rozšířeno do oblasti barmanství a baristiky.

Bude ovládat základy techniky obsluhy, sestavovat nabídku služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování.

Bude připraven vykonávat odborně činnosti úseku odbytu a obsluhy s výrazným rozšířením do oblastí barmanství a baristiky, zajišťovat a organizovat provoz odbytových středisek, pracovat v provozu výroby, využívat technologická zařízení, realizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny.

Ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a společensky a komunikovat ve dvou cizích jazycích.

2. Očekávané kompetence absolventa

Vzdělávání ve školním vzdělávacím programu směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žák vytvořil na úrovni odpovídající jeho schopnostem a studijním předpokladům následující stěžejní kompetence:

Obecně odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- ovládá techniky odbytu,
- ovládá základy technologie přípravy pokrmů,
- vykonává obchodně – provozní aktivity,
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Specificky odborné kompetence

- níže uvedené kompetence jsou výrazněji rozšířeny do oblasti barmanství a baristiky,
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, systém HACCP,
- má přehled o výživě, užívá zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování,
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů, skladuje správným způsobem potraviny a nápoje,
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost nápojů sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek,
- charakterizuje běžné pokrmy české kuchyně i zahraničních kuchyní, kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy po expedici z výroby,
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- připravuje pracoviště v odbytovém středisku na provoz,
- realizuje odbyt vhodnými druhy a technikami,
- volí a užívá vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti,
- používá vhodný inventář,
- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky,
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,
- sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování,
- připravuje podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu,
- kalkuluje cenu výrobků a služeb, orientuje se v cenách surovin na trhu,
- orientuje se v ekonomicko-právním prostředí provozu společného stravování,
- využívá ekonomických informací pro zabezpečení provozu,
- sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií,
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků,
- využívá prostředků podpory prodeje,
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou,
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví osob na pracovišti,
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- dodržuje zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti,
- poskytuje první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu,
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku,
- dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana),
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady,
- efektivně hospodáří s finančními prostředky,
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Klíčové kompetence

- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i zkušeností spolupracovníků a odborníků v oboru,
- efektivně zpracovává informace z textů a mluveného projevu,

- porozumí zadání úkolu, získá potřebné informace a navrhuje řešení,
- volí prostředky a způsoby (zdroje, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit,
- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci, formuluje srozumitelně své myšlenky,
- zpracovává běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu s pravidly chování,
- dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění v gastronomii, používá základní odbornou terminologii v písemné i ústní formě,
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti,
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky,
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje,
- uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobní identitu,
- komunikuje se zaměstnavateli se základní znalostí pracovněprávních vztahů,
- správně používá běžné měrné a finanční jednotky,
- aplikuje matematické postupy pro řešení praktických úkolů v běžných situacích,
- pracuje s osobním počítačem a běžnými prostředky ICT a s běžným základním a aplikačním programovým vybavením,
- komunikuje elektronickou poštou, získává informace z otevřených zdrojů (Internet).

Afektivní kompetence

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládá vhodné techniky učení,
- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a pracovních podmínkách,
- reaguje adekvátně na své hodnocení, přijímá radu i kritiku,
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly,
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí,
- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností a zájmů.

3. Způsob ukončení vzdělávání

Stupeň poskytovaného vzdělání je střední vzdělání s výučním listem, ukončované je závěrečnou zkouškou, kterou mohou žáci konat pokud úspěšně ukončí poslední ročník školního vzdělávacího programu. Dokladem o dosažení tohoto vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace Ondřejská 56, 360 01 Karlovy Vary
Zřizovatel:	Karlovarský kraj
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem

1. Celkové pojetí vzdělávání

Celkové pojetí vzdělávání v oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník je determinováno prostředím Karlovarského kraje a především Karlových Varů a ostatních lázeňských míst kraje. Gastronomie je nedílnou součástí odvětví cestovního ruchu regionálně a lokálně zaměřeného na lázeňství a další doprovodné aktivity. Infrastruktura takto zaměřeného cestovního ruchu dominují velké hotelové domy, lázeňské hotely a další zařízení, která se vyznačují vysokou úrovní a specializovaností gastronomických služeb. Provozy uvedených zařízení disponují mnoha středisky, která vyžadují hlubší kompetence k činnostem v oblasti barmanství a baristiky. Absolventi oboru, pokud v něm budou pracovat, mají možnost uplatnění v popsaném prostředí regionu, případně i v náročnější gastronomii dalších center cestovního ruchu České republiky nebo v zahraničí, především v prostoru EU.

Proto je obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník rozpracován do zaměření Kuchař, kuchařka; Číšník, servírka a Číšník, barman, barista, čímž vzdělávací strategie vychází vstříc regionálnímu trhu práce, sociálním partnerům, potřebám zaměstnavatelů, případně i nárokům pracovního trhu EU.

2. Vzdělávací strategie

Školní vzdělávací program Číšník, barman, barista je koncipován pro získání všeobecného přehledu v celé oblasti stravovacích služeb a získání komplexních kompetencí k výkonu odborných činností na úseku odbytu v podniku společného stravování. Důraz je kladen na významné rozšíření zaměření Číšník o kompetence potřebné k odborným činnostem na úseku odbytu s výrazným doplněním o kompetence v oblasti barmanství a baristiky, včetně jeho provozu, organizace a vytvoření základních předpokladů pro vykonávání obchodně podnikatelských aktivit v oboru. Úseku výroby je věnován prostor v rozsahu minimálních požadavků RVP oboru.

Vzdělání v oboru poskytuje vzdělanostní i institucionální platformu pro další možné vzdělávání ve stupni středního vzdělání s maturitní zkouškou, většinou v podobě nástavbového studia.

Vzdělávání sestává z teoretického a praktického vyučování. Teoretické vyučování je organizováno formou výuky všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů. Praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí, a to po celou dobu vzdělávání. Při rozvržení obsahu vzdělávání byly z disponibilních hodin posíleny vzdělávací oblasti Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha a Komunikace ve službách i profilující okruh Číšník. Vzdělávací oblast Odbyt a obsluha byla prohloubena o rozšiřující kompetence v oblasti barmanství a baristiky, které jsou v samostatných předmětech v učebním plánu zařazeny do 3. ročníku. Důraz je kladen na aktivní a neformální mezipředmětové vztahy a vazby mezi praktickým a teoretickým vyučováním i mezi jednotlivými předměty teoretického vyučování. Velká pozornost je plánovaně věnována

různým formám motivace žáků a aktivování zájmu žáků o obor. Důležitá pro vzdělávání je funkční partnerská spolupráce s pracovišti, na kterých probíhá praktické vyučování. Součástí strategie realizace je vytváření prostoru a aktivit pro žáky se zvýšeným zájmem o obor a odborný růst v podobě vzdělávacích akcí, soutěží, spolupráce se zahraničím, spolupráce s profesními sdruženími. Pro žáky se znevýhodněním pak účinný kompenzační systém a systém prevence sociálně patologických jevů. Významnou roli sehrává v realizaci vzdělávacího programu příznivé klima a firemní kultura školy, klima třídního kolektivu a v neposlední řadě příznivé prostředí pracoviště praktického vyučování.

Hodinové dotace v rozpisech učiva a výsledků vzdělávání jsou doporučující a lze je s ohledem na konkrétní podmínky organizace výuky a průběhu školního roku přiměřeně upravovat.

Vzhledem k tomu, že do vzdělávání v oboru většinou vstupují prakticky zaměřeni žáci s nepříliš rozvinutými studijními předpoklady, hrají důležitou roli metodicko didaktické postupy. V závislosti na pojetí a charakteristice předmětu jsou proporcionálně dle charakteru a obsahu vzdělávání užívány následující:

- Klasické
 - slovní - vysvětlování, výklad, přednáška, práce s textem, dialog
 - názorně demonstrační - práce s obrazem, modelem, prezentací, pozorování, ukázka, instruktáž
 - dovednostně praktické - vytváření znalostí, dovedností a návyků napodobováním, experimentem, praktickým cvičením, produktivní činností
- Aktivizující
 - diskuze, řešení problému, situační simulace, inscenace, didaktická hra, kvíz
 - brainstorming a myšlenkové mapování...
- Komplexní výukové formy
 - výuka frontální, skupinová, individualizovaná, kooperativní, projektová, samostatná práce žáků...

Nedílnou součástí realizace vzdělávacího programu je uplatňování metod aplikace praktických zkušeností a reálných jevů v teorii, spojení teoretických znalostí s praxí, užívání klasických i moderních zdrojů informací. Významnou metodickou roli hrají formy vzdělávací jednotky, z nichž základní je vyučovací hodina, doplňkové semináře, workshopy, exkurze, kurzy a výjezdy žáků a zahraniční aktivity školy. Z hlediska metodiky je důležité využití moderní didaktické techniky od klasické projekční techniky až po interaktivní nástroje, především informační a komunikační technologie (počítače s výukovými produkty, interaktivní tabule ...).

3. Způsob rozvoje klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Získávání klíčových kompetencí prolíná po celou dobu vzdělávání jednotlivými předměty včetně praktického vyučování. Klíčovým kompetencím je také věnován prostor i v aktivitách nad rámec minimálních požadavků na obsah školního vzdělávacího programu.

Získávání klíčových kompetencí v jednotlivých vyučovacích předmětech ve školním vzdělávacím programu znázorňuje tabulka *Přehled uplatňování klíčových kompetencí*.

Pod tabulkou je uveden *Výčet klíčových kompetencí* včetně jejich struktury.

Přehled uplatňování klíčových kompetencí

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

Zaměření: Číšník

Název ŠVP: Číšník, barman, barista

KLÍČOVÁ KOMPETENCE	k učení	k řešení problémů	komunikativní	personální a sociální	občanské a kulturní povědomí	k pracovnímu uplatnění a podn. aktivitám	matematické	využívat IKT a pracovat s informacemi
Český jazyk a literatura	X		X	X	X	X		X
Cizí jazyk (AJ/NJ)	X		X		X			X
Další cizí jazyk (RJ)	X		X		X			
Občanská výchova	X		X	X	X	X		
Matematika	X	X					X	
Základy přírodních věd	X	X	X		X			
Tělesná výchova	X			X	X	X		
Informační a komunikační technol.	X	X		X	X	X	X	X
Ekonomika	X	X	X	X	X	X	X	X
Potraviny a výživa	X			X				
Technologie	X					X	X	X
Odbyt a obsluha	X		X			X	X	X
Základy barmanství	X		X			X	X	X
Základy baristiky	X		X			X	X	X
Administrativa	X	X	X			X		X
Odborný výcvik	X	X	X	X	X	X	X	X

Výčet klíčových kompetencí a jejich struktura

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- rozumět podstatě, principům a základním pravidlům podnikání
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- používat a převádět běžné jednotky
- provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy)
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Realizaci průřezových témat ve školním vzdělávacím programu znázorňuje tabulka *Přehled realizace průřezových témat*.

Strategie realizace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Těžištěm realizace průřezového tématu je předmět Občanská výchova, dále jsou to především Český jazyk a literatura, Ekonomika a Odborný výcvik.

Významnou součástí realizace jsou však i následující faktory:

- vytváření demokratického klimatu školy
- průběžné provádění etické výchovy
- úsilí o úspěšnost žáků ve vzdělávání včetně operativní a funkční aplikace různých strategií výuky a pozitivní motivace
- mediální výchova

Člověk a životní prostředí

Průřezové téma je realizováno komplexně v předmětu Základy přírodních věd, v obecnější poloze v předmětu Občanská výchova a okrajově v dalších, především odborně zaměřených předmětech.

Důležitou součástí plnění tématu je odborný výcvik vedoucí v praktických podmínkách pracovního prostředí k environmentálnímu přístupu s ohledem na udržitelný rozvoj a logické souvislosti v ostatních předmětech i případné projektové aktivity.

Člověk a svět práce

Těžištěm realizace průřezového tématu jsou předměty Občanská výchova a Ekonomika, dále však problematika tématu postupuje většinou předmětů, což koresponduje s odborným zaměřením školního vzdělávacího programu. Důležitou součástí plnění tématu je opět Odborný výcvik, který prakticky uvádí žáky do reálného pracovního prostředí a jeho organizace, norem a předpisů, kolektivních vztahů a pracovního klimatu, pracovních postupů a plnění hospodářských úkolů i firemní kultury.

Informační a komunikační technologie

Průřezové téma je realizováno komplexně v předmětu Informační a komunikační technologie, kde pokrývá v podstatě celou problematiku. V souvislosti se současným přechodem k informační společnosti a celkové digitalizaci informací a dat je vhodné (není to však povinné), aby problematika prolínala do ostatních předmětů v podobě aplikace výukových programů, prezentací, simulací s co nejvyšší interaktivitou žáků, čímž dochází k nabývání počítačové gramotnosti ve

smyslu Státní informační a komunikační politiky. S praktickým využitím ICT se žáci setkávají při Odborném výcviku.

Podmínkou realizace je průběžné vytváření a upgrade ICT HW a SW infrastruktury školy včetně moderních prezentačních prostředků (dataprojektory, interaktivní tabule ...).

Přehled realizace průřezových témat

PRŮŘEZOVÁ TÉMATA	občan v demokratické společnosti	člověk a životní prostředí	člověk a svět práce	informační a komunikační technologie
Český jazyk a literatura	X		X	X
Cizí jazyk (AJ/NJ)	X		X	X
Další cizí jazyk (RJ)	X		X	
Občanská výchova	X	X	X	X
Matematika				X
Základy přírodních věd		X		X
Tělesná výchova	X	X		
Informační a komunikační technol.	X		X	X
Ekonomika	X	X	X	X
Potraviny a výživa		X		X
Technologie		X	X	X
Odbyt a obsluha		X	X	X
Základy barmanství		X	X	
Základy baristiky		X	X	
Administrativa	X		X	X
Odborný výcvik	X	X	X	X

Výčet průřezových témat a jejich struktura

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační...)

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- soustava vzdělávání v ČR, návaznosti druhů vzdělávání, význam a možnosti dalšího vzdělávání, rekvalifikace, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí
- trh práce, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik situací
- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí
- soukromé podnikání, podstata a formy, rozdíly mezi podnikáním a pracovním poměrem, výhody a rizika podnikání, orientace v živnostenském zákoně a obchodním zákoníku
- podpora státu sféře zaměstnanosti, informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání a hledání zaměstnání a rekvalifikací, podpora nezaměstnaným

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

4. Organizace výuky

Program je realizován v denní formě vzdělávání v délce 3 roky. Výuka je organizována v dvoutýdenních cyklech, střídá se týden teoretického a týden praktického vyučování.

Teoretické vyučování je organizováno formou výuky všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů. Předměty, na kterých spočívá těžiště zpracovaného zaměření jsou Technologie, Odbyt a obsluha, Základy barmanství, Základy Baristiky a Odborný výcvik. Teoretické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno v sídle školy, kde jsou vytvářeny potřebné materiální a organizační podmínky. Tělesná výchova probíhá v pronajatém sportovním areálu a v učebním plánu je doplněna lyžařským výcvikovým kurzem.

Pro úspěšnou realizaci vzdělávání lze třídy s ohledem na vzdělávací potřeby, bezpečnost a hygienu práce dělit na skupiny, a to především cizí jazyky, Tělesnou výchovu, Informační a komunikační technologie, Administrativu a v případě sdílení třídy více obory také odborné předměty.

Praktické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání, a to alternativně následujícími modely:

- na odloučeném pracovišti školy, které je školou provozováno jako restaurace pro veřejnost a školní jídelna, kde praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku;
- na smluvně zajištěném odloučeném pracovišti školy v provozu zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru, kde praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku ve spolupráci s instruktory z řad zaměstnanců;
- na smluvně zajištěném pracovišti v provozu zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru, kde praktické vyučování vedou instruktoři z řad zaměstnanců s tím, že se na vedení praktického vyučování podílí zástupce ředitele pro praktické vyučování nebo vedoucí učitel odborného výcviku prostřednictvím pravidelných metodických návštěv;
- ve smluvně zajištěném školském zařízení, pracovišti praktického vyučování, které je zařazeno v rejstříku škol a školských zařízení a je zřízeno fyzickou nebo právnickou osobou.

Praktické vyučování žáků je zajišťováno a realizováno pouze na pracovištích, která disponují vhodným organizačním, technologickým i sociálním zázemím, většinou se jedná o významné hotelové společnosti města a regionu.

Praktické vyučování je organizováno ve smíšených skupinách tvořených žáky 1.-3. ročníků, přičemž maximální počet žáků ve skupině vedené učitelem odborného výcviku a počet žáků vedených instruktorem je stanoven platným předpisem.

Organizace teoretického i praktického vyučování je operativně dle aktuálních možností doplňována akcemi motivujícími žáky k zájmu o obor, odborný růst a prohlubujícími jejich kompetence.

5. Způsob a kritéria hodnocení žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá dle platných předpisů, způsob a kritéria jsou podrobně specifikována Školním řádem a Přílohou A Školního řádu - pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Stejným způsobem se postupuje při vydávání výchovných opatření.

Hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáka na vysvědčeních se vyjadřuje klasifikací, tj. stupni. Každé pololetí se žákům vydává vysvědčení, za první pololetí výpis z vysvědčení.

Stupně hodnocení výsledků vzdělávání v povinných a nepovinných předmětech:

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

Stupně hodnocení chování:

- 1 velmi dobré
- 2 uspokojivé
- 3 neuspokojivé

Pro stanovení stupně hodnocení za konkrétní výkon žáka v průběhu pololetí lze výsledky vzdělávání přiměřeně dle charakteru a pojetí vzdělávání v předmětu zpracovávat metodami bodování, procentuálního vyjádření apod. s tím, že výsledným výstupem konkrétního hodnocení musí být stupeň klasifikace. Podrobná kritéria a metodiku konkrétního hodnocení si dle potřeby rozpracuje hodnotící a seznámí s ní žáky.

Projektově vedená část obsahu vzdělávání v daném předmětu musí být v průběhu pololetí průběžně hodnocena stupni za dílčí výstupy tak, aby bylo možné objektivně stanovit stupeň klasifikace za pololetí. V případě vedení výuky projektovou nebo jinou netradiční formou je vyučující povinen seznámit žáky s formami a způsobem hodnocení výstupů projektové výuky v daném školním roce. Hlavní funkcí hodnocení je diagnostika výstupů vzdělávání, především stupně rozvoje a osvojení klíčových kompetencí, zvládnutí průřezových témat a požadovaných výstupů předmětu, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace dále pak vedení žáků k reálnému sebehodnocení a zvýšení jejich motivace. Při hodnocení výsledků vzdělávání se postupuje dle následujících zásad:

- komplexnost hodnocení zahrnující požadované výstupy předmětu, míru osvojení klíčových a odborných kompetencí a zvládnutí průřezových témat,
- komunikativní přístup k žákům,
- snaha o využití forem sebehodnocení a kolektivního hodnocení,
- respektování individuálních potřeb a možností žáka při volbě metody hodnocení,
- vychází z výsledků a práce žáka v průběhu celého pololetí,
- je dodržována stanovená četnost hodnocení a rozložení v průběhu pololetí,
- čtvrtletně je prováděna plošná diagnostika,
- výsledky každé klasifikace jsou zdůvodňovány včetně rozboru kladů a nedostatků,
- s formou hodnocení musí být žák předem seznámen.

Podklady pro hodnocení a klasifikaci výsledků a chování žáka:

- průběžný monitoring žáka,
- zkoušky a testy (písemné, ústní, grafické, praktické, pohybové),
- výstupy projektů,
- výsledky aktivit souvisejících se vzděláváním (soutěže, odborné akce...),
- konzultace s ostatními učiteli, třídním učitelem, výchovným poradcem.

Hodnocení v předmětech teoretického zaměření:

- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných výstupů a kompetencí,
- schopnost uplatňovat výstupy při řešení teoretických úkolů a problémů,
- schopnost vyjádření a zobecnění, logika myšlení,
- samostatnost, tvořivost a aktivita,
- přesnost, výstižnost a odborná a jazyková správnost ústního a písemného projevu.

Hodnocení v předmětech praktického zaměření:

- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných výstupů a kompetencí,
- osvojení praktických dovedností a návyků, zvládnutí pracovních postupů,
- využití a aplikace teorie v praktických činnostech,
- aktivita, samostatnost, tvořivost a iniciativa v praktických činnostech,
- kvalita pracovních výstupů, organizace vlastní práce a pracoviště, užívání technologií,
- dodržování předpisů (BOZP, HACCAP...),
- hospodárné využívání surovin, materiálů, energie,
- přístup k pracovnímu kolektivu a týmové spolupráci.

Samostatná odborná práce (SOP)

SOP je písemným zpracováním komplexního úkolu zaměřeného na prokázání všeobecných a především odborných znalostí a dovedností, které úzce souvisejí s výkonem praktických činností v rámci daného oboru.

Tvorba a hodnocení kvality SOP jsou součástí vzdělávání v teoretickém odborném předmětu Odbyt a obsluha ve 2. pololetí posledního ročníku vzdělávání.

Hodnocení kvality zpracování SOP se do uvedeného předmětu a pololetí započítává váhou 50%.

Pokud žák bez omluvy a zdůvodnění SOP neodevzdá ve stanoveném termínu (nebo mu omluva nebyla ředitelem školy uznána), nebude žák v uvedeném předmětu a pololetí hodnocen.

Následná prezentace a obhajoba výsledků samostatné odborné práce je součástí praktické zkoušky dle pravidel centrálně vydaného jednotného zadání závěrečné zkoušky, kde je SOP spojena s realizací konkrétního praktického úkolu.

6. Podmínky přijímání ke vzdělávání

Přijímání ke vzdělávání je realizováno dle zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky č. 353/2016 Sb, o přijímacím řízení ke střednímu vzdělávání ve znění pozdějších předpisů, případně dle nově vydaných příslušných předpisů.

Ke vzdělávání lze přijímat uchazeče, kteří splnili povinnou školní docházku nebo úspěšně ukončili základní vzdělávání před splněním povinné školní docházky.

Kriteria přijímacího řízení vycházejí z praktické povahy školního vzdělávacího programu v rámci středního vzdělání s výučním listem:

- zdravotní způsobilost pro daný obor doložená lékařským posudkem,
- hodnocení znalostí dle vysvědčení z předchozího vzdělávání,
- další skutečnosti osvědčující vhodné schopnosti, vědomosti a zájmy uchazeče,
- přijímací zkoušky se nekonají,
- kritéria přijímacího řízení jsou zveřejňována na úřední desce a webových stránkách školy do konce ledna.

Posuzování zdravotní způsobilosti se řídí Nařízením vlády č.689/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů, případně nově vydaným předpisem.

Ke vzdělávání nemohou být přijímáni zejména uchazeči s prognosticky závažnými:

- onemocněními podpůrného a pohybového aparátu,
- onemocněními omezujícími funkce horních končetin (poruchy hrubé i jemné motoriky),
- precitlivělostí na alergizující látky používané při praktickém vyučování,

- nekompenzovanými formami epilepsie a kolapsovými stavy,
- onemocněními vylučujícími vydání zdravotního průkazu,
- dalšími onemocněními a stavy dle posouzení lékaře.

7. Způsob ukončování vzdělávání

Vzdělávání je ukončováno závěrečnou zkouškou formou jednotného zadání a probíhá dle platných předpisů, zákona č.561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) a Vyhlášky MŠMT ČR č. 47/2005 Sb. o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné, praktické a ústní zkoušky. Témata a obsah zkoušky stanovuje ředitel školy v souladu se školním vzdělávacím programem a jednotným zadáním. Obsahově je koncipována tak, aby v rámci proveditelnosti co nejkomplexněji ověřila splnění požadovaných výstupů vzdělávání, míru osvojení klíčových a odborných kompetencí a zvládnutí průřezových témat.

Písemná zkouška se koná v sídle školy. Žáci si zvolí a písemně zpracují jedno z témat stanovených ředitelem dle jednotného zadání. Těžištěm obsahové náplně písemné části jsou Odbyt a obsluha, Potraviny a výživa, Ekonomika, Profesní etika a další k praxi se vztahující tematické celky. Problematika barmanství a baristiky je v rámci pravidel jednotného zadání aplikována do části (Š) Organizace práce v provozu.

Praktická zkouška probíhá na pracovišti, na kterém žák vykonával praktické vyučování, případně na jiném pracovišti. Praktická zkouška může trvat až 3 dny. Praktická zkouška sestává z následujících částí:

- obsluha a dovednosti číšníka v běžném provozu
- odborná dovednost číšníka
- provedení úkolů ze samostatné odborné práce

Ústní zkouška se koná v sídle školy před zkušební komisí. Těžištěm obsahové náplně ústní části jsou předměty Obsluha a odbyt, Potraviny a výživa a obecný přehled ze světa práce.

8. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na podpůrná opatření dle § 16 školského zákona.

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 (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat. 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 je možné zohlednit také § 67 odst. 2 ŠZ, který umožňuje uvolnit žáka na žádost zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu.

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 stanoví příslušné prováděcí předpisy vč. vyhlášky č. 27/2016 Sb.).

Žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru vzdělání z vážných zdravotních nebo jiných důvodů, škola nabídne po poradě se ŠPZ a zástupci nezletilého žáka, popř. s jinými institucemi, jiný, pro něj vhodnější obor vzdělání (tato nabídka je učiněna žákovi včas, jakmile škola zjistí závažné překážky ke vzdělávání žáka v daném oboru vzdělání).

Nezbytným předpokladem pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělání v jednotlivých oborech je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání na střední škole.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence. Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky.

V konkrétních podmínkách školy a s ohledem na charakter školního vzdělávacího programu je ve vzdělávání reálný výskyt žáků se specifickými vývojovými poruchami učení a chování, dlouhodobější nebo vážnější onemocnění a sociální znevýhodnění projevující se školní neúspěšností a výskytem rizikového chování.

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami jsou vzděláváni v běžných třídách, přičemž škola aplikuje individuální přístup, poradenství a dále diagnostické, kompenzační a intervenční postupy ve vzdělávání. Pedagogové průběžně a operativně vyhledávají vhodné strategie učení. Obecně je nutné pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami vytvářet demokratické klima školy, průběžně provádět etickou výchovu a usilovat o úspěšnost žáků ve vzdělávání včetně operativní a funkční aplikace různých strategií výuky, pozitivní motivace a poradenství.

Vzdělávání nadaných žáků

Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání a být zaměřena na to, aby se tato nadání mohla ve škole projevit a rozvíjet.

Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 vyhlášky považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za žáka mimořádně nadaného se 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 nebo sociálních dovednostech.

V případě školy se jedná o jednotlivé žáky se zvýšeným a hlubším zájmem o odborný rozvoj, další vzdělávání a úspěšné praktické uplatnění v oboru, kde je péče školy zaměřována do oblastí:

- vzdělávací aktivity nad rámec výuky (kurzy, semináře, prezentace...),
- individuální konzultace,
- podpora přípravy a účasti v soutěžích,
- zahraniční aktivity,
- spolupráce s profesními sdruženími a sociálními partnery,
- podpora pro přechod na vyšší stupeň vzdělávání v oboru,

a dále o individuálně nadané a úspěšné žáky v některé oblasti (např. sport, kultura...), kde je péče školy zaměřována do oblastí:

- individuální konzultace,
- podpora individuální přípravy na vzdělávání,
- případně vydání individuálního vzdělávacího plánu.

Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané

Školní řád v příloze B Poradenské služby školy stanoví:

- pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování PLPP, IVP pro žáky se SVP
 - systém vyhledávání a podpory žáků nadaných a žáků mimořádně nadaných.
- Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků je využíváno zejména těchto postupů
- povzbuzovat žáky při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení
 - poskytovat pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů
 - začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a škole
 - spolupracovat s odbornými institucemi, tj. se ŠPZ, odborníky mimo školství a partnery školy
 - realizovat praktickou výuku žáků se SVP se zohledněním specifík vzdělávání těchto žáků
 - realizovat další vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřené na vzdělávání žáků se SVP.
 - k úspěšnému budoucímu uplatnění na trhu práce je žákům nabízeno **kariérové poradenství**.

9. Materiální zajištění vzdělávání

Teoretické vyučování

Je realizováno v dopravně dobře dostupném objektu Ondřejská 1122/56 v Karlových Varech.

Výuce je k dispozici celkem 16 učeben, z toho 12 kmenových, 2 dělicí, a 2 specializované na informační technologie. Z kmenových tříd jsou 2 odborně vybavené pro gastronomii.

Učebna gastronomických předmětů je vybavena barem, horkovzdušnou varnou jednotkou, pracovišti s varnými deskami, minutkovou indukční plotnou, chladícím zázemím a širokým sortimentem odborného inventáře a pomůcek.

Dvě učebny ICT, každá se 16 kusy žákovských PC s podporou multimediálních technologií jsou propojeny lokální sítí, se síťovým napojením na vysokorychlostní internet, s možností tisku a scanování, doplněné o řídicí učitelské stanoviště.

Část učeben je osazena kompletem PC s napojením na internet a s dataprojekcí, ve dvou učebnách je nainstalována interaktivní tabule.

Pracovníkům školy slouží lokální informační síť s přístupem k internetu, jejímiž stanicemi jsou osazeny kabinety i sborovna, k dispozici jsou notebooky. Ve škole je instalována lokální síť WIFI pro příjem internetu žáky i pedagogy.

Jednotlivé kabinety jsou vybaveny mnoha učebními pomůckami, důraz je kladen na dominantní obory gastronomické. Početná je sbírka videokazet, CD a DVD s odbornou tematikou.

Širokou nabídku více než 2000 titulů odborné i další literatury a multimediálních produktů poskytuje žákům i pedagogům školní knihovna.

V přízemí budovy slouží komplex šaten s osobními skříňkami, na chodbách budovy školy jsou zřízeny relaxační koutky se sedacími soupravami, k dispozici je bufet a automat na teplé nápoje.

Pro tělesnou výchovu škola využívá venkovní sportoviště a halu v areálu Slavia v Karlových Varech Drahovicích a plavecký bazén KV Arény.

Praktické vyučování

Je v souladu s platnými předpisy zajišťováno formami popsanými v článku 4. Organizace výuky.

Odborný výcvik žáků je zajišťován a realizován na pracovištích, která disponují vyspělým technologickým i sociálním zázemím, jde o významné hotelové společnosti.

Vlastní pracoviště praktického vyučování, objekt nábřeží Jana Palacha 26, slouží jako restaurace pro veřejnost a školní jídelna s kapacitou do 200 stravovaných. Toto moderně technologicky vybavené pracoviště poskytuje podmínky také pro konání kurzů, seminářů, projektů, zkoušek apod.

10. Personální zajištění vzdělávání

Škola zaměstnává cca 50 pracovníků, z nichž je 35 pedagogů a 15 nepedagogických pracovníků. Teoretické vyučování zajišťuje 25 osob.

Praktické vyučování zajišťuje 10 kvalifikovaných osob.

Část nepedagogických pracovníků zajišťuje provoz pracoviště praktického vyučování.

Škola má kvalifikovaně obsazeny pozice výchovného poradce a koordinátora ICT.

Na škole působí školní metodik prevence a koordinátor environmentální výchovy.

11. Spolupráce se sociálními partnery

Rozvinuta je dlouholetá spolupráce s řadou významných zaměstnavatelů, hotelových i obchodních společností, se kterými škola systematicky spolupracuje v oblasti rozvoje lidských zdrojů, což vytváří prostor pro zajištění praktického vyučování žáků v reálné praxi a následné zaměstnávání absolventů nebo jejich úspěšné uplatňování na trhu práce. Mezi nejvýznamnější patří Grandhotel Pupp a.s., Imperial Karlovy Vary, a.s., EDEN Group a.s., Hotel Carlsbad Plaza, Grandhotel Ambassador Národní dům Karlovy Vary, Léčebné lázně Jáchymov, a. s., Savoy Westend Hotel s.r.o., Hotel Savoy, Lázně Richmond, s. r. o., Karlovy Vary, HM Globus Karlovy Vary a další partneři.

Škola je aktivním členem Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR, České barmanské asociace.

Škola spolupracuje s hospodářskou komorou, úřadem práce a partnerskou školou v Bavorsku.

12. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci je realizována podle platných předpisů, další závazné normy, která problematiku upravují pro konkrétní podmínky školy jsou Školní řád a vnitřní směrnice o BOZP. V souladu s uvedenými normami prolíná Bezpečnost a ochrana zdraví při práci všemi činnostmi školy, a to v podobě zajišťování prostorových a materiálních podmínek vzdělávání dle platných předpisů (vyhláška č.410/2005 Sb.) včetně provádění technických a organizačních opatření, průběžného vyhodnocování a účinné eliminace rizik a kontrolní činnosti, dodržování pravidel prevence vzniku úrazu, specifikace postupu při vzniku úrazu nebo mimořádné situace, požární ochrany a prevence rizikového chování žáků, která v rovině prevence, indikace a intervence pokrývá problematiku návykových látek, kriminality, vandalství, šikany, xenofobie a rasismu, virtuálních závislostí, násilí, zneužívání a jako strategické cíle staví zdravý životní styl, pozitivní sociální chování a hodnotovou orientaci.

Žáci jsou k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci vedeni prostřednictvím osvojování odborné kompetence, která prochází odbornými předměty, přičemž těžiště spočívá v praktickém vyučování.

Zvýšená pozornost je věnována nejrizikovějším organizačním formám vzdělávání.

Praktické vyučování, které probíhá v reálném pracovním prostředí, propojuje bezpečnost a ochranu zdraví při práci se specifiky a provozními normami konkrétního pracoviště praktického vyučování.

Bezpečnost žáků v budově školy posiluje bezpečnostně docházkový systém školy sestávající z čipových přístupů do budovy, turniketů a CCTV kamerového systému s režimem monitoring/záznam.

Dále je jedná o Tělesnou výchovu organizovanou v pronajímaném sportovním areálu a o přesuny a pobyty žáků při vzdělávacích aktivitách, které jsou organizovány mimo sídlo školy. Základním atributem bezpečnosti je včasná informovanost žáků a jejich zákonných zástupců a dále organizační opatření eliminující případná rizika.

UČEBNÍ PLÁN

Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem

Vyučovací předměty	1.	2.	3.	celkem
Povinné vyučovací předměty				
Český jazyk a literatura	2	2	2	6
Cizí jazyk	2	2	2,5	6,5
Další cizí jazyk	1	1	1,5	3,5
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1,5	1	1,5	4
Základy přírodních věd	2	1	0	3
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technol.	1	1	1	3
Ekonomika	1	1,5	1,5	4
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Administrativa	1	0	0	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Předměty dle zaměření				
Technologie	1	1	1	3
Odbyt a obsluha	2	2,5	1,5	6,0
Základy barmanství	0	0	0,5	0,5
Základy baristiky	0	0	0,5	0,5
Volitelné vyučovací předměty				
Celkem týdenních vyuč. hodin	32,5	33,5	34	100
Nepovinné vyučovací předměty				

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Lyžařský výcvikový kurz	1	-	-
Závěrečná zkouška	-	-	3
Časová rezerva	6	7	4
Celkem týdnů	40	40	40

Poznámky k učebnímu plánu:

1. Délka programu v denní formě vzdělávání činí 3 roky. Výuka je organizována v dvoutýdenních cyklech, střídá se týden teoretického a týden praktického vyučování.
2. Praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání ve smíšených skupinách tvořených žáky 1.-3. ročníků, přičemž maximální počet žáků ve skupině vedené učitelem odborného výcviku a počet žáků vedených instruktorem je stanoven platným předpisem.
3. Cizím jazykem je anglický nebo německý jazyk, dalším cizím jazykem ruský jazyk.
4. Lyžařský výcvikový kurz je možné přesunout do 2. ročníku.

PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU RVP DO ŠVP

Název ŠVP: Číšník, barman, barista
 Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 Zaměření: Číšník
 Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Platnost ŠVP: od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem

Transformace z RVP do ŠVP vzdělávací oblast	RVP - minim. počet vyuč.hodin za studium		ŠVP - počet vyučovacích hodin za studium		
	minimální počet týdenních vyuč. hodin	minimální počet celkových vyuč. hodin	název předmětu	počet celkových vyuč. hodin	počet celkových vyuč. hodin
Jazykové vzdělávání	13	416		13	429
Český jazyk a literatura	3	96	Český jazyk a literatura	3	99
Cizí jazyky	10	320		10	330
Cizí jazyk			Cizí jazyk	7	231
Další cizí jazyk			Další cizí jazyk	3	99
Společenskovědní vzdělávání	3	96		3	99,0
			Občanská výchova	2	66
			Ekonomika	1	33
Přírodovědné vzdělávání	3	96		3	99,0
			Základy přírodních věd	3	99
Matematické vzdělávání	4	128		4	132,0
			Matematika	4	132
Estetické vzdělávání	2	64		4	132,0
			Český jazyk a literatura	3	99
			Občanská výchova	1	33
Vzdělávání pro zdraví	3	96		3	99,0
			Tělesná výchova	3	99
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96		3	99,0
			Informační a komunikační technologie	3	99
Ekonomické vzdělávání	3	96		3	99,0
			Ekonomika	3	99

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

Výroba pokrmů	10	320		11	363,0
			Potraviny a výživa	3	99
			Technologie	3	99
			Odborný výcvik	5	165
Odbyt a obsluha	7	224		26,5	891
			Odbyt a obsluha	6	198
			Základy barmanství	0,5	16,5
			Základy baristiky	0,5	16,5
			Odborný výcvik	20	660
Komunikace ve službách	2	64		6	198,0
			Administrativa	1	33
			Odborný výcvik	5	165
Profilující okruh – číšník *				20	660,0
			Odborný výcvik	20	660
Disponibilní h. - profilující okruh	43	1376			
CELKEM	96	3072		100	3300

Poznámka:

* Profilující okruh – číšník je zaměřen na prohloubení a praktické procvičení obsahu základní vzdělávací oblasti Odbyt a obsluha

ROZLOŽENÍ VZDĚLÁVACÍCH OBLASTÍ DO PŘEDMĚTŮ

Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem

VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V ČESKÉM JAZYCE

1 Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností	ČJL
2 Komunikační a slohová výchova	ČJL
3 Práce s textem a získávání informací	ČJL

VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V CIZÍM JAZYCE

1 Řečové dovednosti	AJ/NJ
2 Jazykové prostředky	AJ/NJ
3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	AJ/NJ
4 Poznatky o zemích studovaného jazyka	AJ/NJ

VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V DALŠÍM CIZÍM JAZYCE

1 Řečové dovednosti	RJ
2 Jazykové prostředky	RJ
3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	RJ
4 Poznatky o zemích studovaného jazyka	RJ

SPOLEČENSKOVĚDNÍ VZDĚLÁVÁNÍ

1 Člověk v lidském společenství	ObčV
2 Člověk jako občan	ObčV
3 Člověk a právo	ObčV
4 Člověk a hospodářství	EK
5 Česká republika, Evropa a svět	EK

PŘÍRODOVĚDNÉ VZDĚLÁVÁNÍ

FYZIKÁLNÍ VZDĚLÁVÁNÍ

1 Mechanika	ZPV
2 Termika	ZPV
3 Elektřina a magnetismus	ZPV
4 Vlnění a optika	ZPV
5 Fyzika atomu	ZPV
6 Vesmír	ZPV

CHEMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

1 Obecná chemie	ZPV
2 Anorganická chemie	ZPV
3 Organická chemie	ZPV
4 Biochemie	ZPV

BIOLOGICKÉ A EKOLOGICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

1 Základy biologie	ZPV
2 Ekologie	ZPV
3 Člověk a životní prostředí	ZPV

MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

1 Operace s reálnými čísly	M
2 Výrazy a jejich úpravy	M
3 Řešení rovnic a nerovnic v množině R	M
4 Funkce	M
5 Planimetrie	M
6 Výpočet povrchů a objemů těles	M
7 Práce s daty	M

ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

1 Umění a literatura	ČJL
2 Práce s literárním textem	ČJL
3 Kultura	ObčV

VZDĚLÁVÁNÍ PRO ZDRAVÍ

1 Péče o zdraví	
Zdraví	PV
Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimoř. situací	TV
První pomoc	TV
2 Tělesná výchova	TV
3 Zdravotní tělesná výchova	TV

VZDĚLÁVÁNÍ V INFORMAČNÍCH A KOMUNIKAČNÍCH TECHNOLOGIÍCH

1 Práce s počítačem, op.system, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle	IKT
2 Práce se standardním aplikačním programovým vybavením	IKT
3 Práce v LAN, el. komunikace, možnosti Internetu	IKT
4 Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet	IKT

EKONOMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

1 Základy tržní ekonomiky	EK
2 Zaměstnanci	EK
3 Podnikání, podnikatel	EK
4 Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku	EK
5 Peníze, mzdy, daně, pojistné	EK
6 Daňová evidenční povinnost	EK

VÝROBA POKRMŮ

1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prev.	T/OV
2 Hygienické požadavky na provoz společného stravování	T/OV
3 Výrobní středisko	T/OV
4 Základy technologie přípravy pokrmů	T/OV
5 Výživa	PV/OV
6 Potraviny a nápoje	PV/BB/OV

ODBYT A OBSLUHA

1 Odbytová střediska	OO/BB/OV
2 Odbyt	OO/BB/OV
3 Základy obsluhy	OO/BB/OV

KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH

1 Komunikace ve službách	OO/OV
2 Marketing	EK/OV
3 Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci	A/OV

PROFILUJÍCÍ OKRUH – ČÍŠNÍK

1 Obsluha	OO/BB/OV
-----------	----------

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	61-51-H/01 Kuchař - číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 66 2. ročník – 66 3. ročník – 66

1. Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je naučit a rozvíjet komunikační kompetenci žáků, naučit je používat jazyka jako prostředku dorozumívání, myšlení, přijímání a sdělování informací na základě jazykových a slohových znalostí.

Vzdělávání v předmětu směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace, využívali jazykových vědomostí a především dovedností v praktickém životě. Vzdělávání dále směřuje k tomu, aby se žáci vyjadřovali srozumitelně, souvisle a spisovně, formulovali své názory a uměli je obhájit, chápali význam kultury osobního projevu pro společenské uplatnění, získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a měli tyto informace předat. V písemném projevu je cílem naučit žáky vyjadřovat se v souladu s pravopisnými normami, srozumitelně a přesně, orientovat se v písemném styku s úřady a institucemi.

Cílem literárního vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se vytvořit systém kulturních hodnot, pomáhat formovat postoje žáka. Literární vzdělání je úzce spjato se vzděláním jazykovým, navzájem se tyto oblasti prolínají. Literární vzdělávání směřuje k výchově ke čtenářství, interpretaci uměleckých děl, snaží se o vlastní tvůrčí aktivity žáků.

2. Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali jazyk jako jev, v němž se odráží historický a kulturní vývoj národa,
- ve svém životním stylu volili vhodná estetická a kulturní kritéria a byli tolerantní ke vkusu jiných,
- ctíli a chránili kulturní hodnoty a sledovali kulturní dění,
- uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.

3. Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65–51–H/01 Kuchař - číšník z okruhu Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání.

Obsah je rozdělen do tří oblastí: oblast mluvnice
oblast slohu - komunikační
oblast literatury

Oblasti se navzájem prolínají.

Výuka navazuje na základní vzdělávání, které upevňuje, rozšiřuje a rozvíjí. Procvičuje a upevňuje jazykové vědomosti a dovednosti, v oblasti komunikační a slohové výchovy se zaměřuje na potřeby budoucí profese především volbou cvičení vztahujících se k potřebám praxe. V literární výchově učivo základní školy systematizuje a prohlubuje.

Předmět „Český jazyk a literatura“ se vztahuje k dalším předmětům kurikula, Občanská výchova,

cizí jazyky, odborné předměty.

Předmět je významným článkem průřezového tématu Občan v demokratické společnosti.

Charakteristika učiva dle ročníků:

1.ročník: Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací, česká a světová literatura starověku a středověku, práce s literárním textem.

2. ročník: Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací, česká a světová literatura 18. a 19.století, práce s literárním textem.

3. ročník: Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací, česká a světová literatura minulého století a současnosti, práce s literárním textem.

4. Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí ji s maximálním důrazem na profesní a společenské uplatnění žáků,. Těžiště výuky tedy spočívá v rozvoji komunikačních dovedností, schopností chápat a interpretovat text, a to i text odborný.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- četba a interpretace ukázek z uměleckých děl
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- mluvnické cvičení a samostatný ústní projev žáka
- porozumění textu, jeho správná interpretace
- samostatná a skupinová práce žáků
- veřejné prezentace prací žáků
- pravopisná cvičení
- práce s odbornou literaturou
- diskuse
- práce na PC
- naučné a instruktážní filmy
- návštěvy výstav, kulturních akcí

5. Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Žáci jsou vedeni ke kritickému sebehodnocení a sebezposuzování. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků
- hodnocením vyjadřovacích schopností žáků

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita

Člověk a svět práce

- soustava vzdělávání v ČR, návaznosti druhů vzdělávání, význam a možnosti dalšího vzdělávání, rekvalifikace, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik situací

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v oblasti komunikace v rámci vykonávání obchodně – provozních aktivit.

Výsledky vzdělávání a kompetence Český jazyk a literatura	Tematický celek	Hodinová dotace
1. ročník		66
	Literatura Práce s textem a získávání informací	22
Žák/žákyně: - zopakuje si své dovednosti a znalosti ze ZŠ - vysvětlí nutnost sebevzdělání	1. Úvod do studia 1.ročníku, plán učiva, beseda o četbě	1
- orientuje se v nabídce základních kulturních institucí - uvědomuje si význam knihoven a šíří jejich služeb - zvolí vhodný zdroj informací, zvládne výběr informací a je schopen přistupovat k nim kriticky	2. Kulturní instituce ČR se zaměřením na region (knihovny a možnosti jejich využití, tisk, internet, exkurze)	4
- klasifikuje literární druhy podle jejich žánrů a druhů - rozliší jednotlivé literární texty podle jejich charakteristických znaků a vysvětlí rozdíly mezi nimi	3. Základy literární teorie (podstata a funkce literatury, literární druhy a žánry)	3
- prohloubí si a získá nové poznatky o nejstarších dílech světové literatury - uvědomí si aktuálnost těchto děl - vyjádří vlastní prožitky z těchto děl	4. Výběr z nejstarších světových literatur (řecká mytologie, Bible)	2
- utřídí si poznatky o české středověké literatuře - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů - vysvětlí význam Jana Husa a jeho odkaz pro současnost	5. Výběr z české středověké literatury (nejstarší památky z doby Velké Moravy, literární památky doby středověku, osobnost a dílo Jana Husa)	3
- pochopí renesanční změny v myšlení lidí - uvede významné představitele renesančního umění – nejen literatury - vyjádří vlastní prožitky z těchto děl	6. Výběr z evropské renesanční literatury (renesance jako nový umělecký a životní styl, výběr z děl renesančních autorů)	4
- charakterizuje problematiku doby pobělohorské - vysvětlí názory J.A.Komenského, uvědomí si jejich nadčasovost - objasní význam lidové slovesnosti pro národ	7. Literatura doby pobělohorské (Jan Ámos Komenský, význam ústní lidové slovesnosti)	2

<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam buditelů pro formování novodobého národa, - chápe společenskou funkci divadla i v současnosti - prohlubuje si znalosti o osobnostech literatury této doby - vyjádří vlastní prožitky z těchto děl - text interpretuje a diskutuje o něm 	<p>8. Výběr z literatury národního obrození (charakteristika období, jazykovědci a historici NO, význam českého divadla v době NO, romantismus a jeho představitelé</p>	<p>3</p>
<p><u>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</u> <u>Komunikační a slohová výchova</u> <u>Práce s textem a získávání informací</u></p>		<p>44</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí funkci slohotvorných činitelů - rozliší funkční styl a slohový útvar 	<p>1. Podstata slohu, slohotvorní činitelé, funkční styly</p>	<p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje se na aktivní účast na společenském dění - vhodně se prezentuje - zdokonaluje kulturu osobního projevu - upevňuje si principy a normy kultivovaného vyjadřování a vystupování - vhodně formuluje otázky a odpovědi - učí se vnímat a poslouchat partnera - věcně správně argumentuje 	<p>2. Projevy prostě sdělovací (vyjadřování při běžném společenském styku, běžná komunikace)</p>	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - si zajistí si potřebné zdroje informací, vybírá z nich, přistupuje k nim kriticky - má přehled o denním tisku - dokáže formulovat své názory 	<p>3. Krátké informační útvary (zpráva, oznámení, inzerát a odpověď na něj, reklama)</p>	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - prokazuje a zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti - objasní rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním - uvědomuje si situace, kdy je nespisovné vyjadřování nevhodné - dokáže se věcně správně, jasně, srozumitelně vyjadřovat 	<p>4. Vypravování (vyprávěcí postupy běžné komunikaci, v uměleckém projevu, v publicistice, stavba vypravování, charakteristické jazykové prostředky)</p>	<p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ověřuje a upevňuje si znalosti ze ZŠ - v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu 	<p>5. Hlavní principy českého pravopisu (opakování a upevňování vědomostí ze ZŠ)</p>	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v soustavě jazyků 	<p>6. Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky</p>	<p>1</p>

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy ve vlastním projevu - vlastním projevem volí prostředky adekvátní komunikační situaci 	7. Národní jazyk a jeho útvary	2
<ul style="list-style-type: none"> - v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje - bezpečně ovládá pravopis odborné terminologie - používá normativní příručky českého jazyka 	8. Hlavní principy českého pravopisu (y/i po obojetných hláskách pravopis u,ů, ú pravopis skupin –bě-, -vě-, -pě-/ -bje-, -vje pravopis skupin – mě-, -mě- pravopis předpon s-, z-, vz- pravopis předložek s, z/ se, ze práce s Pravidly českého pravopisu	8
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí slovní zásobu a své vyjadřovací schopnosti - v komunikaci volí prostředky adekvátní situaci - používá odbornou terminologii - rozvíjí slovní zásobu - rozlišuje spisovný a nespisovný jazyk, obecnou češtinu, nářečí, slang - chápe rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním - pracuje s nejnovějšími jazykovými příručkami - využívá PC při práci s textem 	9.Slovní zásoba, stylové rozvrstvení a obohacování slovní zásoby (slovo, synonyma, antonyma, homonymy, slova jednoznačná a mnohoznačná, jazykové příručky a práce s nimi)	6
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje zásady správné výslovnosti - prohlubuje si pravopisné dovednosti - zamýšlí se nad významem a strukturou slov 	10. Tvoření slov	2
2. ročník		66
	Literatura Práce s textem a získávání informací	22
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - zopakuje si a upevní znalosti z prvního ročníku - získané poznatky aplikuje na konkrétní díla 	1. Opakování látky 1.ročníku	2
<ul style="list-style-type: none"> - pozná základní rysy realismu i v jiných druzích umění - uvede hlavní představitele českého i světového realismu - text interpretuje a debatuje o něm - vysvětlí význam K.H.Borovského pro českou žurnalistiku 	2. Realismus v české a světové literatuře (podstata realismu, kritický realismus v dílech K.H.Borovského, J. Nerudy, B.Němcové, výběr z děl světového	6

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí znaky fejetonu a umí jej vyhledat v současném tisku - vysvětlí na základě uměleckého textu sociální problematiku doby 	realismu)	
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže interpretovat i poezii - prokáže recitační schopnosti 	3. Česká poezie 2.poloviny 19.století	4
<ul style="list-style-type: none"> - text interpretuje a debatuje o něm - porovná drama v jevištní a knižní formě - uvědomí si význam historických děl jako „učebnice“ dějepisu - vytváří si kladný vztah k historii českého národa 	4. Česká literatura konce 19. století (se zaměřením na historický realismus a divadlo)	5
<ul style="list-style-type: none"> - text interpretuje a debatuje o něm - uvědomuje si sociální problematiku doby – dílo P.Bezruče - na základě četby básní F.Šrámka porozumí pojmu antimilitarismus - pochopí i dějinný kontext obsahu čteného 	5.Česká literatura přelomu 19. a 20. století (moderní umělecké směry v české literatuře, vesnická tematika)	5
	<u>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</u> <u>Komunikační a slohová výchova</u> <u>Práce s textem a získávání informací</u>	44
<ul style="list-style-type: none"> - vystihne charakteristické znaky administrativního stylu - využívá vhodné jazykové prostředky - důsledně uplatňuje znalosti českého pravopisu - sestaví jednoduchý úřední dopis - sestaví žádost - uplatňuje správné zásady vyplňování formulářů - využívá internet pro získání (vyplnění) formulářů - je schopen ověřit si správnost určitého tvaru v PČP 	1.Styl administrativní (úřední dopis, žádost)	5
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomí si význam osobní korespondence - poukáže na přednosti kultivovaného písemného styku - důsledně uplatňuje znalosti českého pravopisu - používá vhodné jazykové prostředky - dbá na formální úpravu dopisu 	2. Osobní dopis (blahopřání, přání, kondolence)	2
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí funkci popisu - pozná charakteristické znaky popisu - používá vhodné jazykové prostředky 	3. Popis	5

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí funkci odborného popisu a popisu pracovního postupu - pozná charakteristické znaky odborného popisu a popisu pracovního postupu - používá vhodné jazykové prostředky - důsledně uplatňuje znalosti českého pravopisu - odborně se vyjadřuje jevech svého oboru - je schopen ověřit si správnost určitého tvaru v PČP - vyhledá si potřebné informace na internetu 	<p>4. Odborný popis, popis pracovního postupu (se zaměřením na učební obor žáků)</p>	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje znalosti pravopisu, zdůvodňuje použití gramatických norem 	<p>5.Hlavní principy českého pravopisu</p>	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - v písemném i mluvené projevu aplikuje poznatky z tvarosloví 	<p>6. Slovní druhy –gramatické tvary, konstrukce a jejich sémantické funkce</p>	<p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje podstatná jména - vyhledá je v textu, rozlišuje druhy - určí jejich mluvnické kategorie - vysvětlí tvorbu koncovek a správně je používá v psaném a mluveném projevu - je schopen ověřit si správnost určitého tvaru v PČP - získané poznatky aplikuje při studiu cizího jazyka 	<p>6a. Podstatná jména</p>	<p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje přídavná jména - vyhledá je v textu, rozlišuje druhy - určí jejich mluvnické kategorie - vysvětlí tvorbu koncovek a správně je používá v psaném a mluveném projevu - vytvoří tři stupně přídavných jmen, zná druhy stupňování - je schopen ověřit si správnost určitého tvaru v PČP - získané poznatky aplikuje při studiu cizího jazyka 	<p>6b. Přídavná jména</p>	<p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje zájmena - vyhledá je v textu a rozliší jednotlivé druhy zájmen - dodržuje pravopisné normy spaní zájmen - je schopen ověřit si správnost určitého tvaru v PČP - získané poznatky aplikuje při studiu cizího jazyka 	<p>6c. Zájmena</p>	<p>1</p>

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje číslovky - vyhledá je v textu a určí jejich druhy - odůvodní koncovky číslovek a správně je používá v psaném i mluveném projevu - je schopen ověřit si správnost určitého tvaru v PČP - získané poznatky aplikuje při studiu cizího jazyka 	6d. Číslovky	1
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje slovesa - vyhledá je v textu - určí mluvnické kategorie sloves - vysvětlí tvorbu koncovek a správně je používá v psaném a mluveném projevu - je schopen ověřit si správnost určitého tvaru v PČP - získané poznatky aplikuje při studiu cizího jazyka - objasní si vztah mezi koncovkou sloves v přísudku a podmětem 	6e. Slovesa	2
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdíl mezi ohebnými a neohebnými slovními druhy - charakterizuje jednotlivé neohebné slovní druhy - vyjmenuje je a vyhledá v textu 	6f. Neohebné slovní druhy	2
<ul style="list-style-type: none"> - používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie 	7.Slovní zásoba vzhledem k oboru, terminologie	3
3. ročník		66
-	<u>Literatura</u> <u>Práce s textem a získávání informací</u>	22
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - zopakuje si a upevní znalosti z prvního ročníku - získané poznatky aplikuje na konkrétní díla - pokusí se sebekriticky zhodnotit své kulturní zájmy - získá informace o kulturní instituce v regionu 	1. Opakování látky 2.ročníku, beseda o kulturním životě žáků	1
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje společenskou situaci v meziválečném období 	2. Z české a světové literatury mezi 1. a 2. světovou válkou	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí hlavní umělecké směry - uvede jejich hlavní představitele v kontextu doby - objasní pojmy proletářské umění, poetismus, sociální balada - zdokonaluje své recitační schopnosti 	2a. Výběr z děl české meziválečné poezie	2

<ul style="list-style-type: none"> - uvede hlavní představitele v kontextu doby - zajímá se o kvalitu díla - text interpretuje a debatuje o něm - vysvětlí význam osobnosti K.Čapka - přiblíží pokrokovost a aktuálnost názorů K:Čapka 	2b. Výběr z české a světové meziválečné prózy	5
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam divadla v meziválečném období - objasní avantgardní prvky v Osvobozeném divadle - aktivně poznává divadlo současné - vyjádří vlastní prožitky z uměleckých děl 	2c. České divadlo v meziválečném období (avantgardní divadlo, improvizace, alegorie)	1
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje literární tvorbu v 2.polovině 20.století - uvede hlavní představitele v kontextu doby - text interpretuje a debatuje o něm - vyjádří vlastní prožitky z uměleckých děl - zajímá se o současnou literární tvorbu - dokáže rozlišit kvalitní a nekvalitní literaturu 	3. Česká a světová literatura po 2.světové válce	10
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v obsahu práce profesí spojených s filmem - má přehled o nejznámějších českých a světových režisérech - uvede některé filmy vzniklé na základě knih - dokáže rozlišit kvalitní a nekvalitní film 	4. Filmové umění	2
<ul style="list-style-type: none"> - má přehled o nejznámějších českých, případně světových , písničkářích - rozvíjí své tvůrčí schopnosti 	5. Písňové texty	1
	<u>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</u> <u>Komunikační a slohová výchova</u> <u>Práce s textem a získávání informací</u>	44
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentuje - předvede samostatný souvislý slovní projev - argumentuje a obhajuje svá stanoviska - klade vhodné otázky a vhodně formuluje odpovědi 	1. Slohová cvičení (grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů, získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení)	10
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vysvětlit pojem asertivní komunikace - uplatňuje zásady asertivní komunikace - rozliší komunikaci asertivní, agresivní a submisivní 	2. Asertivní komunikace	2

<ul style="list-style-type: none"> - analyzuje jednání lidí ve svém okolí - navrhne určitá komunikační řešení v konkrétních situacích 		
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví životopis - vyjadřuje se jasně, správně a srozumitelně 	3. Životopis	3
<ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu výkladu - vyjadřuje se věcně správně, přesně a srozumitelně - odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky - odborně se vyjadřuje o jevech ve svém oboru - zjišťuje si odborné informace z dostupných zdrojů, orientuje se v nich a přistupuje k nim kriticky - rozumí obsahu odborného textu - pořizuje si z odborného textu výpisky a konspekty 	4. Výklad (techniky a druhy čtení, orientace v textu, výpisky)	7
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje znalosti pravopisu, zdůvodňuje použití gramatických norem 	5.Hlavní principy českého pravopisu	8
<ul style="list-style-type: none"> - odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky - zdokonaluje se ve znalosti jazykového systému - prohlubuje si jazykové dovednosti a znalosti pravopisu - orientuje se ve výstavbě textu 	6. Druhy vět z komunikačního a gramatického hlediska (druhy vět podle obsahu)	2
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje znalosti ze skladby při logickém vyjadřování - orientuje se ve výstavbě textu 	7.Větné členy	2
<ul style="list-style-type: none"> - používá pravidla psaní čárky ve větě jednoduché, dokáže je vysvětlit 	7. Čárka ve větě jednoduché	3
<ul style="list-style-type: none"> - v písemném projevu aplikuje pravopisná pravidla , dokáže je vysvětlit 	8.Čárka v souvětí	3
<ul style="list-style-type: none"> - nahradí cizí slovo českým ekvivalentem a naopak - pracuje se slovníky cizích slov při vyhledání významu cizích slov 	9. Slova cizího původu, odborná terminologie	3

Poznámka:

Netučně uvedené hodinové dotace nejsou závazné, jsou pojaty jako orientační, doporučené.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

ANGLICKÝ JAZYK

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 66 2. ročník – 66 3. ročník – 82

1. Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je podílet se na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, vést žáky k získání komunikativních kompetencí k dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života, připravit žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci, rozšířit jejich znalosti o světě, učit je toleranci k hodnotám jiných národů, rozvíjet jejich schopnost učit se po celý život a integrovat do výuky odborný jazyk se zaměřením na gastronomii a cestovní ruch.

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- komunikovali v rámci základních témat, vyměňovali si názory a podávali informace v mluvené i psané podobě, volili vhodné komunikační strategie, jazykové prostředky a vyjadřovali srozumitelně a jednoduše hlavní myšlenky
- pracovali s cizojazyčným textem, s jednoduchým odborným textem a využívali text jako zdroj poznání,
- získávali informace o světě, hlavně o zemích studovaného jazyka a nabyté poznatky využívali v praxi.

Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám.

Žáci jsou vedeni k toleranci, otevřenosti a schopnosti komunikovat s občany cizích kultur. Učí se respektovat jejich jazyk, kulturu při vzájemné spolupráci ve škole i na pracovišti.

3. Charakteristika učiva

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

Obsah předmětu je v rovině jazykové a komunikační rozdělen do tří základních oblastí:

- běžná konverzační témata
- odborná konverzační témata
- gramatika

Výuka navazuje na základní vzdělávání, které upevňuje, rozšiřuje a rozvíjí. Procvičuje a upevňuje jazykové a komunikativní dovednosti získané na základní škole a zaměřuje se především na potřeby budoucí profese. Žák si osvojuje odbornou slovní zásobu a odborné fráze, které používá v praxi při styku a komunikaci s anglicky mluvícími hosty.

Předmět „Anglický jazyk“ se vztahuje k dalším předmětům kurikula Český jazyk, Občanská výchova, Informační a komunikační technologie a odborné předměty Odbyt a obsluha, Technologie, Potraviny a výživa a především Odborný výcvik.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník: Zdokonalování jazykových a řečových dovedností s návazností na učivo základní školy, procvičování základních gramatických jevů, běžná konverzační témata, poslech jednodušších textů, seznámení s odbornou slovní zásobou.

2. ročník: Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, prohlubování znalostí gramatických jevů se zaměřením na praktické využití, poslech náročnějších textů, rozšiřování odborné slovní zásoby.

3. ročník: Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, praktické využívání gramatických jevů, práce s odbornými texty, samostatný ústní a písemný projev.

4. Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, které odpovídají stupnici A2+ podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah aktivní slovní zásoby činí cca 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho odborná terminologie tvoří více než **70%** slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku s důrazem na schopnost pohotově reagovat a odborně komunikovat. V požadavcích na výsledky vzdělávání je nutno zvážit možnosti a schopnosti kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování na místo objasnění. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, objevovat pro žáky nové strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- samostatný ústní projev žáka
- porozumění textu, správná interpretace
- skupinová práce žáků
- veřejné prezentace prací žáků
- práce s odbornou literaturou, slovníky
- poslechová a komunikační cvičení
- diskuse na dané téma
- práce na PC
- zahraniční praxe, soutěže, výměnné zájezdy

5. Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Žáci jsou vedeni kritickému sebehodnocení. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků

- hodnocením vyjadřovacích schopností žáků

Úroveň znalostí a dovedností je ověřována průběžnými písemnými testy a na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu. K žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně.

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- soudobý svět

Člověk a svět práce

- možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce
- možnosti zaměstnání v zahraničí

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět rozvojem komunikačních kompetencí podílí v těchto oblastech:

- ovládání techniky odbytu,
- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Výsledky vzdělávání a kompetence Anglický jazyk	Tematický celek	Hodinová dotace
1. ročník		66
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - se seznámí se základy anglické výslovnosti - respektuje pravidla pevného slovosledu anglické věty - časuje slovesa v přítomném čase - hláskuje své jméno - používá správně ve větě členy - rozlišuje užití zájmen this a that - vyslovuje správně koncové -s, -es u množného čísla - napíše a přečte datum s použitím řadových číslovek - reprodukuje tabulku zájmen - rozlišuje použití přítomného času prostého a průběhového - rozlišuje význam způsobových sloves - tvoří rozkazovací způsob - respektuje pravidlo tázací věty - tvoří příslovce - správně vyslovuje druhý a třetí stupeň přídavných jmen - při popisu místa aplikuje vazbu there is / are a potřebné předložky - zeptá se na čas a odpoví 	Jazykové prostředky a řečové dovednosti <ul style="list-style-type: none"> - Základní pravidla anglické výslovnosti - Slovosled anglické věty - Sloveso to be a to have - Anglická abeceda - Člen určitý a neurčitý - Ukazovací zájmena this a that - Množné číslo podstatných jmen - Číslovky základní a řadové - Předložky místa a času - Zájmena osobní, přivlastňovací - Přítomný čas prostý a průběhový - Způsobová slovesa can, may, must - Rozkazovací způsob - Tázací zájmena – who, what, where - Tvoření příslovcí - Stupňování přídavných jmen - Vazba there is / are - Určování času 	20 <ul style="list-style-type: none"> <li style="text-align: right;">2 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">1 <li style="text-align: right;">2 <li style="text-align: right;">1
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - používá zdvořilostní fráze - odpoví na známé otázky - vypráví základní údaje o své rodině - vysvětlí a popíše cestu - požádá o zboží v obchodě - zeptá se na cenu - klade nacvičené jednoduché otázky 	Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce <ul style="list-style-type: none"> - Pozdrav při setkání a loučení - Představování - Rodina, rodinné vztahy, koníčky, záliby - Dotazy na cestu, objekt, popis cesty - V obchodě, nakupování 	20 <ul style="list-style-type: none"> <li style="text-align: right;">4 <li style="text-align: right;">4 <li style="text-align: right;">4 <li style="text-align: right;">4 <li style="text-align: right;">2 <li style="text-align: right;">2

	- V hotelu	
Žák/žákyně	Odborná konverzační témata	20
<ul style="list-style-type: none"> - použije základní fráze při obsluze hosta - nabízí hostu jídla a nápoje podle jídelního lístku - reprodukuje výrazy have breakfast, lunch, dinner - vyjmenuje základní druhy zeleniny - rozumí alespoň 20 základním druhům polévek - pojmenuje vhodné přílohy k jídlům - vyjmenuje základní druhy masa - vyjmenuje typické české a některé tropické a subtropické ovoce 	<ul style="list-style-type: none"> - Restaurace, fráze k obsluze - Jídelní lístek, nápojový lístek - Snídaně , obědy, večeře - Zelenina, saláty - Polévky, hotová jídla - Omáčky, přílohy - Maso, ovoce 	<ul style="list-style-type: none"> 4 5 2 2 3 2 2
	Disponibilní rezerva	6
2.ročník		66
Žák/žákyně	Jazykové prostředky a řečové dovednosti	20
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá tvoření některých nepravidelných příslovčí - používá správné tvary stupňování přídavných jmen - tvoří a používá minulý čas prostý - ovládá alespoň dvacet nepravidelných sloves - správně vyslovuje koncovky –ed - osvojí si rozdíly mezi počítatelnými a nepočítatelnými podstatnými jmény - reprodukuje pravidlo o použití some, any, no - rozliší použití some v otázce - ovládá dva způsoby vyjádření budoucího času - používá vazby would like při obsluze hosta a při žádosti 	<ul style="list-style-type: none"> - Nepravidelná příslovce - Nepravidelné stupňování přídavných jmen - Minulý čas prostý, otázka, zápor - Nepravidelná slovesa - Počítatelná a nepočítatelná podstatná jména - Vyjádření množství, mnoho, málo - Neurčitá zájmena some, any, no - Budoucí čas will, going to - Vazba would like to 	<ul style="list-style-type: none"> 2 2 2 5 1 1 1 2 3
Žák/žákyně:	Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	20
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje hlavní města, památky, oblíbené turistické cíle - vypráví krátké monology na dané téma - improvizuje dialog na procvičené téma - seznámí se s odlišnými váhovými jednotkami Velké Británie 	<ul style="list-style-type: none"> - Reálie anglicky mluvících zemí - USA, Velká Británie a další - Můj denní program - Naše město - Nákupy surovin 	<ul style="list-style-type: none"> 3 5 5 2 4

<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vede dialog v restauraci - rozlišuje odlišnosti anglické kuchyně - nabízí pokrmy dle jídelního lístku - vyjmenuje základní stolní inventář v restauraci - popisuje chuť jídel, kyselé, slané, hořké, spálené - vyjmenuje základní restaurační zařízení 	<p>Odborná konverzační témata</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fráze k obsluze - Zvláštnosti anglické kuchyně - Druhy a úpravy pokrmů - Předkrmy studené a teplé - Hlavní jídla, jídla na objednávku - České speciality - Vegetariánská strava - Dětské pokrmy - Inventář pro nápoje - Rozdělení restauračních zařízení 	<p>20</p> <p>5</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p>
	<p>Disponibilní rezerva</p>	<p>6</p>
<p>3.ročník</p>		<p>82</p>
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá ve větě zájmena a jejich složeniny - uvědomuje si rozdíly v používání jediného záporu ve větě - rozlišuje otázky při použití much a many - používá vedlejší věty - vybaví si časové spojky - aplikuje pravidlo a tvoření časových vět - rozliší věty časové a podmínkové - správně použije spojku if 	<p>Jazykové prostředky a řečové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Neurčitá zájmena some, any, no - Jediný zápor ve větě, - Zájmena záporná - How much/many - Časové věty – when, after, before - Podmínkové věty - Tvar should 	<p>30</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>2</p> <p>3</p>
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá zdvořilostní fráze při nabídce jídel - orientuje se v jídelním a nápojovém lístku - seznámí se s anglickým jídelním lístkem - vyžádá si účet - uvede hosta ke stolu - popíše povinnosti číšníka - pojmenuje typické české moučníky - popíše strukturu jídelního lístku - rozumí jednoduše vyjádřené stížnosti hosta týkající se výběru a množství 	<p>Odborná konverzační témata</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hlavní jídla - Vegetariánská strava - Teplé moučníky - Studené moučníky - Jídelní lístek - Povolání číšníka - Stížnosti hosta - Vinařské oblasti Evropy - Ryby, zvěřina - Vnitřnosti, koření 	<p>50</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p>

<ul style="list-style-type: none">- zdvořile se omluví- orientuje se v základních vinařských regionech Evropy- rozliší základní značky vína		
	Disponibilní rezerva	2

Poznámka:

Netučně uvedené hodinové dotace nejsou závazné, jsou pojaty jako orientační, doporučené

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

NĚMECKÝ JAZYK

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař, číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1.9. 2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 66 2. ročník – 66 3. ročník – 82

1. Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je podílet se na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, vést žáky k získání komunikativních kompetencí k dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života, připravit žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci, rozšířit jejich znalosti o světě, učit je toleranci k hodnotám jiných národů, rozvíjet jejich schopnost učit se po celý život a integrovat do výuky odborný jazyk se zaměřením na gastronomii a cestovní ruch.

2. Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- komunikovali v rámci základních témat, vyměňovali si názory a podávali informace v mluvené i psané podobě, volili vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky a vyjadřovali srozumitelně a jednoduše hlavní myšlenky
- pracovali s cizojazyčným textem, s jednoduchým odborným textem a využívali text jako zdroj poznání
- získávali informace o světě, hlavně o zemích studovaného jazyka a nabyté poznatky využívali v praxi

Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám.

Žáci jsou vedeni k toleranci, otevřenosti a schopnosti komunikovat s občany cizích kultur. Učí se respektovat jejich jazyk, kulturu při vzájemné spolupráci ve škole i na pracovišti.

3. Charakteristika učiva

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

Obsah předmětu je v rovině jazykové a komunikační rozdělen do tří základních oblastí:

- běžná konverzační témata
- odborná konverzační témata
- gramatika

Výuka navazuje na základní vzdělávání, které upevňuje, rozšiřuje a rozvíjí. Procvičuje a upevňuje jazykové a komunikativní dovednosti získané na základní škole a zaměřuje se především na potřeby budoucí profese. Žák si osvojuje odbornou slovní zásobu a odborné fráze, které používá v praxi při styku a komunikaci s německy mluvícími hosty.

Předmět „Německý jazyk“ se vztahuje k dalším předmětům kurikula Český jazyk, Občanská výchova, Informační a komunikační technologie a odborné předměty, Odbyt a obsluha, Technologie, Potravinářství a výživa a především Odborný výcvik.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník: Zdokonalování jazykových a řečových dovedností s návazností na učivo základní školy,

procvičování základních gramatických jevů, běžná konverzační témata, poslech jednodušších textů, seznámení s odbornou slovní zásobou.

2. ročník: Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, prohlubování znalostí gramatických jevů se zaměřením na praktické využití, poslech náročnějších textů, rozšiřování odborné slovní zásoby.

3. ročník: Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, praktické využívání gramatických jevů, práce s odbornými texty, samostatný ústní a písemný projev.

4. Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, které odpovídají stupnici A2+ podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah aktivní slovní zásoby činí cca 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho odborná terminologie tvoří více než **70%** slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku s důrazem na schopnost pohotově reagovat a odborně komunikovat. V požadavcích na výsledky vzdělávání je nutno zvážit možnosti a schopnosti kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování na místo objasnění. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, objevovat pro žáky nové strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- samostatný ústní projev žáka
- porozumění textu, správná interpretace
- skupinová práce žáků
- veřejné prezentace prací žáků
- práce s odbornou literaturou, slovníky
- poslechová a komunikační cvičení
- diskuse na dané téma
- práce na PC
- zahraniční praxe, soutěže, výměnné zájezdy

5. Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Žáci jsou vedeni kritickému sebehodnocení. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků
- hodnocením vyjadřovacích schopností žáků

Úroveň znalostí a dovedností je ověřována průběžnými písemnými testy a na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu. K žákům se specifickými

vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně.

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- soudobý svět

Člověk a svět práce

- možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce
- možnosti zaměstnání v zahraničí

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět rozvojem komunikačních kompetencí podílí v těchto oblastech:

- ovládnutí techniky odbytu,
- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Výsledky vzdělávání a kompetence Německý jazyk	Tematický celek	Hodinová dotace
1. ročník		66
Žák/žákyně:	Jazykové prostředky a řečové dovednosti	20
<ul style="list-style-type: none"> - vyslovuje jednotlivé hlásky - hláskuje své jméno a slova - uvědomuje si rozdíly mezi češtinou a němčinou - vytváří krátké věty se správným slovosledem - napíše jednoduché otázky - používá člen určitý a neurčitý - používá tázací zájmena ve větách - časuje slabá slovesa - časuje slovesa haben, sein a können - aktivně používá tvar ich möchte - uvědomuje si rozdíly ve skloňování podstatných jmen v obou jazycích a užívá podstatná jména ve správném tvaru - vytvoří rozkazovací způsob slabých sloves - vyjmenuje číslovky základní a násobné do 20 - užívá záporny nein, nicht, kein - orientuje se v použití zájmen - používá v praxi přivlastňovací zájmena - uvědomuje si rozdíly ve vyjadřování českého zájmena svůj v němčině - vyjmenuje předložky se 3. pádem se 3. a 4. pádem a dosazuje za ně podstatná jména v určitém pádě - vyjmenuje několik přídavných jmen odvozených od místních jmen příponou - er 	<ul style="list-style-type: none"> - Základní pravidla výslovnosti - Slovosled ve větě <ul style="list-style-type: none"> - věta oznamovací, tázací, rozkazovací - otázka doplňovací a zjišťovací - Člen určitý a neurčitý - Tázací zájmena - Časování sloves <ul style="list-style-type: none"> - časování slovesa sein, haben - časování slabých sloves v přítomném čase - časování slovesa können - přídavná jména v přísudku - Silné skloňování podstatných jmen - Rozkazovací způsob sloves - Číslovky - Zápor - Zájmena <ul style="list-style-type: none"> - Osobní zájmena - Přivlastňovací zájmena - Předložky - Odvozená přídavná jména 	<ul style="list-style-type: none"> 1 2 2 2 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1

<ul style="list-style-type: none"> - používá jednoduché zdvořilostní fráze (podrav atd.) - odpovídá na známé krátké otázky - klade nacvičené jednoduché otázky při obsluze v restauraci, při dotazování na cestu a nakupování, při návštěvě hotelu - opakuje po učiteli krátká slovní spojení - vypráví základní údaje o své rodině - vysvětlí a popíše cestu - požádá partnera o zopakování pronesené výpovědi - zapíše hláskovaná slova, izolovaná slova a krátké věty 	<p>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pozdravy při setkávání a loučení. Představování se 2 - Rodina, rodinné vztahy, koníčky, záliby 6 - Dotazy na ulici, objekt, popis cesty 2 - V obchodě, nakupování 5 - V hotelu 5 	<p>20</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje v německém jazyce základní suroviny pro přípravu pokrmů - používá názvy nejčastěji žádaných nápojů - zahraje scénku na téma – v restauraci - nabízí pomocí německého jídelního lístku jídla a nápoje 	<p>Odborná konverzační témata</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurace, fráze k obsluze 5 - Jídelní lístek, nápojový lístek 5 - Snídaně, obědy, večeře 2 - Zelenina, saláty 2 - Polévky, hotová jídla 2 - Omáčky, přílohy 2 - Maso, ovoce 2 	<p>20</p>
<p>Disponibilní rezerva</p>		<p>6</p>

<p>Výsledky vzdělávání a kompetence Německý jazyk</p>	<p>Tematický celek</p>	<p>Hodinová dotace</p>
<p>2. ročník</p>		<p>66</p>
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Časuje silná slovesa - Používá neurčitý podmět man a vazbu es gibt - Jmenuje předložky se 4. pádem a dosadí za ně podstatné jméno se členem - Časuje způsobová slovesa - Rozlišuje aktivně jednotné a množné číslo podstatných jmen a skloňuje podstatná jména v množném čísle 	<p>Jazykové prostředky a řečové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Silná slovesa 2 - Vazba es gibt 1 - Neurčitý podmět man 1 - Předložky se 4. pádem 2 - Způsobová slovesa 2 - Skloňování podstatných jmen v mn. čísle 2 - Souvětí a spojky souřadné 1 	<p>20</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Spojuje věty v souvětí - Používá podstatná jména ve výrazech množství, míry a hmotnosti - Jmenuje číslovky do 1 000 000 - Rozvíjí podstatná jména pomocí přídavných jmen - Odlišuje odlučitelné a neodlučitelné přípony 	<ul style="list-style-type: none"> - Slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami - Číslovky 20 – 1 000 000 - Rozkazovací způsob slovesa sein - Množné číslo podstatných jmen - Přídavná jména po etwas, nichts, viel - Skloňování přídavných jmen bez členu a po členu neurčitém 	<p style="text-align: right;">2 2 1 1 1 1</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Vypráví krátké monology na dané téma - Improvizuje a reprodukuje dialog na procvičené téma - Památky - Vyjmenuje hlavní města a oblíbené turistické cíle 	<p>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - Můj denní program,určování času - Naše město - Nákupy surovin - Reálie německy mluvících zemí SRN, Rakousko, Švýcarsko 	<p style="text-align: right;">20 5 5 5 5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Popíše povinnosti číšníka - Hbitě tvoří dialogy na téma obsluha a restaurace - Nabízí pokrmy dle jídelního lístku - Popisuje chuť jídel (kyselé, slané, sladké, hořké) - Orientuje se v základní charakteristice rakouské a německé kuchyně 	<p>Odborná konverzační témata</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fráze k obsluze - restaurace - Zvláštnosti rakouské a německé kuchyně - Druhy a úpravy pokrmů - Předkrmy. - Hlavní jídla, jídla na objednávku - České speciality - Vegetariánská strava, - Dětské a sladké pokrmy - Teplý, studený moučník 	<p style="text-align: right;">20 5 1 2 2 6 1 1 1 1</p>
	<p>Disponibilní rezerva</p>	<p style="text-align: right;">6</p>

Výsledky vzdělávání a kompetence Německý jazyk	Tematický celek	Hodinová dotace
3. ročník		82
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - Rozpozná perfektum, použije perfektum v psaném i mluveném projevu - Skloňuje přídavná jména po určitém členu - Aktivně používá préteritum slabých, způsobových sloves a slovesa sein - Rozlišuje slabé skloňování podstatných jmen mužského rodu - Rozumí problematice zvrtných zájmen a užívá zvrtná slovesa - Vyjmenuje několik zemí a měst Evropy - Používá budoucí čas s pomocným slovesem werden - Orientuje se v problematice rozlišování činného a trpného rodu, tvoří věty v trpném rodě - V německém souvětí rozpozná větu hlavní od vedlejší a utvoří vedlejší větu - Tvoří 2. a 3. stupeň příslovcí a přídavných jmen 	Jazykové prostředky a řečové dovednosti <ul style="list-style-type: none"> - Perfektum - Přídavná jména po určitém členu - Préteritum slovesa sein, slabých a způsobových sloves - Slabé skloňování podstatných jmen - Zvrtná slovesa - Jména měst a zemí - Budoucí čas, trpný rod - Vedlejší věty - Stupňování příslovcí a přídavných jmen 	30 5 5 5 3 3 3 2 2 2
<ul style="list-style-type: none"> - Hraje scénky v restauraci - Ovládá roli obsluhy i hosta - Sestavuje samostatně jídelní lístek 	Odborná konverzační témata <ul style="list-style-type: none"> - Fráze k obsluze. - Jídelní lístek - Ryby, zvěřina - Vnitřnosti, koření 	50 20 20 5 5
	Disponibilní rezerva	2

Poznámka:

Netučně uvedené hodinové dotace nejsou závazné, jsou pojaty jako orientační, doporučené.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

RUSKÝ JAZYK

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	61-51-H/01 Kuchař - číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 33 2. ročník – 33 3. ročník – 49

1. Obecné cíle předmětu :

Cílem předmětu je podílet se na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, vést žáky k získání komunikativních kompetencí k dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života, připravit žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci, rozšířit jejich znalosti o světě, učit je toleranci k hodnotám jiných národů, rozvíjet jejich schopnost učit se po celý život a integrovat do výuky odborný jazyk se zaměřením na gastronomii a cestovní ruch.

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- komunikovali v rámci základních témat, vyměňovali si názory a podávali informace v mluvené i psané podobě, volili vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky a vyjadřovali srozumitelně a jednoduše hlavní myšlenky
- pracovali s cizojazyčným textem, s jednoduchým odborným textem a využívali text jako zdroj poznání
- získávali informace o světě, hlavně o zemích studovaného jazyka a nabyté poznatky využívali v praxi

Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám.

Žáci jsou vedeni k toleranci, otevřenosti a schopnosti komunikovat s občany cizích kultur. Učí se respektovat jejich jazyk, kulturu při vzájemné spolupráci ve škole i na pracovišti.

3. Charakteristika učiva

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

Obsah předmětu je v rovině jazykové a komunikační rozdělen do tří základních oblastí:

- běžná konverzační témata
- odborná konverzační témata

gramatika

Tento vzdělávací program je určen pro výuku dalšího cizího jazyka bez návaznosti na předchozí studium jazyka v základním vzdělávání.

Procvičuje a upevňuje jazykové a komunikativní dovednosti a zaměřuje se především na potřeby budoucí profese. Žák si osvojuje odbornou slovní zásobu a odborné fráze, které používá v praxi při styku a komunikaci s ruskými mluvícími hosty.

Předmět „Ruský jazyk“ se vztahuje k dalším předmětům kurikula Český jazyk, Občanská výchova, Informační a komunikační technologie a odborné předměty Technologie, Odbyt a obsluha, Potraviny a výživa a především Odborný výcvik.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník: Zdokonalování jazykových a řečových dovedností s návazností na učivo základní školy, procvičování základních gramatických jevů, běžná konverzační témata, poslech jednodušších textů, seznámení s odbornou slovní zásobou.

2. ročník: Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, prohlubování znalostí gramatických jevů se zaměřením na praktické využití, poslech náročnějších textů, rozšiřování odborné slovní zásoby.

3. ročník: Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, praktické využívání gramatických jevů, práce s odbornými texty, samostatný ústní a písemný projev.

4. Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání v druhém cizím jazyce směřuje k osvojení jazykových znalostí a komunikativních dovedností, které odpovídají stupnici A1 podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah aktivní slovní zásoby činí přibližně 200 lexikálních jednotek za rok. Z toho odborná terminologie tvoří asi **50%** slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku. Je nutno zvážit možnosti a schopnosti každého žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování místo objasnění. Je nutné používat aktivizující didaktické metody, nové strategie učení, podporovat iniciativu, samostatnost, sebedůvěru a sebehodnocení.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- samostatný ústní projev žáka
- porozumění textu, správná interpretace
- skupinová práce žáků
- veřejné prezentace prací žáků
- práce s odbornou literaturou, slovníky
- poslechová a komunikační cvičení
- diskuse na dané téma
- práce na PC
- zahraniční praxe, soutěže, výměnné zájezdy

5. Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Žáci jsou vedeni kritickému sebehodnocení a sebeuposuzování. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků

Úroveň znalostí a dovedností je ověřována průběžnými písemnými testy a na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu. K žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně.

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- soudobý svět

Člověk a svět práce

- možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce
- možnosti zaměstnání v zahraničí

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět rozvojem komunikačních kompetencí podílí v těchto oblastech:

- ovládnutí techniky odbytu,
- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Výsledky vzdělávání a kompetence Ruský jazyk	Tematické celky	Hodinová dotace
1. ročník		33
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - ovládá psaní abdukky - ovládá základní pravidla výslovnosti v ruském jazyce 	Jazykové prostředky <ul style="list-style-type: none"> - nácvik ruské abcedy - Základní pravidla výslovnosti v ruském jazyce 	27
<ul style="list-style-type: none"> - vytváří krátké věty se správným slovosledem - píše jednoduché otázky 	<ul style="list-style-type: none"> - slovosled ve větě - věta oznamovací - věta tázací 	
<ul style="list-style-type: none"> - časuje a používá slovesa v přítomném čase 	<ul style="list-style-type: none"> - časování sloves - časování sloves – 1. a 2. časování 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje číslovky základní a násobné do 100 - zapisuje základní číslovky 	<ul style="list-style-type: none"> - číslovky - základní – od 1 do 100 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní fráze při setkávání a loučení - dokáže se představit, případně představit 3.osobu 	Běžná konverzační témata <ul style="list-style-type: none"> - pozdravy při setkávání a loučení - představování 	2
<ul style="list-style-type: none"> - vytváří si a užívá slovní zásobu týkající se oblasti gastronomie - ústně i písemně zvládne jednoduchou terminologii odborných slov a výrazů 	Odborná konverzační témata <ul style="list-style-type: none"> - ovoce - zelenina - maso, způsoby úpravy 	4
2. ročník		33
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v použití zájmen - používá v praxi přivlastňovací zájmena a skloňuje podstatná jména 	Jazykové prostředky <ul style="list-style-type: none"> - zájmena osobní - zájmena přivlastňovací - skloňování substantiv v jednotném a množném čísle 	4
<ul style="list-style-type: none"> - používá jednoduché zdvořilostní fráze (podrav atd.) - vypráví základní údaje o své rodině, své profesi - klade nacvičené jednoduché otázky při obsluze v restauraci - opakuje po učiteli krátká slovní spojení 	Běžná konverzační témata <ul style="list-style-type: none"> - představování - rodina, profese - v hotelu 	10

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje v ruském jazyce základní suroviny pro přípravu pokrmů - Používá názvy nejčastěji žádaných nápojů - Zahraje scénku na téma – v restauraci - Nabízí pomocí ruského jídelního lístku jídla a nápoje 	<p>Odborná konverzační témata</p> <ul style="list-style-type: none"> - jídelní lístek, nápojový lístek - ryby, dary moře, drůbež, zvěřina - polévky, předkrmy, hl.jídla a přílohy - moučníky - mléčné výrobky - objednávka a komunikace s hostem 	<p>17</p>
	<p>Procvičování a opakování</p>	<p>2</p>
<p>3. ročník</p>		<p>49</p>
<ul style="list-style-type: none"> - jmenuje číselky od 200 do 1 000 000, shoda podst. jmen po číselkách - užívá ve větách rozkazovací způsob - rozvíjí podstatná jména pomocí přídavných jmen - v rozhovoru používá všechny slovesné časy 	<p>Jazykové prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> - číselky 20 – 1 000 000 - rozkazovací způsob - přídavná jména - minulý a budoucí čas sloves 	<p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vypráví krátké monology na dané téma - improvizuje a reprodukuje dialog na procvičené téma - pohovoří o svých zájmech a volném času - vyjmenuje velká města v Rusku, památky, turistické cíle 	<p>Běžná konverzační témata</p> <ul style="list-style-type: none"> - naše město – Karlovy Vary - volný čas, koníčky, zájmy - reálie rusky mluvících zemí 	<p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popisuje chuť jídel (kyselé, slané, sladké, hořké) - přijímá objednávku, doporučuje specialitu podniku - konverzuje s hostem, vyřizuje reklamaci - provádí vyúčtování 	<p>Odborná konverzační témata</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozhovor s hostem, běžná konverzace v restauraci - technologické postupy přípravy pokrmů - stolní inventář - příprava tabule, povinnosti číšníka - odbytová střediska - snídaně, obědy, večeře - české a ruské speciality - vegetariánská strava 	<p>31</p>
	<p>Opakování</p>	<p>6</p>

Poznámka:

Netučně uvedené hodinové dotace nejsou závazné, jsou pojaty jako orientační, doporučené.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

OBČANSKÁ VÝCHOVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	61-51-H/01 Kuchař - číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 33 2. ročník – 33 3. ročník – 33

1. Obecné cíle předmětu

Cílem výuky v občanské výchově je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si váží demokracie a svobody a usilují o její zachování, a aby porozuměli společnosti a světu, ve kterém žijí, a jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím. Respektují lidská práva a váží si lidského života. Důraz se klade na praktický, odpovědný a aktivní život a na rozvíjení sociální a mediální gramotnosti žáků. Významným cílem předmětu je také vést žáky ke schopnosti komunikovat s klienty a společensky vystupovat při poskytování služeb v gastronomii a cestovním ruchu.

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- jednali a žili čestně a zodpovědně
- uměli se postavit proti kriminalitě a korupci
- uvědomovali si vlastní identitu
- kriticky hodnotili realitu a utvářeli si vlastní názor
- získávali základy estetického cítění
- jednali hospodárně, chránili materiální a kulturní hodnoty
- využili svých kompetencí v praktickém životě

3. Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník z obsahového okruhu Společenskovední vzdělávání a Estetické vzdělávání. Předmět je nosným článkem průřezových témat Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce. Obsah předmětu je rozložen do tří postupných ročníků s jednodílnou týdenní dotací.

Předmět Občanská výchova se vztahuje k dalším předmětům vzdělávacího programu: Český jazyk a literatura, Ekonomika, Odbyt a obsluha a Odborný výcvik.

Vzdělávání navazuje na učivo ZŠ především v uvědomování si vlastní identity a toleranci identity druhých. Rozvíjí možnost vytvoření a uplatnění vlastního názoru, kritiku posuzování společenského dění, porozumění společnosti a nenechat sebou manipulovat. Důraz klade na přípravu žáka pro praktický život v demokratické společnosti, včetně komunikace dle zásad společenského chování ve styku s lidmi i institucemi a při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.

1. ročník Obsahem vzdělávání jsou dva tématové celky.

Člověk v lidském společenství: žáci se učí orientovat v lidské společnosti, počínaje školní třídou,

školou, městem, ve kterém se škola nachází, přes velké společenské skupiny až k národnímu společenství. Pozornost je věnována postavení žen, národnostním menšinám, náboženským hnutím. *Člověk a právo*: výuka směřuje ke znalostem uplatnění právní ochrany a právní spravedlnosti, seznamují se se soustavou soudů ČR a s činností právních institucí a jejich fungováním.

2. ročník Obsahem vzdělávání jsou tři tematické celky.

Člověk jako občan: výuka směřuje ke znalostem práv a povinností občana, získávání státního občanství, znalostem demokratického státu a problémy, s nimiž se potýká.

Média: výuka směřuje k dosažení základní úrovně mediální gramotnosti žáků – přijímání a vyhledávání informací s odstupem, odhalování způsobů argumentace a manipulativní tendence v médiích.

Kultura: vychází z estetického vzdělávání, žáci se seznamují s různými kulturami národností na našem území a s principy kulturního a společenského chování.

3. ročník Obsahem vzdělávání jsou dva tematické celky.

Česká republika: žáci jsou vybaveni vědomostmi o českých národních tradicích a připomenou si nejvýznamnější události od vzniku Československa až do jeho rozpadu v r. 1993.

Evropa a svět: žáci se seznámí s globálními problémy, s problémy zemí třetího světa a ohnisky současných konfliktů, s činností a funkcí EU a postavením ČR v EU.

4. Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí ji s maximálním důrazem na profesní a společenské uplatnění žáků. Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- výklad
- řízený rozhovor
- samostatný ústní projev žáka
- samostatná a skupinová práce žáků
- diskuse
- výukové videoprogramy, filmy
- besedy, exkurze
- spolupráce s institucemi

5. Hodnocení žáků

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni k kritickému sebehodnocení a sebeposuzování. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků učitel získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonu žáka během vyučovací hodiny
- prostřednictvím ústního a písemného projevu
- hodnocení skupinové práce žáků
- hodnocení domácí přípravy žáků
- hodnocení vyjadřovacích schopností a věcnosti argumentu

Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při samostatných vystoupeních a při prezentaci krátké zprávy (aktuality).

Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, besedách,

při návštěvách různých institucí. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností.

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Člověk a životní prostředí

- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační...)

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- soustava vzdělávání v ČR, návaznosti druhů vzdělávání, význam a možnosti dalšího vzdělávání, rekvalifikace, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí
- trh práce, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik situací
- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí
- podpora státu sféry zaměstnanosti, informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání a hledání zaměstnání a rekvalifikací, podpora nezaměstnaným

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

- vykonává obchodně provozní a podnikatelské aktivity,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Výsledky vzdělávání a kompetence Občanská výchova	Tematický celek	Hodinová dotace
1. ročník		33
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede základní rozdělení sociálních skupin - dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří - dovede charakterizovat jednotlivé základní složky z hlediska sociálního a etnického - objasní, co se rozumí šikanou a vandalismem - popíše příčiny sociální nerovnosti a chudoby - uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit - ví, kam se obrátit v případě tíživých životních situací - objasní funkci a význam rodiny pro jednotlivce i pro společnost - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích - objasní význam dobrých sousedských vztahů a solidarity - vysvětlí jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi - objasní na konkrétních případech, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritní a minoritní skupinou obyvatel - vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen - uvede příklady, kdy je genderová rovnoprávnost porušována - vyjmenuje světová náboženství, popíše jejich specifika v ČR i světě - charakterizuje a zařadí nábož. do odpovídající civilizační sféry - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismus 	<p>Člověk v lidském společenství Lidská společnost, společenské skupiny, a její vrstvy Sociální role a konflikt rolí Šikana a vandalismus Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti Institucionální pomoc při řešení problémů Sociální zajištění občanů</p> <p>Malé sociální skupiny Rodina a její význam, vztahy mezi generacemi Komunita , susedství</p> <p>Velké sociální skupiny Dav, publikum, populace, veřejnost, Rasy, etnika, národy, národnosti Migranti, emigranti, azylanti Migrace v současném světě Majority a minority Multikulturní soužití, genocida</p> <p>Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</p> <p>Náboženství a církve v současném světě Víra a ateismus Světová náboženství Náboženská hnutí a sekty Náboženský fundamentalismus</p>	<p>19</p> <p>5</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>1</p> <p>4</p>

<ul style="list-style-type: none"> - popíše způsoby ovlivňování veřejnosti - objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí - posoudí její vliv na životní způsob občanů - popíše soustavu soudů v ČR - popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - vysvětlí vlastními slovy práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi - vím, kam se obrátit v situaci ohrožení / týrání / - vysvětlí vybrané otázky z vlastnického a trestního práva - objasní postupy vhodného jednání, stane-li se obětí či svědkem kriminálního jednání 	<p>Média Zpravodajství, objektivita zpravodajství Podstata a principy reklamy</p> <p>Člověk a právo Právo a spravedlnost, právní stát Právní ochrana občanů, právní vztahy Soustava soudů v ČR Právní povolání / notář, advokáti, soudcové / Pracovní právo Vlastnické právo Trestní právo, orgány činné v trestním řízení / policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud/ Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech Kriminalita páchaná mladistvými</p>	<p>2</p> <p>14 6 6 2</p>
<p>2. ročník</p>		<p>33</p>
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí způsoby nabývání občanství - objasní podstatu demokratického a totalitního státu - objasní úlohu demokratického státu - popíše český politický systém - vysvětlí strukturu veřejné správy a samosprávy, objasní rozdíly mezi nimi - objasní úlohu politických stran a svobodných voleb 	<p>Člověk jako občan Občan, občanství, nabývání občanství</p> <p>Stát Vznik a podstata státu Funkce státu Ústava a politický systém ČR Struktura veřejné správy a samosprávy Politika, politické strany Volby v ČR, volební právo České státní a národní symboly</p>	<p>23 13</p>

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje demokracii objasní, jak demokracie funguje a jaké má problémy / korupce, kriminalita / - vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí - popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena - vysvětlí na konkrétních příkladech ze života demokratický a nedemokratický způsob jednání člověka 	<p>Demokracie Základní hodnoty a principy demokracie Lidská a občanská práva, jejich obhajování a zneužívání Práva dětí Povinnosti občana v demokracii Občanská společnost, občanská participace Multikulturní soužití</p>	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - na příkladech z aktuálního dění vyvodí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo extremismem a proč - posoudí, jaké mají tyto negativní jevy důsledky - vysvětlí, proč je nevhodné propagovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí 	<p>Hrozby demokracie Politický radikalismus a extremismus Rasismus, nacismus, neonacismus, anarchismus, antisemitismus, xenofobie Aktuální česká extremistická scéna a její symbolika Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu v ČR a ve světě</p>	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, proč je třeba zobrazení svět, událostí a lidí v médiích - aplikuje kritický odstup k médiím - využívá nabídku médií pro svou zábavu i osobnostní rozvoj 	<p>Svobodný přístup k informacím Média Funkce médií Kritický přístup k médiím Média jako zdroj zábavy a poučení</p>	<p>10 5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - popíše lidové tradice v regionu - esteticky vnímá své okolí 	<p>Kultura Kultura národností na našem území Společenská kultura - principy a normy Kulturního chování, společenská výchova Kultura bydlení a odívání Lidové umění a užitá tvorba Ochrana a užívání kulturních hodnot Kulturní a přírodní památky v regionu</p>	<p>5</p>

3. ročník		33
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice - vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa - na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický - vysvětlí nacistické snahy o likvidaci českého národa v letech 1939 – 1945, uvede konkrétní příklady realizace těchto záměrů - objasní formy a způsoby boje československých občanů za svobodu a vlast - uvede některé významné osobnosti odboje a vysvětlí význam jejich činnosti - popíše holocaust a genocidu Rómů - popíše způsoby persekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele - uvede konkrétní příklady boje proti komunismu a osobnosti, které se dokázali v tomto boji účinně angažovat - vysvětlí pojem „pražského jara“ a jeho podstatu - představí některé osobnosti „ pražského jara“ a „ sametové revoluce“ 	Česká republika a česká státnost Státní a národní symboly Národní tradice Státní svátky a významné dny ČR Významné mezníky v dějinách české státnosti Vznik ČSR Meziválečné období Významné osobnosti českých meziválečných dějin Ztráta samostatnosti České republiky 2. světová válka Období okupace Druhý odboj – formy a význam Vybrané osobnosti odboje Holocaust a nacismus Česká státnost po roce 1945 Poválečné změny Nastolení komunistické diktatury v roce 1948 Významné mezníky padesátých a šedesátých let Historické mezníky v boji za svobodu Pražské jaro 1968 – pokusy o reformu režimu, období normalizace, třetí odboj, osobnosti Pražského jara a třetího odboje	18 3 3 4 4 4

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem „sametová revoluce“ - objasní příčiny, průběh a následky rozpadu Československa - vysvětlí pojem „globalizace“, uvede příklady globalizace a diskutuje o některých názorech na její důsledky - pojmenuje globální problémy soudobého světa - charakterizuje hlavní světová náboženství - vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem - na konkrétním aktuálním bezpečnostním nebo jiném problému soudobého světa vysvětlí, jak problém vznikl, jak je řešen a posoudí, jaké má perspektivy vývoje - popíše civilizační sféry soudobého světa, uvede příklady velmocí, vyspělých států a rozvojových zemí, posoudí jejich úlohu a problémy - vysvětlí funkci a činnost NATO a OSN 	<p>Listopad 1989 Rozpad Československa 1993</p> <p><u>Evropa a svět</u> Globalizace, příčiny a důsledky</p> <p>Problémy současného světa Náboženské konflikty jako hrozba míru ve světě Nebezpečí terorizmu ve světě Ohniska konfliktů v soudobém světě, příčiny, možnosti řešení Civilizační sféry: velmoci, vyspělé státy a rozvojové země</p> <p>Funkce a cíle NATO a OSN</p>	<p>15 10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše skladbu a cíle EU, zná orgány EU a jejich poslání - objasní postavení ČR v EU - posoudí klady a zápory členství ČR v EU 	<p>Evropská unie Evropská integrace Cíle EU, orgány EU Postavení ČR ve světě, zahraniční politika ČR ČR jako člen EU</p>	<p>5</p>

Poznámka:

Netučně uvedené hodinové dotace nejsou závazné, jsou pojaty jako orientační, doporučené.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

MATEMATIKA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 49 2. ročník – 33 3. ročník - 49

1. Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je vést žáky ke kompetenci využívat matematických poznatků v praktickém životě v různých situacích, které souvisejí s matematikou, efektivně numericky počítat, používat a převádět běžné používané jednotky, matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě, zkoumat a řešit problémy, vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat. Dalším cílem pak je matematická průprava pro konkrétní potřeby odborné složky vzdělávání, tj. gastronomii a cestovní ruch.

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- schopnost aplikace matematického myšlení v reálné situaci
- schopnost logického myšlení, racionálního úsudku a kritické úvahy nad výsledkem
- zájem o získávání informací a uměli s nimi pracovat

3. Charakteristika učiva

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

Předmět je zaměřen na prohloubení základních znalostí z matematiky, které upevňuje a rozvíjí. Vzdělávání upevňuje znalosti ZŠ v oblasti reálných čísel a matematických operací. Upevňuje znalosti planimetrie a navazuje na základní znalosti jednotek délky, plochy, objemu a hmotnosti, na což navazují konkrétní výpočty pro potřebu gastronomických provozů. Rozvíjí logické myšlení počítáním lineárních rovnic o jedné a více neznámých a klade důraz na řešení slovních úloh z praxe. Obsah předmětu cíleně podporuje problematiku odborných předmětů. Jde o kalkulace pokrmů a nápojů v gastronomii, v ekonomickém vzdělávání a finanční gramotnosti o oblasti platu a mzdy, daní a odpisů.

Vzdělávání je mezipředmětově propojeno se Základy přírodních věd, Informačními a komunikačními technologiemi, Ekonomikou a Odborným výcvikem.

Charakteristika učiva dle ročníků:

1.ročník: jsou upevňovány operace s reálnými čísly, mocniny a odmocniny, výrazy a jejich úpravy, převody jednotek, přímá a nepřímá úměra.

3.ročník: učivo zaměřeno na výpočet procent, slovních úloh s procenty, řešení různých druhů rovnic, nerovnic a řešení slovních úloh pomocí rovnic.

3.ročník: si žáci osvojí znalosti z planimetrie, stereometrie, výpočty obvodu a obsahu rovinných obrazců, výpočty povrchu a objemu těles, funkce a konstrukce grafů.

4. Strategie (pojetí) výuky

Stěžejní formou vzdělávání je výuka na učebně. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Po použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová práce.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- frontální práce učitele s žáky
- řízený rozhovor učitele s žáky
- prezentace učiva s využitím výukových programů
- řešení problémových úloh
- skupinová práce žáků na zadaných úkolech
- samostatná práce žáků při procvičování a opakování učiva
- práce s učebnicemi, matematickými sbírkami a tabulkami
- práce s dostupnou informační technikou
- prezentace výsledků práce pomocí dostupné techniky (kalkulátor, PC, interaktivní tabule)

5. Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení je kladen důraz na zpětné informace o zvládnutí jednotlivých celků učiva. Navazující požadavek při hodnocení je pochopení problému a řešení úlohy. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během vyučovací hodiny
- prostřednictvím písemných a ústních zkoušek, ve kterých kontroluje připravenost žáka na vyučování
- hodnocením skupinové práce žáků
- rozborem domácích prací žáků
- vyhodnocením dvou pololetních písemných prací

Žáci se specifickými vzdělávacími problémy jsou hodnoceni individuálně.

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností

matematické

- používat a převádět běžné jednotky
- provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy)
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů v rovině i prostoru

Průřezová témata

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- ovládání základů technologie přípravy pokrmů,
- vykonávání obchodně – provozních aktivit.

Výsledky vzdělávání a kompetence Matematika	Tematické celky	Hodinová dotace
1. ročník		49
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí aritmetické operace v R - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly - používá různé zápisy reálného čísla - určí řád reálného čísla - zaokrouhlí reálné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose - zapíše a znázorní interval - provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik) - určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>1. Operace s čísly</p> <ul style="list-style-type: none"> - číselný obor R - aritmetické operace v číselných oborech R - intervaly jako číselné množiny - operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik) - různé zápisy reálného čísla - mocniny s celočíselným mocnitelem - odmocniny - základy finanční matematiky - slovní úlohy 	29
<ul style="list-style-type: none"> - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy - rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin; - modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání - na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů; - interpretuje výrazy zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání 	<p>2. Číselné a algebraické výrazy</p> <ul style="list-style-type: none"> - číselné výrazy - mnohočleny, lomené výrazy - algebraické výrazy, definiční obor - slovní úlohy 	20

3. ročník		49
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy úhel a jeho velikost - vyjádří poměr stran v pravouhlém trojúhelníku - jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ - určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulátoru - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie 	<p>5. Goniometrie a trigonometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ - trigonometrie pravouhlého trojúhelníku - slovní úlohy 	6
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka; - sestojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy - graficky rozdělí úsečku v daném poměru; - graficky změní velikost úsečky v daném poměru - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah - určí obvod a obsah kruhu - určí vzájemnou polohu přímky a kružnice - určí obvod a obsah složených rovinných útvarů - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>6. Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - trojúhelníky - kružnice kruh a jejich části - rovinné útvary – konvexní a nekonvexní - mnohoúhelníky pravidelné mnohoúhelníky - složené útvary 	6

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje základní tělesa - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách - určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin; - určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin - charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části - určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie - využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání - užívá a převádí jednotky objemu - při řešení úloh účelně využívá digitálních technologií 	<p>7. Stereometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - polohové vztahy prostorových útvarů - metrické vlastnosti prostorových útvarů - tělesa a jejich síť - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles, složených těles 	<p>7</p>
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>8. Pravděpodobnost v praktických úlohách</p> <ul style="list-style-type: none"> - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu 	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr, porovnává soubory dat - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách - určí aritmetický průměr; četnost a relativní četnost znaku vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie 	<p>9. Práce s daty v praktických úlohách</p> <ul style="list-style-type: none"> - statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách 	<p>4</p>

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje odpisové třídy majetku - určuje kdy použít rovnoměrný a zrychlený odpis - aplikuje zůstatkové ceny majetku 	<p>10. Odpisy investičního majetku</p> <ul style="list-style-type: none"> - odpisové třídy - hmotný a nehmotný majetek - rovnoměrný odpis - zrychlený odpis - zůstatková cena 	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje daňové sazby - provádí výpočty ceny s DPH 	<p>11. Daň z přidané hodnoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - daňová sazba - cena bez DPH - cena s DPH - příklady a výpočty 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - provádí převody jednotek - řeší stanovení cen míchaných nápojů a jídel 	<p>12. Kalkulace</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednotky hmotnosti a objemu - kalkulační přírážka - kalkule míchaných nápojů - kalkule jídel 	<p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá výpočet zdravotního a sociálního pojištění - provádí výpočet čisté mzdy zaměstnance 	<p>13. Čistá mzda zaměstnance</p> <ul style="list-style-type: none"> - zdravotní pojištění - sociální pojištění - daň ze mzdy - čistá mzda 	<p>6</p>

Poznámka:

Netučně uvedené hodinové dotace nejsou závazné, jsou pojaty jako orientační, doporučené.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	61–51–H/01 Kuchař - číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 66 2. ročník – 33

1. Obecné cíle předmětu:

Hlavním cílem předmětu je vést žáky ke komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, souvisejících základních pojmů, k formování pozitivního vztahu k životnímu prostředí. a v konečném důsledku k využití takto nabytých poznatků v oblasti ekologie, chemie a fyziky nejen v profesním, ale i v osobním životě, což přispívá k porozumění postavení člověka v přírodě, ale také k dodržování zásad udržitelného rozvoje a následně i aktivnímu podílení se na ochraně a tvorbě životního prostředí. Na základě takto nabytých znalostí budou žáci schopni si vysvětlit přírodní jevy, pochopit funkci jednoduchých technických zařízení a přístrojů, dokáží s porozuměním přečíst jednoduchý odborný text a opatřovat si nezbytné informace. Dalším cílem předmětu je také zaměřit přírodovědné vzdělání k odborné složce vzdělávání, tj. gastronomii a cestovnímu ruchu včetně aplikace v odborné praxi a v každodenním životě.

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- získali pozitivní postoj k přírodě
- byli motivováni přispět k ochraně a tvorbě přírodního a životního prostředí
- byli motivováni k dodržování zásad udržitelného rozvoje
- získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti
- byli motivováni ekologicky a environmentálně jednat na pracovišti

3. Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z obsahového okruhu Přírodovědné vzdělání. Předmět je nosným článkem průřezového tématu Člověk a životní prostředí.

Obsah je koncipován do dvou úvodních ročníků a je rozdělen do oblastí fyzikálního, chemického a ekologického vzdělávání.

Chemie: chemie obecná, anorganická, organická, biochemie, potravinářská chemie

Ekologie: základy biologie, obecná ekologie, člověk a životní prostředí

Fyzika: mechanika, molekulová fyzika a termika, elektřina a magnetismus, vlnění a optika, fyzika atomu

Cílem přírodovědného vzdělávání je navázat na získané poznatky ze základního vzdělávání v předmětech fyzika, chemie a přírodopis, rozvinout je a uplatnit pro potřeby oboru. Využít přírodovědné poznatky a dovednosti v profesním životě. Přírodovědné vzdělávání nemůže být nahrazeno pouhou znalostí vybraných faktů, pojmů a procesů, ale hledá a nachází souvislosti s důrazem pro praktické potřeby oboru - gastronomie.

Mezipředmětové vztahy:

Přírodovědné vzdělávání úzce spolupracuje s odbornými předměty Potraviny a výživa, Technologie, Odborný výcvik a vychází z společných souvislostí a návaznosti.

4. Strategie a pojetí výuky

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí ji s maximálním důrazem na profesní a občanské uplatnění žáků. Žáci mohou ke své práci používat kromě učebnic časopisy, internet, učí se samostatně vyhledávat a srovnávat informace, vytvářet si vlastní názor. Žáky lze vést k projektovému vyučování a řešení problému nejlépe ve vazbě na odborné předměty. Žáky je vhodné zapojovat do společenských a veřejně prospěšných a environmentálních aktivit (např. Den Země, Květinový den, Bílá pastelka, apod.)

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- výklad učiva
- frontální práce učitele s žáky
- práce s učebnicí a literaturou
- diskuse žáků na dané téma
- prezentace učiva s využitím výukových programů
- samostatná práce žáků při procvičování a opakování učiva
- praktická cvičení
- samostatné vyhledávání a srovnávání informací
- exkurze, např. vodárna, potravinářský provoz, sklárna, muzeum hygieny, výstavy
- práce s ICT, internetem, prezentační technikou

5. Hodnocení výsledků žáků:

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni k kritickému sebehodnocení a sebezposuzování. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením samostatných prací žáků
- případné projektové aktivity
- hodnocením vyjadřovacích schopností žáků

Hodnocení je prováděno na základě písemného i slovního opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu, popisování náčrtů. Je sledována průběžně aktivita žáka při vyučování, práce se zdroji informací, účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Žák je dále hodnocen za samostatnou práci.

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem

- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační...)

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje.

Výsledky vzdělávání a kompetence Základy přírodních věd	Tematický celek	Hodinová dotace
1. ročník		66
Žák: - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek; - popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby; - zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin; - popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků; - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi; - vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení; - vysvětlí podstatu chemických reakcí	1 Obecná chemie - chemické látky a jejich vlastnosti - částicové složení látek, atom, molekula - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemické reakce, chemické rovnice	5
- vysvětlí vlastnosti anorganických látek; - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin; - 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;	2 Anorganická chemie - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi	8
- charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy; - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí;	3 Organická chemie - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi	8
- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny; - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky;	4 Biochemie - chemické složení živých organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy,	12

<ul style="list-style-type: none"> - popíše vybrané biochemické děje. 	<p>nukleové kyseliny, biokatalyzátory biopotraviny a jejich význam ve výživě aditiva – význam</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi; - charakterizuje Slunce jako hvězdu - popíše objekty ve sluneční soustavě - zná příklady základních typů hvězd - vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav; - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života; - vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou; - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly; - uvede základní skupiny organismů a porovná je; - objasní význam genetiky; - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav; - vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu; - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence; 	<p>5 Základy biologie a vesmír Slunce, planety a jejich pohyb, komety hvězdy a galaxie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní ekologické pojmy - charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu; - uvede příklad potravního řetězce - popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody; - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí; - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě 	<p>6 Ekologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny 	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví; 	<p>7 Člověk a životní prostředí - vzájemné vztahy mezi člověkem a</p>	<p>15</p>

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí; - popíše způsoby nakládání s odpady; - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě - uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu; - zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí 	<p>životním prostředím</p> <ul style="list-style-type: none"> - dopady činností člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpady - globální problémy - ochrana přírody a krajiny - systém ochrany přírody ČR - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí - biopotraviny a jejich význam ve výživě člověka 	
<p>2. ročník</p>		<p>33</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu; - určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají; - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie; - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh; 	<p>1 Mechanika</p> <ul style="list-style-type: none"> - pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - tlak v tekutinách 	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů; - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi; 	<p>2 Termika</p> <ul style="list-style-type: none"> - teplota - teplo a práce - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, - přeměny skupenství 	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše elektrické pole; - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona; 	<p>3 Elektřina a magnetismus</p> <ul style="list-style-type: none"> - elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče 	<p>11</p>

<ul style="list-style-type: none"> - popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN; - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem; - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice; - rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření 	<ul style="list-style-type: none"> - elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče - magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce - vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem 	
<ul style="list-style-type: none"> - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami; řeší úlohy na odraz a lom světla; - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad; - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření; - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření 	<p>4 Vlnění a optika</p> <ul style="list-style-type: none"> - mechanické kmitání a vlnění - charakterizuje základní vlastnosti zvuku; - chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu; - charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích; 	5
<ul style="list-style-type: none"> - druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření - popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu; - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony; - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením; - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru 	<p>5 Fyzika atomu</p> <ul style="list-style-type: none"> - model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití 	5

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnosti ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 33 2. ročník – 33 3. ročník – 33

1. Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je vytvořit u žáků kladný vztah k tělesné výchově a k aktivnímu pohybu. Pochopit důležitost a nezbytnost pohybu vedoucího ke správnému a zdravému vývoji organismu, k zdravému životnímu stylu a jako způsob odražení ve stresových situacích.

V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a k čestné spolupráci při práci v kolektivu. Důraz se dále klade na výchovu proti závislostem a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu a učení sebeovládání.

Dalším cílem předmětu je vést žáky ke schopnosti poskytnout účinnou první pomoc a racionálně jednat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí.

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání v předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- vážili si zdraví, cílevědomě je chránili; rozpoznali, co ho ohrožuje
- preferovali takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány
- chápali vlivy působení životního prostředí na zdraví člověka
- pojímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života
- usilovali o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play
- kontrolovali a ovládali své jednání, chovali se odpovědně při pohybových činnostech
- dosáhli optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností.
- racionálně jednali v situacích osobního a veřejného ohrožení
- posoudili důsledky komerčního vlivu médií na zdraví

3. Charakteristika učiva

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

Vyučovací předmět Tělesná výchova je povinný ve všech ročnících studia. Navazuje na základní vzdělávání, jehož výstup upevňuje a dále rozvíjí. Předmět je obsahově zpracován tak, aby žáky motivoval a vedl k dosažení sportovní a pohybové gramotnosti dle současných společenských podmínek. Proto je důraz kladen na pestrost sportovních činností, kolektivní sporty a moderní dynamicky se rozvíjející druhy sportů.

V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybové nadání, tak zdravotně oslabení žáci.

Předmět je provázán s dalšími předměty především Základy přírodních věd, Občanskou výchovou, Potravinami a výživou.

4. Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí. Jednotlivé tématické celky výuky Tělesné výchovy se prolínají ve všech ročnících, návaznost učiva určuje vyučující dle pohybové úrovně jednotlivých tříd.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- výklad
- ukázka, instruktáž
- skupinová práce především při různých herních cvičeních
- individuální výuka především pro méně nadané žáky
- řešení problémových úloh v herních situacích
- prezentace výsledků pomocí dostupné techniky (video, foto...)
- samostatná práce při nácviku
- lyžařský výcvikový kurz v délce 1 týdne
- sportovní den
- turnaje školních a vyšších kol

Lyžařský a snowboardový výcvikový kurz

Žáci získají základy pohybu na sněhu na sjezdových (běžeckých) lyžích a na snowboardu, vztah tomuto druhu pohybové aktivity a základní návyky při pobytu na horách. Je pořádán v prvním ročníku, ve zdůvodněných případech ve druhém. Turnusy lyžařského výcviku lze pro efektivní doplnění kapacity doplnit žáky jiných ročníků.

5. Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Hodnocena je míra zvládnutí dovedností a návyků, míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Do konečného hodnocení se podstatně promítá aktivní přístup žáka ke vzdělávání v předmětu, zapojení do činností a schopnost spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává sledováním:

- aktivity a přístupu v hodinách tělesné výchovy
- výsledků v jednotlivých disciplínách
- průběžné docházky s ohledem na zdravotní stav
- účasti žáků na sportovních soutěžích (reprezentace školy)

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek

- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita

Člověk a životní prostředí

- biosféra v ekosystémovém pojetí (význam a ochrany přírody a krajiny)
- vztahy člověka k prostředí, vliv prostředí na lidské zdraví
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- dodržování bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	hodinová dotace
1. ročník		33
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy - poskytne první pomoci sobě a jiným 	<p>1. Hygiena a bezpečnost První pomoc Teoretická přednáška – základy bezpečnosti a PP, jak se chovat při úrazu</p>	1
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; - zdůvodní význam zdravého životního stylu; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech; - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví 	<p>2. Péče o zdraví Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých; zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy; lidská sexualita <p>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život 	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, 	<p>3. Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, 	průběžně

<p>hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</p>	<p>obratnosti a pohyblivosti - odborné názvosloví - výstroj, výzbroj; údržba - hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování - zdroje informací</p>	
<p>- získá schopnost koordinace pohybu s hudbou - rozvíjí koordinační a silové schopnosti a dovednosti</p>	<p>4. Gymnastika šplh - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem</p>	<p>2</p>
<p>- zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink) - uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín - ovládá pravidla atletických disciplín - uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě - zná své běžecko - vrhačské limity - porozumí škodlivosti používání dopingů - zlepšuje své absolutní i relativní výkony</p>	<p>5. Atletika Speciální běžecká cvičení, abeceda Běhy - 60, 100, 200, 400m 800(D), 1500(H) Fartlek, starty, úseky Vrh a hody - koule 3 kg, oštěp metodika a technika skok daleký průprava</p>	<p>10</p>
<p>-lepší se v základních herních činnostech jednotlivce - dává své schopnosti ve prospěch kolektivu - rozlišuje jednání fair - play - naučí se a řídí se pravidly vybraných her - zná základní taktické požadavky her - chápe signalizaci rozhodčího a řídí se - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj</p>	<p>6. Sportovní hry Kopaná - přihrávka, zpracování, střelba, Softbal - házení, chytání, odpal, pohyb, obrana, hra Košíková - dribling, střelba, přihrávka, hra Odbíjená - odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra Sálková kopaná- přihrávka, zpracování, střelba Frisbee- technika hodů, taktika, hra</p>	<p>14 2 2 2 2 1 průběžně</p>

<ul style="list-style-type: none"> - nebojí se konfrontace - zlepší svůj herní projev 	<p>Florbal- přihrávka, zpracování, střelba, hra Házená- přihrávka, zpracování, střelba, hra badminton Ostatní: nohejbal, lakros, stolní tenis, spinning, in-line brusle,</p>	<p>2 2 1</p>
<ul style="list-style-type: none"> - pochopí základy hygieny, pohybu ve vodě - základní informace o záchraně života tonoucího a PP - získá povědomí o plaveckých stylech - naučí se základy alespoň jednoho plaveckého stylu 	<p>7. Plavání Zvládnutí jednoho plaveckého stylu Základy PP tonoucím</p>	<p>4 2 podzim 2 jaro</p>
<ul style="list-style-type: none"> - nezneužívá svých silových dispozic - respektuje soupeře - rozliší nutnou sebeobranu 	<p>8. Úpoly Pády, přetahy, přetlaky Soutěže - zábavná forma</p>	<p>průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none"> - využívá své pohybové schopnosti a dovednosti - chápe důležitost týmové práce 	<p>9. Pohybové hry Drobné, závodivé, motivační, štafetové</p>	<p>průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu - vnímá pozitivně nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin - uvědomuje si důležitost relaxace - pozná způsob organizace cvičení v posilovně 	<p>10. Tělesná cvičení Všestranně rozvíjející, kondiční, kompenzační, relaxační, vyrovnávací, zdravotní, posilovací</p>	<p>průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none"> - chápe odlišnost podmínek v horském prostředí - zná zásady bezpečného chování, zásady první pomoci - zvládne základní lyžařské dovednosti, sjezdového i běžeckého lyžování nebo se v nich zdokonalí základy chování v přírodě, její ochrana 	<p>11. Lyžování Lyžařský kurz - základy sjezdového, běžeckého lyžování a snowboardingu – zlepšení schopností Chování v horském prostředí</p>	<p>1 týden dobrovolně</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvládne základní lyžařské dovednosti, 	<p>Seznámení s běžeckým lyžováním - v případě vhodných</p>	<p>2</p>

	sněhových podmínek	
- uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností - zhodnotí svoji zdatnost	12. Testování tělesné zdatnosti	průběžně
- naučí se základy orientace dle mapy a buzoly a jejich využití v terénu - zvládne pohyb na inline bruslích	13 . Turistika a sporty v přírodě Orientace v krajině Orientační běh Jízda na inline bruslích	průběžně
- zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.	Zdravotní tělesná výchova (podle doporučení lékaře) - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě	průběžně
2. ročník		33
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématický celek	Hodinová dotace
Žák: - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy - poskytne první pomoci sobě a jiným	1. Hygiena a bezpečnost První pomoc Teoretická přednáška – základy bezpečnosti a PP, jak se chovat při úrazu	1

<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; - zdůvodní význam zdravého životního stylu; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech; - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví 	<p>2. Péče o zdraví</p> <p>Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých; zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy; lidská sexualita <p>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život 	<p>průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; 	<p>3. Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti - odborné názvosloví - výstroj, výzbroj; údržba - hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace - pravidla her, závodů a soutěží 	<p>průběžně</p>

- dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;	- rozhodování - zdroje informací	
- získá schopnost koordinace pohybu s hudbou - rozvíjí koordinační a silové schopnosti a dovednosti	4. Gymnastika šplh - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem	2
- zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink) - uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín - ovládá pravidla atletických disciplín - uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě - zná své běžecko - vrhačské limity - porozumí škodlivosti používání dopingu - zlepšuje své absolutní i relativní výkony	5. Atletika Speciální běžecká cvičení, abeceda Běhy - 60, 100, 200, 400m 800(D), 1500(H) Fartlek, starty, úseky Vrhy a hody - koule 3 kg, oštěp metodika a technika skok daleký průprava	10
-lepší se v základních herních činnostech jednotlivce - dává své schopnosti ve prospěch kolektivu - rozliší jednání fair - play - naučí se a řídí se pravidly vybraných her - zná základní taktické požadavky her - chápe signalizaci rozhodčího a řídí se - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj - nebojí se konfrontace -lepší svůj herní projev	6. Sportovní hry Kopaná - přihrávka, zpracování, střelba, Softbal - házení, chytání, odpal, pohyb, obrana, hra Košíková - dribling, střelba, přihrávka, hra Odbíjená - odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra Sálová kopaná- přihrávka, zpracování, střelba Frisbee- technika hodů, taktika, hra Florbal- přihrávka, zpracování, střelba Házená- přihrávka, zpracování, střelba badminton Ostatní: nohejbal, lakros, stolní tenis, spinning, in-line brusle,	16 2 2 2 2 2 průběžně 2 2 průběžně
- pochopí základy hygieny, pohybu ve vodě - základní informace o záchraně života tonoucího a PP - získá povědomí o plaveckých stylech	7. Plavání Zvládnutí jednoho plaveckého stylu Základy PP tonoucímu	4 2 podzim 2 jaro

- naučí se základy alespoň jednoho plaveckého stylu		
- nezneužívá svých silových dispozic - respektuje soupeře - rozliší nutnou sebeobranu	8. Úpoly Pády, přetahy, přetlaky Soutěže - zábavná forma	průběžně
- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti - chápe důležitost týmové práce	9. Pohybové hry Drobné, závodivé, motivační, štafetové	průběžně
- uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu - vnímá pozitivně nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin - uvědomuje si důležitost relaxace - pozná způsob organizace cvičení v posilovně	10. Tělesná cvičení Všestranně rozvíjející, kondiční, kompenzační, relaxační, vyrovnávací, zdravotní, posilovací	průběžně
- chápe odlišnost podmínek v horském prostředí - zná zásady bezpečného chování, zásady první pomoci - zvládne základní lyžařské dovednosti, sjezdového i běžeckého lyžování nebo se v nich zdokonalí základy chování v přírodě, její ochrana	11. Lyžování Lyžařský kurz - základy sjezdového, běžeckého lyžování a snowboardingu – zlepšení schopností Chování v horském prostředí	1 týden dobrovolně
- uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností - zhodnotí svoji zdatnost	12. Testování tělesné zdatnosti	průběžně
- naučí se základy orientace dle mapy a buzoly a jejich využití v terénu - zvládne pohyb na inline bruslích	13 . Turistika a sporty v přírodě Orientace v krajině Orientační běh Jízda na inline bruslích	průběžně
- zvolí vhodná cvičení ke korekci svého	Zdravotní tělesná výchova	průběžně

<p>zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.</p>	<p><i>(podle doporučení lékaře)</i> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě</p>	
<p>3. ročník</p>		<p>33</p>
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p>	<p>Tématický celek</p>	<p>Hodinová dotace</p>
<p>Žák: - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy - poskytne první pomoci sobě a jiným</p>	<p>1. Hygiena a bezpečnost První pomoc Teoretická přednáška – základy bezpečnosti a PP, jak se chovat při úrazu</p>	<p>1</p>
<p>- uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; - zdůvodní význam zdravého životního stylu; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech; - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví</p>	<p>2. Péče o zdraví Zdraví - činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých; zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy; lidská sexualita Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) První pomoc</p>	<p>průběžně</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život 	
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; 	<p>3. Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti - odborné názvosloví - výstroj, výzbroj; údržba - hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování - zdroje informací 	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - získá schopnost koordinace pohybu s hudbou - rozvíjí koordinační a silové schopnosti a dovednosti 	<p>4. Gymnastika</p> <p>šplh</p> <ul style="list-style-type: none"> - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem 	2
<ul style="list-style-type: none"> - zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink) - uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín - ovládá pravidla atletických disciplín - uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě - zná své běžecko - vrhačské limity - porozumí škodlivosti používání dopingu - zlepšuje své absolutní i relativní výkony 	<p>5. Atletika</p> <p>Speciální běžecká cvičení, abeceda</p> <p>Běhy - 60, 100, 200, 400m 800(D), 1500(H)</p> <p>Fartlek, starty, úseky</p> <p>Vrhy a hody - koule 3 kg, oštěp</p> <p>metodika a technika</p> <p>skok daleký z místa</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> - zlepší se v základních herních činnostech 	<p>6. Sportovní hry</p> <p>Kopaná - přihrávka, zpracování, střelba,</p>	16 2

<p>jednotlivce</p> <ul style="list-style-type: none"> - dává své schopnosti ve prospěch kolektivu - rozliší jednání fair - play - naučí se a řídí se pravidly vybraných her - zná základní taktické požadavky her - chápe signalizaci rozhodčího a řídí se - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj - nebojí se konfrontace - zlepší svůj herní projev 	<p>Softbal - házení, chytání, odpal, pohyb, obrana, hra Košíková - dribling, střelba, přihrávka, hra Odbíjená - odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra Sálková kopaná- přihrávka, zpracování, střelba Frisbee- technika hodů, taktika, hra Florbal- přihrávka, zpracování, střelba Házená- přihrávka, zpracování, střelba Badminton Ostatní: nohejbal, lakros, stolní tenis, spinning, in-line brusle,</p>	<p>2 2 2 2 2 2 průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none"> - pochopí základy hygieny, pohybu ve vodě - základní informace o záchraně života tonoucího a PP - získá povědomí o plaveckých stylech - naučí se základy alespoň jednoho plaveckého stylu 	<p>7. Plavání Zvládnutí jednoho plaveckého stylu Základy PP tonoucímu</p>	<p>4 2 podzim 2 jaro</p>
<ul style="list-style-type: none"> - nezneužívá svých silových dispozic - respektuje soupeře - rozliší nutnou sebeobranu 	<p>8. Úpoly Pády, přetahy, přetlaky Soutěže - zábavná forma</p>	<p>průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none"> - využívá své pohybové schopnosti a dovednosti - chápe důležitost týmové práce 	<p>9. Pohybové hry Drobné, závodivé, motivační, štafetové</p>	<p>průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu - vnímá pozitivně nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin - uvědomuje si důležitost relaxace - pozná způsob organizace cvičení v posilovně 	<p>10. Tělesná cvičení Všestranně rozvíjející, kondiční, kompenzační, relaxační, vyrovnávací, zdravotní, posilovací</p>	<p>průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam pravidelného pohybu na 	<p>11. Testování tělesné zdatnosti</p>	<p>průběžně</p>

zvyšování svých pohybových dovedností - zhodnotí svoji zdatnost		
- naučí se základy orientace dle mapy a buzoly a jejich využití v terénu - zvládne pohyb na inline bruslích	13 . Turistika a sporty v přírodě Orientace v krajině Orientační běh Jízda na inline bruslích	průběžně
- zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.	Zdravotní tělesná výchova <i>(podle doporučení lékaře)</i> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě	průběžně

Poznámka:

Hodinové dotace tematických celků jsou orientační, záleží na složení skupin, jejich dovednostech a na materiálních a klimatických podmínkách.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Zaměření:	Číšník
Délka studia:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnosti ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 33 2. ročník – 33 3. ročník – 33

1. Obecné cíle předmětu

Předmět informační a komunikační technologie připravuje žáky k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky ICT a efektivně je využívali v jiných předmětech, dalším vzdělávání, výkonu povolání i soukromém životě. Žáci si v předmětu upevní komplexní představu o informační a komunikační technice jako takové, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, vyhledávat a zpracovávat informace, pohybovat se a komunikovat v prostředí internetu. Nabyté dovednosti a kompetence procvičit na aplikačních cvičeních s vazbou na ostatní předměty, běžný občanský život a praktické zaměření oboru do oblasti gastronomie a cestovního ruchu. Předmět vede žáky k obecnější uplatnitelnosti a flexibilitě na trhu práce. Dalším cílem předmětu je prakticky procvičit a podpořit komunikační kompetence získané v předmětu Administrativa, tj. psaní na klávesnici počítače desetiprstovou hmatovou metodou a tvorba obchodní a provozní korespondence a dokumentace.

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali a přijali ICT jako moderní pracovní nástroj, prostředek komunikace a součást svého životního stylu
- chápali význam ICT pro svoji uplatnitelnost na trhu práce
- respektovali autorská, licenční a průmyslová práva při využívání programů a datových struktur
- dodržovali netiketku – zásady slušného a etického chování v anonymním prostředí sdělovacích a informačních kanálů
- uvědomovali si vliv ICT na utváření moderní kultury při komunikaci na internetu

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

3. Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z okruhu Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Výuka navazuje na základní vzdělávání, které upevňuje, rozšiřuje a rozvíjí.

Předmět „Informační a komunikační technologie“ se vztahuje k většině předmětů kurikula, a to všeobecně i odborně vzdělávacího charakteru. Je nosným článkem průřezového tématu Informační a komunikační technologie.

Obsah předmětu je rozdělen do tří základních oblastí:

- technické znalosti a dovednosti ovládnutí ICT technologií
- znalosti ovládnutí různých programových prostředí a rozlišování datových souborů
- schopnost komunikovat, vyhledávat, odesílat a přijímat datové soubory v prostředí internetu

Přestože většina žáků přicházející ze základních škol již na určité úrovni prostředky výpočetní techniky ovládat umí, jsou jejich znalosti a dovednosti velmi nevyrovnané. Úkolem prvního ročníku je rozdílnou počáteční úroveň znalostí a dovedností žáků sjednotit. Cílem je, aby se pro žáka stal počítač běžným pracovním nástrojem, napomáhajícím řešení úkolů souvisejících se studiem i budoucí praxí.

Charakteristika učiva dle ročníků:

1. ročník:

Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – textový editor

Personální a obchodní písemnosti a procvičením desetiprstové hmatové metody

2. ročník:

Informační zdroje, počítačová síť, Internet

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – tabulkový procesor

Personální a obchodní písemnosti a procvičením desetiprstové hmatové metody

3. ročník:

Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - software pro práci s grafikou

Získané kompetence rozvinout v prezentaci

4. Strategie (pojetí) výuky

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně ICT. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Po použití metody výkladu a prezentace a instruktáže bezprostředně následuje praktické procvičení. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová práce. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák.

Výuku předmětu informační technologie je realizována v odborné učebně ICT vybavené 16 ks PC. Každé PC má dostatečnou kapacitu výkonu, moderní periferní zařízení, připojení k LAN a přístup k internetu s dostatečnou přenosovou rychlostí. Učebny ICT jsou dostatečně softwarově vybaveny OS pro komunikaci na počítačové síti a internetu a jsou vybaveny kancelářskými systémy MS Office, dále softwarem pro výuku psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou, pro práci se základní grafikou s možnostmi prezentace dovedností. Učebny jsou pro lepší názornost výuky vybavena datovým projektorem a jsou pravidelně modernizovány.

5. Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků se v rámci podávání zpětnovazebních informací o zvládnutí jednotlivých celků učiva a kompetencí uskutečňuje průběžně, a to těmito způsoby:

- písemné testy – k ověření nezbytných teoretických znalostí daného tematického celku,
- samostatné vypracování praktických úkolů – k ověření získaných dovedností
- vyhotoveným písemnostmi se hodnotí věcný obsah, stylizace, pravopis
- formální úprava podle norem a je kladen důraz na schopnost samostatně pracovat a tvořit a schopnost aplikovat poznatky v praxi.

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušenosti
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- být finančně gramotný

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy)
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Člověk a svět práce

- písemná sebe prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, výběrová řízení

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Výsledky vzdělávání a kompetence v předmětu Informační a komunikační technologie	Tematický celek	Hodinová dotace
1. ročník		33
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál); - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat a práv) a omezení (zejména technických) spojených s používáním výpočetní techniky; - aplikuje výše uvedené; - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému; - orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi; - využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware; - má předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie v ovládnání různých aplikací; - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných úkolů; <ul style="list-style-type: none"> - vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty - při tvorbě textového dokumentu užívá editace textu, atributy písma, blok a schránku, jazyk, tabulátory, formátování odstavců, záhlaví a zápatí, rozvržení textu na stránce, tabulky v textu, tisk, klávesové zkratky, obrázky - aplikuje textový editor na řešení praktických úloh ve vztahu k ostatním předmětům a odbornosti <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v ČSN 01 6910, vyhotovuje písemnosti dle normalizované úpravy, stylizuje žádost o přijetí do pracovního poměru, životopis, poptávka, nabídka, objednávka - vyplňuje tiskopisy platebního styku a institucí - procvičuje desetiprstovou hmatovou metodu psaní 	<p>1 Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</p> <ul style="list-style-type: none"> - hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie - základní a aplikační programové vybavení - operační systém - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat, formátování - prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - antivirová a další typy ochrany - ochrana autorských práv - nápověda, manuál <p>2 Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p> <ul style="list-style-type: none"> - textový procesor - praktické úlohy <p>3 Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Personální a obchodní písemnosti</p>	<p>11</p> <p>11</p> <p>11</p>

2. ročník		33
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a techniky k jejich získávání; - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména ze sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání; - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává; - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití; - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů - správně interpretuje získané informace a prezentuje vhodným způsobem; - rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.). <ul style="list-style-type: none"> - ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, vzorce, matematické operace, základní funkce, tvorba grafu, příprava pro tisk, tisk); - vytváří dokumenty propojováním dat programů skupiny Office - aplikuje tabulkový procesor a databázi na řešení praktických úloh ve vztahu k ostatním předmětům a odbornosti (ekonomika a gastronomie..) <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v ČSN 01 6910, vyhotovuje písemnosti dle normalizované úpravy, stylizuje žádost o přijetí do pr.poměru, životopis, poptávka, nabídka, objednávka - vyplňuje tiskopisy platebního styku a institucí - procvičuje desetiprstovou hmatovou metodu psaní 	<p>1 Informační zdroje, počítačová síť</p> <p>Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet <p>2 Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p> <ul style="list-style-type: none"> - tabulkový procesor - databáze - spolupráce mezi programy skupiny Office - praktické úlohy <p>Personální a obchodní písemnosti</p>	<p>10</p> <p>18</p> <p>5</p>

3. ročník		33
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky; - samostatně komunikuje elektronickou poštou s přílohami; - využívá funkce poštovního klienta (organizování, plánování...); - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace; <ul style="list-style-type: none"> - zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje; - používá běžné základní a aplikační programové vybavení; - zpracovává grafické dokumenty pro profesní využití - sestavuje jednoduché prezentace s využitím grafických nástrojů, internetového prohlížeče... 	<p>1 Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, poštovní klient - chat, ICQ, Skype, Facebook <p>2 Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p> <ul style="list-style-type: none"> - software pro práci s grafikou fotografie, film, hudba - další aplikační programy Powerpoint <p>3 Tvorba samostatného žákovského projektu</p>	<p>10</p> <p>18</p> <p>5</p>

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

EKONOMIKA

Škola :	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, přísp.org.
Název ŠVP :	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1.9.2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 33 2. ročník – 49 3. ročník – 49

1. Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je, aby žák získal základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které mu umožní efektivní jednání a hospodárné chování při studiu i v reálném občanském a pracovním životě. Žák se naučí vyhledávat ekonomické informace, orientovat se v konkrétních právních normách, které se týkají ekonomiky podnikání, pracovně-právních vztahů a daňové politiky. Žák porozumí základním ekonomickým pojmům nezbytným pro každého občana a získá poznatky potřebné pro samostatné podnikání v oboru. Žák získá základní informace o zákonech - Občanský zákoník, Živnostenský zákon, Zákon o obchodních korporacích a získá poznatky potřebné pro samostatné podnikání v oboru.

Žák zároveň získává a rozvíjí základy v oblasti finanční gramotnosti pro potřeby občanského i pracovního života. S ohledem na budoucí povolání získává také základní dovednosti z oblasti řízení, zejména operativního.

Předmět jako celek přináší absolventům základní přehled o provozu podniku v oblasti gastronomie a cestovního ruchu, jeho zákonitostech a zároveň o ekonomické realitě tohoto oboru.

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Dovednosti a kompetence získané prostřednictvím vzdělávání v předmětu Ekonomika mají žákům umožnit přizpůsobivěji reagovat na společenský vývoj, změny v ekonomickém životě a spoluvytvářet předpoklady pro uplatnění v pracovním a občanském životě.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali a přijali potřebu finanční gramotnosti
- samostatně vyhledávali informace potřebné k řešení problémů
- počínali si hospodárně a efektivně v osobním a pracovním životě
- optimálně využívali svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce
- dodržovali předpisy a normy, počínali si eticky v osobním i pracovním životě
- přijali za své smysly pro přesnost, pragmatičnost a ekonomické myšlení
- upevnili sociální a personální vztahy na pracovišti i mimo něj na základech tolerance, poctivosti a základních demokratických principů

3. Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Ekonomické vzdělávání a okrajově Společenskovední vzdělávání (Člověk a hospodářství) v RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník. Vzdělání v oblasti základních ekonomických pojmů navazuje částečně na učivo Občanské výchovy obsažené v učivu devátých tříd základních škol.

V tématickém celku Základy tržní ekonomiky se žák seznámí se základními ekonomickými pojmy,

podmínkami pro vznik trhu, zákony trhu a fungováním tržního mechanismu. V druhém tématickém celku Podnikání, podnikatel se žák seznámí s podmínkami pro samostatné podnikání, zejména podle Živnostenského zákona a s povinnostmi podnikatele vůči státu. Zaměřuje se na praktické části zákonů týkajících se zaměření Číšník – servírka. Obsah předmětu se významně podílí na realizaci průřezových témat Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce.

Celým vzdělávacím obsahem předmětu prostupuje problematika vytváření a rozvíjení finanční gramotnosti žáka s důrazem na úspěšnou aplikaci v konkrétních případech reálného života a pracovního uplatnění.

Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předměty občanská výchova, odbyt a obsluha, informační a komunikační technologie, matematika (problematika hospodářských výpočtů), odborný výcvik.

1.ročník

Základní ekonomické pojmy a pojmy související s tematikou obchodu, cestovního ruchu a společného stravování.

2.ročník

Ekonomické prostředí a základy podnikání v České republice se zaměřením na gastronomii.

3.ročník

Základy daňové politiky, pracovního práva a komplexní příprava k závěrečné zkoušce

4. Strategie (pojetí) výuky:

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- výklad
- řízený rozhovor žáky
- diskuse
- využití individuální práce i práce ve skupinách
- práce s odbornou literaturou a tiskem
- využívání pomůcek- Občanský zákoník, Živnostenský zákon, Zákon o obch.korporacích
- porozumění textu, jeho správná interpretace
- samostatná práce žáků a její prezentace, včetně PC
- projekce výukových programů
- využití ICT – dataprojekce, interaktivní tabule...
- návštěvy banky a dalších subjektů

5. Hodnocení žáků:

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni kritickému sebehodnocení a sebeuposuzování. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích a samostatných prací žáků
- případně výsledky projektových aktivit

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy
- být finančně gramotný

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- rozumět podstatě, principům a základním pravidlům podnikání
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy)
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT

- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- trh práce, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik situací
- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí
- soukromé podnikání, podstata a formy, rozdíly mezi podnikáním a pracovním poměrem, výhody a rizika podnikání, orientace v živnostenském zákoně a obchodním zákoníku
- podpora státu sféře zaměstnanosti, informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání a hledání zaměstnání a rekvalifikací, podpora nezaměstnaným

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Výsledky vzdělávání a kompetence Ekonomika	Tematický celek	Hodinová dotace
1. ročník		33
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy - posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku - v rámci finanční gramotnosti reálně posuzuje a hodnotí nabídky a trhu pro odpovědná občanská i pracovní rozhodnutí 	Základy tržní ekonomiky, člověk a hospodářství <ul style="list-style-type: none"> - potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň 3 - výroba, výrobní faktory, hospodářský cyklus 3 - trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena 3 - trh a jeho fungování, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena 3 	12
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v hospodářském a politickém uspořádání současného světa, vnímá globální problémy a jejich rizika - uvědomuje si postavení a úlohu ČR v procesu evropské integrace a význam evropské integrace - umí rozpoznat základní sektory národního hospodářství - poznává a chápe základní procesy v národním hospodářství - chápe veličiny definující stav a vývoj národního hospodářství - v rámci finanční gramotnosti hodnotí příležitosti a rizika vývoje národního hospodářství pro svůj občanský a pracovní život 	Česká republika a národní hospodářství, Evropa a svět <ul style="list-style-type: none"> - současný svět a globalizace 2 - globální problémy 2 - ČR a evropská integrace 2 - členění národního hospodářství 2 - sektory národního hospodářství 2 - měření výkonnosti národního hospodářství 2 	12
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí cestovní ruch podle druhů - rozlišuje různé formy cestovního ruchu - určí význam CR pro národní hospodářství a nutnost podpory ze strany státu - vysvětlí úlohu a postavení společného stravování a gastronomie v oblasti cestovního ruchu - uvědomuje si možnosti a rizika v cestovním ruchu vztahující se k běžnému občanskému i pracovnímu životu 	Cestovní ruch a společné stravování <ul style="list-style-type: none"> - funkce, druhy a formy cestovního ruchu 3 - význam cestovního ruchu 2 - význam společného stravování 2 - funkce a druhy společného stravování 2 	9

2. ročník		49
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v právních formách podnikání a popíše základní znaky - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr - posoudí a volí vhodné formy podnikání pro obor gastronomie - vysvětlí a popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu - pro finanční gramotnost získá elementární kompetence k zahájení a vedení podnikatelské činnosti 	Podnikání, podnikatel <ul style="list-style-type: none"> - podnikání, - právní formy podnikání - podnikatelský záměr - rozpočet - živnostenské podnikání - druhy živností - obchodní společnosti a jejich typy - spol. s ručením omezeným 	28 3 4 3 4 3 3 4 4
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé druhy majetku - orientuje se v účetní evidenci majetku - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření - řeší jednoduché kalkulace ceny 	Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku <ul style="list-style-type: none"> - struktura majetku, dlouhodobý majetek - oběžný majetek - náklady - výnosy, hosp. výsledek podniku 	10 4 2 2 2
<ul style="list-style-type: none"> - umí rozeznat a využívat základní nástroje marketingu - zná význam ceny a umí ji stanovit na základě různých hledisek 	Základy marketingu ve službách <ul style="list-style-type: none"> - produkt v pohostinství a cestovním ruchu - cena a její význam a funkce - podpora prodeje a propagace - distribuce služby k zákazníkovi 	11 3 3 3 2
3. ročník		49
Žák/žákyně <ul style="list-style-type: none"> - popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti - vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti ze strany zaměstnance i zaměstnavatele - chápe postupy vzniku, změn a zániku pracovního poměru - orientuje se v základních právech a povinnostech zaměstnanců vyplývajících z pracovního poměru 	Zaměstnanci (Člověk a svět práce) <ul style="list-style-type: none"> - Zákoník práce - povinnosti a práva zaměstnance - mzdová politika - organizace pracovní doby - druhy škod a odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele - vznik, změna a ukončení pracov. 	24 3 3 3 3 3 3

<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se se základními podmínkami pro práci v zahraničí - v rámci finanční gramotnosti reálně hodnotí příležitosti a rizika vyplývající z pracovního poměru, realizuje účinné postupy směřující k osobnímu uplatnění na trhu práce 	<p>poměru</p> <ul style="list-style-type: none"> - hledání zaměstnání, úřady práce 	<p>3</p>
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v platebním styku - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel ve smyslu osobní finanční gramotnosti - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství vysvětlí rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN - umí vypočítat daň z příjmu a stanovit čistou mzdu - orientuje se v daňové soustavě - umí řešit příklady na výpočet DPH - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu - vypočítá sociální a zdravotní pojištění - je připraven odpovědně užívat produktů finančního trhu a jeho produktů ve svém občanském životě - uvědomuje si rizika osobního zadlužování a možnosti jeho případného řešení - je připraven organizovaně vést osobní nebo rodinný rozpočet 	<p>Peníze, mzdy, daně, pojistné</p> <ul style="list-style-type: none"> - peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk v národní i zahraniční měně - státní rozpočet - inflace - mzda časová a úkolová - daňová soustava - pojišťovací soustava - sociální a zdravotní pojištění - služby a produkty peněžních ústavů - úroková míra, půjčky a hypotéky - rodinný rozpočet 	<p>15</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyhotoví daňový doklad - umí vést daňovou evidenci pro plátce i neplátce DPH - v rámci rozvoje finanční gramotnosti vyhotoví zjednodušené daňové přiznání k dani z příjmu FO 	<p>Daňová evidenční povinnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - daňová evidence – pojem - zásady a vedení daňové evidence - ocenění majetku a závazků v daňové evidenci - daňová přiznání fyzických osob 	<p>10</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p>

Poznámka:

Netučně uvedené hodinové dotace nejsou závazné, jsou pojaty jako orientační, doporučené.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

POTRAVINY A VÝŽIVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace
Název ŠVP:	Číšník - servírka
Kód a název oboru vzdělání:	65–51–H/01 Kuchař - číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1.9.2018
Počet hodin výuky:	1. ročník – 33 2. ročník – 33 3. ročník – 33

1. Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o výživě lidského organismu, která vychází ze základních znalostí anatomie a fyziologie orgánových soustav, které jsou spjaty s trávicími procesy. Vybavení znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví tak rozvíjí a podporuje chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnost za své zdraví. Žáci se seznámí s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel, skladováním a uchováváním. Žáci jsou také seznámeni s významem nápojů ve výživě, jejich rozdělením, výrobou a charakteristikou jednotlivých druhů. Jsou vedeni ke kombinování potravin a nápojů tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování.

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni

- užívat odborné terminologie
- samostatně se učit a získávat informace
- dodržovat hygienu při práci s potravinami a nápoji
- hospodárně zacházet s potravinami
- podporovat zdravou výživu a životosprávu
- chápat, jak stravování působí na zdraví člověka
- optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení.

3. Charakteristika učiva

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

Učivo je zaměřeno na způsob fungování organismu s důrazem na trávicí systém a dále na problematiku sortimentu a označení, jakosti, složení, výroby a uchovávání potravin a hygienu v gastronomickém provozu. Vzhledem k vývoji v této oblasti vede předmět žáky ke sledování současných vývojových trendů ve výživě a poskytuje prostor k diskusi o těchto tématech.

Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předměty Odborný výcvik, Technologie, Odbyt a obsluha, Základy přírodních věd, Tělesná výchova a Informační a komunikační technologie.

V prvním ročníku žáci znají základní hygienické předpisy v gastronomii, znají účel a aplikují kritické body, poznají, co je to zdravá výživa, seznámí se s potravinami, s jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost a skladování. Žáci získají

základní poznatky o potravinách rostlinného a živočišného původu.

Ve druhém ročníku se žáci seznámí s trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách. Žáci dokáží rozlišit vlastnosti jednotlivých druhů masa a jsou schopni používat jednotlivé druhy masa a masných výrobků ve výživě, vysvětlit význam masa pro lidský organismus.

Ve třetím ročníku žáci porozumí rozdělení nápojů, umí je charakterizovat a získají přehled o jednotlivých výrobních postupech, o jednotlivých skupinách nápojů. Znájí princip, na kterém funguje trávicí soustava, znají zásady správné a zdravé výživy včetně problematiky stravovacích diet.

4. Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- samostatná a skupinová práce žáků
- práce s odbornou literaturou
- diskuse
- práce na PC
- projekce – naučné a instruktážní filmy, dataprojektor
- odborné exkurze do výrobních a obchodních podniků
- návštěvy odborných akcí

5. Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni kritickému sebehodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání a jeho samostatnost.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním žáka při plnění zadaných úkolů a jeho připravenosti na vyučování (aktivita žáka při vyučování, jeho samostatnost při řešení zadaných úkolů s následným ověřováním)
- průběžnými učitelskými testy, které jsou zaměřeny na teoretické znalosti i praktické dovednosti a jsou zařazovány po probrání příslušného tematického celku
- ústním zkoušením (žák by měl být zkoušek jednou za pololetí)
- případnými projektovými aktivitami.

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv prostředí na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- ovládání základů technologie přípravy pokrmů,
- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Výsledky vzdělávání Potraviny a výživa	Tématické celky	Hodinová dotace
1. ročník		33
Žák/žákyně: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi	Hygienické předpisy v gastronomii - hygienické předpisy v gastronomii - předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany Kritické body HACCP	3
- chápe význam správné výživy pro život člověka - popíše, jak faktory stravování ovlivňují zdraví lidí - zdůvodní význam zdravého životního stylu - posuzuje vliv pracovních podmínek na své zdraví a ví, jak lze kompenzovat nežádoucí důsledky - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu jednotlivých druhů ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů	Výživa - význam správné výživy - jakost, skladování, ošetřování, nákazy z potravin - složení potravin: - živiny - ochranné látky - charakteristika jednotlivých skupin potravin a jejich využití v kuchyňské výrobě, význam ve výživě Potraviny rostlinného původu: - ovoce, zelenina, brambory, houby, obiloviny, mlýnské výrobky, luštěniny - pochutiny - sladidla Potraviny živočišného původu: - mléko a mléčné výrobky - vejce - tuky skladování využití a zpracování	30 1 2 1 1 2 10 2 2 3 1 1 2 2

2. ročník		33
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa a masných výrobků rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu jednotlivých druhů ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů 	<p>Potraviny živočišného původu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maso - jednotlivé druhy masa: hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí, koňské, vnitřnosti a ostatní využitelné části - drůbež - zvěřina - ryby - korýši, měkkýši - masné výrobky 	<p>2 10 6 1 4 3 3 2 2</p>
3. ročník		33
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů a uvede jejich využití a podávání z různých hledisek - vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě 	<p>Nápoje nealkoholické a alkoholické</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam nápojů ve výživě - nealkoholické nápoje - alkoholické nápoje 	<p>2 6 7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - objasní princip přeměny látek a energií v organismu - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin a vylučování produktů látkové přeměny - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu 	<p>Fyziologie výživy</p> <p>Trávicí soustava</p> <ul style="list-style-type: none"> - proces trávení - žaludek - tenké střevo - žlázy s vnitřní sekrecí - krevní a mízní oběh - vylučovací ústrojí - nervová soustava 	6

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech; - objasní podstatu racionální výživy - rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě 	<p>Zásady správné výživy a způsoby stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - výživové normy - racionální výživa - druhy stravy - ostatní směry ve výživě 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií - - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na stravování 	<p>Stravovací režim</p> <ul style="list-style-type: none"> - stravovací návyky - skladba jídelníčku 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zná úlohu dietního stravování - vyjmenuje hlavní typy diet 	<p>Diety</p>	<p>4</p>

Poznámka:

Netučně uvedené hodinové dotace nejsou závazné, jsou pojaty jako orientační, doporučené.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

TECHNOLOGIE

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 33 2. ročník – 33 3. ročník – 33

1. Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytovat žákům poznatky potřebné pro výrobu pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku, zahrnující posouzení využitelnosti a jakosti surovin, přejímku, skladování, přípravu, zpracování, úpravu hotového výrobku a expedici ve stravovacích zařízeních. Seznámit žáky s požadavky na hygienu v gastronomii, s jejich uplatňováním v podmínkách gastronomických provozů (především lázeňských zařízení) včetně systému HACCP a dodržováním bezpečnostních předpisů ve vztahu k výrobním a skladovacím činnostem ve výrobním středisku, dále s trendy ve výživě a charakteristikou pokrmů s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Podle získaných poznatků v předmětu Odbyt a obsluha rozšířit znalosti a dovednosti sestavování jídelních a nápojových lístků z pohledu pracovníka výroby podle gastronomických pravidel, zásad dietologie, pravidel racionální výživy a dalších faktorů ovlivňujících úspěšnou výrobu, prodej a získání zákazníků. Seznámí se s různými druhy a technikami výroby s využitím technologického zařízení. Volí vhodné způsoby konečné úpravy pokrmů a nápojů podle prostředí, charakteru stravovacího zařízení a formy obsluhy včetně specializované činnosti při výrobě v rámci dopravních systémů, cateringu, kongresových služeb, diplomatického protokolu apod. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování. Je podporován jejich profesní růst sledováním moderních trendů v gastronomii a získávání nových informací především v oblasti přípravy a výroby pokrmů a nápojů v lázeňském cestovním ruchu a hotelnictví. Dále žáci získají poznatky o struktuře, činnosti a hospodaření podniku společného stravování, jsou vedeni k zaujímání ekonomicky a právně správných stanovisek. Žáci jsou vedeni k logickému myšlení, ke správnému a přesnému vyjadřování. Vyučující rozvíjí u žáků schopnosti vedoucí k samostatné hospodářské, popřípadě podnikatelské činnosti.

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni

- samostatně se učit a vyhledávat informace z různých zdrojů potřebné pro výrobu, odbyt a obsluhu a gastronomii obecně
- užívat odborné terminologie, poskytnout hostu informace o pokrmu nebo nápoji, případně vysvětlit způsob konzumace netradičních pokrmů a nápojů
- dodržovat hygienu při práci s potravinami a nápoji při využití podmínek HACCP
- hospodárně zacházet s potravinami a využívat je tak, aby nedocházelo k poškozování životního prostředí
- přizpůsobivě reagovat na společenský a ekonomický vývoj
- stavět své komunikační dovednosti, sociální a personální vztahy na základech tolerantnosti, poctivosti a principech demokratické společnosti

- budovat a rozvíjet svůj vztah ke zvolenému oboru
- využívat získaných vědomostí a dovedností ke zkvalitňování poskytovaných služeb
- optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení
- osvojovat si základní znalosti o zásadách správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil a poskytování první pomoci při úrazu
- rozvíjet své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru

3. Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z oblasti RVP Výroba pokrmů a je orientován především pro potřebu kvalitní a na vyšší úrovni realizované přípravy a výroby pokrmů a nápojů pro hosty hotelových, lázeňských a stravovacích zařízení s rozšířením o poznatky, které jsou požadovány odbornou veřejností.

Obsah předmětu je propojován s dalšími odbornými předměty: Potraviny a výživa, Odbyt a obsluha, Odborný výcvik, případně s výukou cizích jazyků a Ekonomikou.

Rozdělení do ročníků

1. ročník

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární ochrana

Hygienické požadavky na provoz společenského stravování

Výrobní středisko

Základy technologie přípravy pokrmů

Technologie přípravy pokrmů a jejich charakteristiky

2. ročník

Technologie přípravy pokrmů a jejich charakteristiky

3. ročník

Technologie přípravy pokrmů a jejich charakteristiky

Pokrmy národních kuchyní

Stravovací úsek v lázeňském zařízení

Stravovací služby - kongresová turistika, catering, rychlé stravování, stravování specifických forem cestovního ruchu a dopravních prostředků

Zážitková gastronomie

Práce s odbornou literaturou

4. Strategie výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva, lze uplatnit jak tradiční, tak i moderní metody výuky. Základní odborné pojmy se aplikují na příkladech z praxe tak, aby jejich správné pochopení bylo východiskem ke zvládnutí dalšího učiva. Při probírání jednotlivých tematických celků je vycházeno ze současných trendů přípravy a technologické úpravy pokrmů a nápojů realizovaných hotelovými, lázeňskými a stravovacími zařízeními regionu. Jsou využívány příklady z praxe a zkušeností žáků z pracovišť praktického vyučování. Žáci jsou vedeni ke sledování předpisů a norem souvisejících se stravovacím provozem. Mohou se aplikovat moderní pracovní metody a formy, především zpracovávání projektů zaměřených na řešení problematiky jednotlivých tematických celků, sestavování menu vhodných pro jednotlivé gastronomické akce a tvorba nabídkových jídelních a nápojových lístků s využitím poznatků z předmětu Odbyt a obsluha. Důraz je kladen především na znalost charakteristik pokrmů a nápojů. Jsou vhodně zařazovány informace, rozhovory či samostatná vystoupení na aktuální témata. Žáci využívají moderní prostředky výpočetní techniky pro zpracování případných projektů v rámci problematiky probíraných tematických celků. Využívá se spolupráce s odbornými sdruženími a hotelovými, lázeňskými a stravovacími zařízeními regionu. Žáci jsou upozorňováni na nebezpečí návykových látek v souvislosti s výkonem profese a na nutnost boje proti nim.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- individuální a skupinová práce žáků
- demonstrační metody, názorné ukázky a praktická cvičení
- práce s učebnicí a odbornou literaturou
- práce s ICT
- video, DVD a interaktivní tabule – naučné a instruktážní filmy,
- odborné exkurze
- návštěvy odborných výstav
- semináře, kurzy

5. Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost.

Hlavní podklad pro hodnocení žáka je jeho verbální projev, zejména pochopení a použití odborné terminologie a jednotlivých témat, schopnost samostatně vyhledávat a správně aplikovat získané informace. Případný projektový úkol je hodnocen v závislosti na individuálních možnostech a mezích zvládnutí učiva každého jedince. Hlavním kritériem hodnocení projektového úkolu je zpracování reálné situace a organizační řešení tématu v rámci tematického celku.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu
- průběžným ověřováním krátkými učitelskými testy v průběhu probírání jednotlivých témat, kontrolními písemnými pracemi zahrnujícími jednotlivá témata jako celek a praktickými projektovými úkoly
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- rozumět podstatě, principům a základním pravidlům podnikání
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění

matematické

- používat a převádět běžné jednotky
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv stravování na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru gastronomie

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- soukromé podnikání v gastronomii

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- ovládání základů technologie přípravy pokrmů,
- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- dodržování bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci,
- ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Výsledky vzdělávání a kompetence Technologie	Tematický celek	Hodinová dotace
1. ročník		33
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - popíše postupy při poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi - charakterizuje nutnost dodržování osobní hygieny a hygieny pracovního oblečení 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP 1 - bezpečnost technických zařízení 1 Hygienické požadavky na provoz společenského stravování - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - osobní hygiena, pracovní oblečení 3 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska - popíše základy organizace práce ve výrobním středisku - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob 	<p>Výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení výrobního střediska - základní vybavení - povinnosti kuchaře - pracovní pomůcky a inventář 	3
<ul style="list-style-type: none"> - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - ovládá základní principy expedice pokrmů - připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku - orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a 	<p>Základy technologie přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava a předběžná úprava potravin rostlinného a živočišného původu 1 - práce s konvencí a jejich využití 1 - tepelné úpravy pokrmů 1 	

<ul style="list-style-type: none"> - způsob zpracování a podávání - ovládá základní práce s normami, recepturami a odbornou literaturou 	<p>(blanšírování, vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení, zapékání, pečení na roštu a rožni, úpravy v konvektomatu, tlakové vaření)</p> <ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - nápoje 	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje práci se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - osvětlí organizaci práce ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup - ovládá charakteristiky jednotlivých druhů polévek - ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků 	<p>Technologie přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy podle jednotlivých druhů - typické suroviny a pokrmy, technologické postupy <p>Charakteristika přípravy polévek</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, rozdělení, dávkování - vývary a hnědé polévky - zavářky a vložky do polévek - speciální polévky - přesnídávkové polévky 	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá charakteristiky jednotlivých druhů omáček - ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků 	<p>Charakteristika přípravy omáček</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, rozdělení a dávkování omáček - omáčky k hovězímu masu vařenému - základní bílé a hnědé omáčky - složité omáčky - studené omáčky, rosoly, chuťová másla 	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá charakteristiky jednotlivých druhů příloh - ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků 	<p>Charakteristika přípravy příloh</p> <ul style="list-style-type: none"> - z brambor a mouky - z rýže, těstovin a luštěnin - ze zeleniny 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá charakteristiky jednotlivých druhů bezmasých pokrmů - ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků 	<p>Charakteristika bezmasých pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - z brambor a zeleniny - z luštěnin a hub - z rýže a těstovin - z vajec a sýrů - opakování učiva 	<p>1 1 1 1 1</p>
<p>2. ročník</p>		<p>33</p>
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá charakteristiky jednotlivých druhů pokrmů z jatečných mas v jednotlivých teplých úpravách - ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků 	<p>Charakteristika pokrmů z jatečných mas</p> <ul style="list-style-type: none"> - hovězí maso - telecí maso - vepřové maso - sestava vepřových hodů (zabijačkové delikatesy) - skopové, jehněčí, kůzlečí maso - králičí maso 	<p>5 4 4 1 2 1</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá charakteristiky jednotlivých druhů pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů - ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků 	<p>Charakteristika pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů</p> <ul style="list-style-type: none"> - předběžná příprava - vaření, dušení, pečení, smažení - příprava vnitřností - úprava pokrmů z darů moře 	<p>1 1 1 2</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá charakteristiky jednotlivých druhů pokrmů z drůbeže - ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků 	<p>Charakteristika pokrmů z drůbeže</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení, předběžná příprava, vykostování, porcování, drezírování 	<p>2</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - tepelné úpravy: vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení - příprava nádivek a náplní - příprava vnitřností 	2 1
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá charakteristiky jednotlivých druhů pokrmů ze zvěřiny - ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků 	<p>Charakteristika pokrmů ze zvěřiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení, předběžná příprava - tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení - příprava vnitřností 	3
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá charakteristiky jednotlivých druhů pokrmů z mletého masa - ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků 	<p>Charakteristika pokrmů z mletého masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam mletého masa - technika mletí - tepelné úpravy mletého masa - tepelné úpravy kašovin a směsí 	3
3. ročník		33
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v kalkulacích pokrmů na objednávku a ovládá jejich vyhotovení - sestavuje jídelní lístek s využitím pokrmů na objednávku - ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky - ovládá charakteristiky jednotlivých druhů pokrmů na objednávku 	<p>Charakteristika přípravy pokrmů na objednávku z jatečných mas, z ryb, z drůbeže, ze zvěřiny, z bezmasých minutek</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> - zohledňuje sezonní vlivy a zásady zdravé výživy - ovládá charakteristiky jednotlivých druhů studených pokrmů - ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků 	<p>Charakteristika studených pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam studené kuchyně - základní výrobky studené kuchyně - složité výrobky studené kuchyně - příprava předkrmů, pokrmů - sestava rautů - kalkulace pokrmů studené kuchyně 	2

<ul style="list-style-type: none"> - chápe význam, dávkování a servis teplých předkrmů - připravuje a sestavuje nabídku teplých předkrmů - vhodně je doplňuje do menu - ovládá charakteristiky jednotlivých druhů teplých předkrmů - ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků 	<p>Charakteristika teplých předkrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, dávkování, servis - teplé předkrmy (masité i bezmasé) 	2
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje znalosti při výběru vhodných potravin - ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí - ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář - ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky 	<p>Pokrmý národních kuchyní</p> <ul style="list-style-type: none"> - stravovací zvyklosti cizích států - příprava pokrmů jednotlivých kuchyní (české, slovenské, anglické, francouzské, italské, německé, maďarské, ruské, balkánské, skandinávské, asijské) - krajové speciality 	2
<ul style="list-style-type: none"> - chápe rozdělení, význam a dávkování moučníků - zařazuje moučníky do menu - sestavuje nabídku moučných jídel a dezertů - zohledňuje zdravou výživu - ovládá charakteristiky jednotlivých druhů moučníků - ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků 	<p>Charakteristika moučníků</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení, význam, dávkování - moučníky z kynutého, litého, plundrového, listového, piškotového, odpalovaného těsta - příprava zmrzliny, krémů a polev 	3
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje pokrmy dle zásad dietologie - připravuje dietní pokrmy - využívá znalostí dietologie při sestavování vhodných menu pro dietní stravování - uplatňuje estetická i gastronomická hlediska 	<p>Stravovací úsek v lázeňském zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy dietních pokrmů dle zásad dietologie - sestavování jídelních lístků pro léčebnou stravu a wellness - příprava dietních pokrmů pro režimové a neregimové stravování - příprava pokrmů pro doplňkové 	4

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vhodná technologická zařízení pro přípravu pokrmů - sestavuje vhodná menu pro stravování při kongresových akcích - vybere vhodný sortiment surovin pro přípravu pokrmů - ovládá technologické postupy vhodných pokrmů a nápojů pro občerstvení – coffee break - volí vhodné pokrmy pro jednotlivé formy cateringu - organizuje expedici pokrmů a nápojů pro cateringové služby - ovládá technologické postupy přípravy pokrmů a nápojů pro cateringové služby - charakterizuje gastronomická zařízení různých forem rychlého občerstvení - orientuje se v přípravě a technologických postupech pokrmů a nápojů v zařízeních rychlého stravování - organizuje expedici a dokončování pokrmů před hostem - charakterizuje služby venkovského cestovního ruchu - ovládá technologické postupy přípravy pokrmů a nápojů vhodných pro stravovací zařízení venkovského cestovního ruchu - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů - orientuje se v jednotlivých formách cestovního ruchu - rozezná charakteristické rysy a dovede popsat technologické postupy přípravy vhodných pokrmů a nápojů - použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup 	<p style="text-align: center;">stravování</p> <p>Kongresová turistika – stravovací služby</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava pokrmů pro stravování účastníků akcí kongresového charakteru a jejich doprovodu - coffee break <p>Cateringové služby</p> <ul style="list-style-type: none"> - catering pro společenské akce - catering pro uzavřené stravovací systémy - catering pro dopravní systémy <p>Formy rychlého stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - fast food - restaurace typu mauredo a churasco (tzv, steak house), grillroom - patisserie, pizzerie - lunch restaurant, barbecue <p>Formy venkovského cestovního ruchu</p> <ul style="list-style-type: none"> - specifika při přípravě pokrmů <p>Specifické formy cestovního ruchu a zážitková gastronomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientace na tržní segmenty a charakteristické rysy přípravy pokrmů - příprava speciálních menu a pokrmů - nové trendy v gastronomii 	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p>
--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje rozdílné způsoby výroby pokrmů a nápojů v dopravních prostředcích - orientuje se v používání zařízení a inventáře - organizuje expedici a dokončování pokrmů před hostem 	<p>Příprava pokrmů v dopravních prostředcích</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava pokrmů v letadle - příprava pokrmů ve vlaku - příprava pokrmů v lodní dopravě 	<p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v odborných knihách - využívá informační technologie - uplatňuje získané vědomosti při sestavě vlastní kalkulace 	<p>Práce s odbornou literaturou</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientace v odborných knihách - využití informační technologie 	<p>4</p>

Poznámka:

Netučně uvedené hodinové dotace nejsou závazné, jsou pojaty jako orientační, doporučené.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

ODBYT A OBSLUHA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 66 2. ročník – 82,5 3. ročník – 49

1. Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytovat žákům poznatky potřebné pro odbyt výrobků a služeb a obsluhu ve stravovacích zařízeních. Seznámit žáky s požadavky na hygienu v gastronomii, s jejich uplatňováním v podmínkách gastronomických provozů (především lázeňských zařízení) včetně systému HACCP a dodržováním bezpečnostních předpisů ve vztahu k činnostem odbytového střediska, dále s trendy ve výživě a charakteristikou pokrmů s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Podle získaných poznatků se naučit sestavit jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, zásad dietologie, pravidel racionální výživy a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků. Ovládat různé druhy a techniky odbytu, volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru stravovacího zařízení, používat vhodný inventář odpovídající kvalitativním požadavkům odbytových středisek v návaznosti na Kategorizaci ubytovacích a hostinských zařízení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování. Je podporován jejich profesní růst sledováním moderních trendů v gastronomii a získávání nových informací především v oblasti odbytu a obsluhy lázeňského cestovního ruchu a hotelnictví. Dále žáci získají poznatky o struktuře, činnosti a hospodaření podniku společného stravování, jsou vedeni k zaujímání ekonomicky a právně správných stanovisek. Žáci jsou vedeni k logickému myšlení, ke správnému a přesnému vyjadřování. Vyučující rozvíjí u žáků schopnosti vedoucí k samostatné hospodářské, popřípadě podnikatelské činnosti.

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni

- samostatně se učit a vyhledávat informace z různých zdrojů potřebné pro výrobu, odbyt a obsluhu a gastronomii obecně
- užívat odborné terminologie, poskytnout hostu informace o pokrmu nebo nápoji, případně vysvětlit způsob konzumace netradičních pokrmů a nápojů
- dodržovat hygienu při práci s potravinami a nápoji při využití podmínek HACCP
- hospodárně zacházet s potravinami a využívat je tak, aby nedocházelo k poškozování životního prostředí
- přizpůsobivě reagovat na společenský a ekonomický vývoj
- stavět své komunikační dovednosti, sociální a personální vztahy na základech tolerantnosti, poctivosti a principech demokratické společnosti
- jednat čestně a dodržovat profesní etiku
- budovat a rozvíjet svůj vztah ke zvolenému oboru
- využívat získaných vědomostí a dovedností ke zkvalitňování poskytovaných služeb

- optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení
- osvojovat si základní znalosti o zásadách správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil a poskytování první pomoci při úrazu
- rozvíjet své estetické citění a tvůrčí přístup ve svém oboru

3. Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z oblasti RVP Odbyt a obsluha rozšířený o profilující obsahový okruh Číšník. Je orientován především pro potřebu kvalitní a na vyšší úrovni realizované přípravy a výroby pokrmů a nápojů pro hosty hotelových, lázeňských a stravovacích zařízení s rozšířením o poznatky, které jsou požadovány odbornou veřejností.

Obsah předmětu je propojován s dalšími odbornými předměty: Potravinová a výživa, Technologie, Základy barmanství a baristiky, Odborný výcvik, s výukou cizích jazyků a Ekonomikou.

Rozdělení učiva do ročníků:

1. ročník

Odbytová střediska

Zásady hygieny a bezpečnosti při práci

Společenské chování a vystupování obsluhujících

Vybavení a zařízení na úseku obsluhy

Základy obsluhy

Systémy a způsoby obsluhy

Gastronomická pravidla

2. ročník

Jednoduchá obsluha

Sestavování složitých menu

Složitá obsluha – základní a vyšší forma

Zážitková gastronomie

Kavárny a kavárenské herny

Pivnice a pivní zařízení

Vinárna a vinný sklep

Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem

Malé společenské akce

Formy rychlého stravování

Stravovací úsek v lázeňském zařízení

3. ročník

Kongresová turistika – stravovací služby

Cateringové služby

Služby venkovského cestovního ruchu

Specifické formy cestovního ruchu

Obsluha v dopravních prostředcích

Světová a národní gastronomie

Míšené nápoje

Slavnostní hostiny-banket

Obsluha v ubytovacích zařízeních

Hotelový a restaurační management

4. Strategie výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva, lze uplatnit jak tradiční, tak i moderní metody výuky. Základní odborné pojmy se aplikují na příkladech z praxe tak, aby jejich správné pochopení bylo východiskem ke zvládnutí dalšího učiva. Při probírání jednotlivých tematických celků je vycházeno ze současných trendů odbytu a obsluhy realizovaných hotelovými, lázeňskými a stravovacími zařízeními regionu. Jsou využívány příklady z praxe a zkušeností žáků z pracovišť praktického vyučování. Žáci jsou vedeni ke sledování předpisů a norem souvisejících se stravovacím provozem. Mohou se aplikovat moderní pracovní metody a formy, především zpracovávání projektů zaměřených na řešení problematiky jednotlivých tematických celků, sestavování menu vhodných pro jednotlivé gastronomické akce a tvorba nabídkových jídelních a nápojových lístků s využitím poznatků z předmětu Odbyt a obsluha a znalosti gastronomických pravidel, zásad racionální výživy a dietologie. Důraz je kladen především na pojmy z oblasti stolničení, stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb. Jde o běžný a speciální inventář a jeho užívání, dále dochází k seznámení s technikou jednoduché obsluhy a přes složitější formy až k vyšší formě složité obsluhy. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktické činnosti v odbytu a obsluze.

Jsou vhodně zařazovány informace, rozhovory či samostatná vystoupení na aktuální témata. Žáci využívají moderní prostředky výpočetní techniky pro zpracování případných projektů v rámci problematiky probíraných tematických celků. Využívá se spolupráce s odbornými sdruženími a hotelovými, lázeňskými a stravovacími zařízeními regionu. Žáci jsou upozorňováni na nebezpečí návykových látek v souvislosti s výkonem profese a na nutnost boje proti nim.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- individuální a skupinová práce žáků
- demonstrační metody, názorné ukázky a praktická cvičení
- práce s učebnicí a odbornou literaturou
- práce s ICT
- video, DVD a interaktivní tabule – naučné a instruktážní filmy,
- odborné exkurze
- návštěvy odborných výstav
- semináře, kurzy

5. Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků musí splňovat především motivační, informativní a výchovné funkce. Žáci jsou vedeni ke kritickému sebehodnocení. Hodnocena je kvalita získaných praktických dovedností a návyků, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během praktického vyučování
- individuálním zkoušením, zkušebními testy a závažnými písemnými odbornými pracemi
- formou prezentace výsledků vzdělávání na veřejnosti (výstavy, projekty, společenské akce, soutěže) prokazující schopnosti a dovednosti žáků
- posouzením úrovně dosažených dovedností a pracovního přístupu žáka
- hodnocením skupinové práce žáků
- sebehodnocením jednotlivých žáků
- ověřením praktických dovedností formou evaluace v každém ročníku
- výsledná známka je známkou z odborného výcviku.

Podle množství a kvality vykonané práce je žák v souladu s platnými předpisy hodnocen i finančně, formou odměny za produktivní činnost.

Hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami učení:

U těchto žáků klade učitel důraz na druh jejich projevu, ve kterém mají předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl.

Stoupající význam musí mít sebehodnocení žáků. Vzdělávání žáků se speciálními potřebami a vzdělávání žáků mimořádně nadanými se uskutečňuje s využitím vyrovnávacích a podpůrných opatření, poskytování individuální podpory v rámci výuky a přípravy na výuku, využívání poradenských služeb školy, případně individuálního vzdělávacího plánu. Škola toto opatření poskytuje na základě posouzení vzdělávacích potřeb žáka, průběhu a výsledků jeho vzdělávání, na doporučení ke vzdělávání se školským poradenským zařízením, posouzení pedagogicko-psychologickou poradou.

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- rozumět podstatě, principům a základním pravidlům podnikání
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- používat a převádět běžné jednotky
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv stravování na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru gastronomie

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- soukromé podnikání v gastronomii

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- ovládání techniky odbytu,
- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- dodržování bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci,
- ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

<ul style="list-style-type: none"> - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta - komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze - rozlišuje malý a velký stolní inventář - charakterizuje základní druhy inventáře - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - používá vhodné dekorace při přípravě odbytového střediska - uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí - používá správný postup při přípravě pracoviště na provoz - udržuje pořádek během provozu - vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb 	<p>vystupování</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravidla chování na pracovišti - osobnost, vzhled - typy hostů - národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace - komunikace ve službách <p>Vybavení a zařízení na úseku obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - inventář, údržba, použití - rozdělení inventáře - malý a velký stolní inventář - restaurační a kuchyňské prádlo - pomocný inventář, zařízení - skladování a údržba - dekorace stolů a tabulí <p>Základy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - formy a pravidla obsluhy - hlavní zásady obsluhy - organizace práce v různých formách 	<p></p> <p>10</p> <p>12</p>
--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje různé způsoby obsluhy - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou - charakterizuje práce po ukončení provozu - ovládá organizaci práce ve střediscích s rozdílnými systémy obsluhy - používá jednotlivé způsoby obsluhy ve střediscích a při společenských akcích - při skladbě jídelních a nápojových lístků používá zásady zdravé a moderní racionální výživy - ovládá skladbu restauračních menu - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti 	<p>obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze - příprava a údržba pracoviště - evidence objednávek hosta - práce po skončení provozu <p>Systémy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - systém vrchního číšníka - systém rajónový - systém francouzský <p>Způsoby obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - restaurační způsob obsluhy - slavnostní způsob obsluhy - kavárenský, vinárenský <p>Gastronomická pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady výživy - menu, jídelní lístky - nápojové lístky - restaurační menu 	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
--	--	----------------------------

2. ročník		82,5
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá jednoduchou obsluhu při podávání pokrmů a nápojů ve správném sledu - ovládá správné teploty podávaných jídel a nápojů - využívá formy jednoduché obsluhy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - při sestavování složitých menu, navazuje na skladbu jednoduchých menu - adekvátně využívá odborné literatury a poznatků z praxe - ovládá pracovní postupy složité obsluhy - seznamuje se s podáváním speciálních pokrmů - charakterizuje přípravu restaurace pro provoz - popíše způsob servisu složitých pokrmů - ovládá techniku vyšší formy složité obsluhy - vyjmenuje inventář určený pro vyšší formu složité obsluhy - využívá jednotlivé postupy v denní praxi - ovládá postupy servisu pokrmů v rámci menu či nabídkových stolů zážitkové gastronomie 	<p>Jednoduchá obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - snídaně, přesnídávky, svačiny - oběd, servis – základní forma servis – vyšší forma servis nápojů - večeře <p>Sestavování složitých menu</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravidla sestavování - sled jídel a nápojů <p>Složité obsluha – základní formy</p> <ul style="list-style-type: none"> - snídaně, obědy - příprava pracoviště - servis pokrmů a nápojů - speciální pokrmy - večeře <p>Složité obsluha – vyšší forma</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady přípravy pokrmů před hostem - míchání, ochucování, - dranžírování, flambování <p>Zážitková gastronomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - servis speciálních menu a pokrmů formou menu, nabídkových stolů 	<p>8</p> <p>6</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>5</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu kavárny na provoz - pracuje na skladbě kavárenského jídelního a nápojového lístku - samostatně připravuje základní druhy káv - zařazuje i některé speciální teplé a studené nápoje - je seznámen s prací v kavárenských hernách - seznamuje se správným skladováním nápojů - orientuje se ve vybavení výčepního zařízení a jeho údržbě - podává nápoje ve správné teplotě a ve správném inventáři - ovládá charakteristiku nabízených nápojů - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - charakterizuje druhy vináren - vypracuje nabídky jídel a nápojů - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - je seznámen s pracovními činnostmi sommeliera ve stravovacích zařízeních - charakterizuje gastronomická zařízení různých forem rychlého stravování - orientuje se v přípravě vhodné nabídky pokrmů a nápojů v zařízeních rychlého stravování 	<p>Kavárny a kavárenské herny</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy kaváren - kavárenské lístky - pokrmy a nápoje - obsluha v kavárně - kavárenská herna <p>Pivnice, pivní hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> - pivní sklep - pivní zařízení a jeho údržba - narážení, čepování a ošetřování - skladování <p>Vinárna a vinný sklep</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy a zařízení vináren - jídelní a nápojový lístek - ošetřování a servis vín - obsluha ve vinárně - pracovní činnosti sommeliera - vinný sklep <p>Formy rychlého stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - fast food - restaurace typu mauredo a churasco (tzv. steak house), grillroom - patisserie, pizzerie - lunch restaurant - barbecue 	<p>8</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>4</p>
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje rozdíly ve způsobu a formě servisu dietních pokrmů - charakterizuje pokrmy dle zásad dietologie - využívá znalostí při sestavování vhodných menu pro dietní stravování - ovládá obsluhu při poskytování stravovacích služeb při lázeňské péči a wellness - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - charakterizuje a rozlišuje druhy slavnostních hostin - vypracovává dokumentaci pro uspořádání slavnostní hostiny - připraví zařízení a inventář - ovládá obsluhu slavnostní hostiny - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb - ovládá přípravu hostin s nabídkovým stolem - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů - při obsluze využívá zkušeností z denní praxe - ovládá vyúčtování akce - charakterizuje jednotlivé malé společenské akce - zvládá jejich přípravu - správně používá inventář a zařízení - uplatňuje znalosti z estetiky a společenské výchovy 	<p>Stravovací úsek v lázeňském zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - formy servisu dietních pokrmů - menu v dietním stravování - režimové stravování - neregimový restaurační provoz - doplňkové stravovací zařízení - servis pokrmů při wellness <p>Slavnostní hostiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizační zajištění akcí - druhy hostin - skladba menu - příprava inventáře - tvary a postavení tabulí - banketní obsluha - zvláštní typy akcí - vyúčtování <p>Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika hostiny - nabídka pokrmů a nápojů - organizace hostiny - vyúčtování <p>Malé společenské akce a další druhy společenských akcí</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizace a příprava - způsoby obsluhy 	<p>7,5</p> <p>10</p> <p>2</p> <p>2</p>
--	--	---

3. ročník		49
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - použije vhodná technologická zařízení pro servis pokrmů - sestavuje vhodná menu pro stravování při kongresových akcích - vybere vhodný sortiment surovin pro přípravu a servis pokrmů pro kongresové akce - zorganizuje vhodné způsoby občerstvení – coffee break - ovládá techniky obsluhy vhodné pro poskytování cateringových služeb - volí vhodné pokrmy pro jednotlivé formy cateringu - charakterizuje služby venkovského cestovního ruchu - ovládá způsob a formu obsluhy při poskytování stravovacích služeb venkovského cestovního ruchu - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů - orientuje se v jednotlivých formách cestovního ruchu - rozezná charakteristické rysy a dovede popsat rozdíly ve způsobu nabídky a servisu pokrmů a nápojů - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí - charakterizuje jednotlivé malé společenské akce - zvládá jejich přípravu - správně používá inventář a zařízení - uplatňuje znalosti z estetiky a společenské výchovy 	<p>Kongresová turistika – stravovací služby</p> <ul style="list-style-type: none"> - stravování účastníků akcí kongresového charakteru a jejich doprovodu - coffee break <p>Cateringové služby</p> <ul style="list-style-type: none"> - catering pro společenské akce - catering pro uzavřené stravovací systémy - catering pro dopravní systémy <p>Služby venkovského cestovního ruchu</p> <ul style="list-style-type: none"> - zařízení stravovacích služeb - poskytování stravovacích služeb <p>Specifické formy cestovního ruchu</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientace na tržní segmenty a charakteristické rysy jednotlivých forem - poskytování stravovacích služeb <p>Obsluha v dopravních prostředcích</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsluha v letadle - obsluha ve vlaku - obsluha v lodní dopravě 	<p>5</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje způsob obsluhy v dopravních prostředcích - orientuje se v používání zařízení a inventáře - seznámí se s prací barmana, charakterizuje pomůcky barmana a pracuje s nimi - ovládá základní rozdělení míšených nápojů, ujasňuje si jejich charakteristiku - připravuje a servíruje míšené nápoje - správně využívá inventář a suroviny - pracuje na zvládnutí základní techniky míchání - ovládá charakteristiky a rozdíly jednotlivých národních gastronomií - charakterizuje slavnostní banket - popíše přípravu slavnostního banketu - ovládá sestavení slavnostního menu pro banketní hostinu - popíše banketní způsob obsluhy - ovládá vyúčtování akce - rozlišuje druhy ubytovacích zařízení dle kategorizace - ovládá výběr pokrmů a nápojů na hotelový jídelní lístek - je seznámen s prací etážového číšníka - vysvětlí úlohu jednotlivých pracovníků v oblasti stravovacích služeb - dokáže charakterizovat jednotlivé funkce managementu 	<p>Míšené nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a nabídka míšených nápojů - základní povinnosti barmana - vybavení baru - suroviny, pravidla míchání - druhy míšených nápojů - příprava nealkoholických míšených nápojů <p>Světová a národní gastronomie</p> <p>Slavnostní hostiny – banket</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika hostiny - nabídka pokrmů a nápojů - organizace hostiny - vyúčtování <p>Obsluha v ubytovacích zařízeních</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady obsluhy v ubytovacích zařízeních - nabídka pokrmů a nápojů - etážový servis, obsluha v hotelové hale <p>Hotelový a restaurační management</p> <ul style="list-style-type: none"> - food and beverage a vedení výroby - banketní oddělení - restaurant manager, sales manager, 	<p>8</p> <p>4</p> <p>10</p> <p>6</p> <p>8</p>
--	--	---

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

ZÁKLADY BARMANSTVÍ

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 0 2. ročník – 0 3. ročník – 16

1. Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je připravit žáky na profesní výkon gastronomických služeb s důrazem na odbytová střediska, jejichž součástí je barový provoz. Seznámit žáky s pracovním inventářem na tomto úseku, zabezpečením a organizací provozu, systémy a způsoby obsluhy, poskytovat poznatky o technice odbytu výrobků a služeb. Dále je seznámit s právními normami, předpisy BOZP, HACCP a hygienickými předpisy. Odborné kompetence provázat s oblastí společenské výchovy, estetiky a sociální psychologie. Naučit žáky společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci. Předmět základy barmanství je rozšířením znalostí žáků v oblasti míchaných nápojů, moderními trendy jejich přípravy. Předmět Základy barmanství zvyšuje výrazně možnost uplatnění v praxi na trhu práce.

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- aktivně přistupovali k pracovnímu životu a profesní kariéře
- chápali význam odpovědného přístupu k plnění povinností a respektování pravidel
- odpovědně přistupovali k týmové i samostatné práci
- rozvíjeli svůj zájem a vztah ke gastronomii a ctili etiku v gastronomii
- chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci
- aktivně a tvořivě přistupovali k problémům
- rozvíjeli své estetické citění a tvůrčí přístup ke svému oboru

Komplexní pojetí předmětu Základy barmanství vede dále žáky k:

- osvojení kompetencí, tj. vědomostí, dovedností, návyků, postojů a pracovních postupů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění a orientaci na trhu práce
- využití vědomostí a dovedností z ostatních předmětů v praxi, v podnikových činnostech, kolektivních a pracovních vztazích
- využití znalostí o zásadách správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, tedy k odpovědnosti za své zdraví, zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti
- pochopení významu rozvoje komunikativních kompetencí pro potřeby občanského a pracovního života
- používání prostředků ICT ke komunikaci, k získávání informací ve všech oblastech v pracovním i osobním životě
- pochopení principů fungování multikulturní demokratické společnosti

3. Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu Odbyt a obsluha, Komunikace ve službách a z profilujícího okruhu Číšník.

V předmětu Základy barmanství se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy, kritickými body HACCP, BOZP, PO. Dokáže připravit odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. V odbytovém středisku - baru, zná technologické vybavení, inventář na úseku obsluhy, uplatňuje různé způsoby a techniky přípravy míšených nápojů. Seznámí se s technologické postupy přípravy míšených nápojů jednotlivých kategorií a osvojí si techniku přípravy míšených nápojů. Orientuje se ve skladové evidenci, vedení zásob, využívá výpočetní techniku. Průběžně se žák seznamuje s pracovními nástroji a pomůckami a používá je. Komunikuje v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně k situacím každodenního pracovního života.

V předmětu žák komplexně uplatňuje, rozvíjí a systematizuje získané znalosti z teoretického vyučování a nabývá praktické dovednosti, zkušenosti a návyky.

Předmět Základy barmanství je provázán především s předměty: Odbyt a obsluha, Potraviny a výživa, Základy baristiky, Administrativa, Informační a komunikační technologie a Ekonomika.

3. ročník

Žák uplatňuje znalosti v oblasti hygieny, BOZP, PO, HACCP a první pomoci. Ovládá pracovní činnosti spojené s přípravou odbytového střediska – baru, zná technologické vybavení na přípravu míšených nápojů. Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých kategorií míšených nápojů a jejich dekoraci-zdobení. Nacvičuje si dovednosti barmana, provádí v praxi přípravu míšených nápojů.

4. Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva.

Praktické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání, a to na odloučeném pracovišti školy, (restauraci a školní jídelně) nebo na smluvně zajištěných pracovištích školy v provozech zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru. Praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku a instruktoři z řad zaměstnanců. Praktické vyučování žáků je zajišťováno a realizováno pouze na pracovištích, která disponují vhodným organizačním, technologickým i sociálním zázemím, většinou se jedná o významné hotelové společnosti města a regionu.

Praktické vyučování je organizováno ve smíšených skupinách tvořených žáky 1.-3. ročníků, přičemž počet žáků ve skupině vedené učitelem odborného výcviku a počet žáků vedených instruktorem je stanoven platným předpisem.

Pro žáky je podstatný kontakt s reálným pracovním prostředím, tj. materiálním a technologickým zázemím, s organizací, předpisy a normami, s pracovními úkoly a postupy, pracovním kolektivem a klimatem a v neposlední řadě firemní kulturou.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- individuální a skupinová práce žáků na zadaných úkolech při vyučování
- demonstrační metody
- názorné ukázky, instruktáže
- praktická cvičení
- využívání ICT
- řešení problémových úloh

- semináře, kurzy
- soutěže žáků
- exkurze
- přípravná soustředění

5. Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků musí splňovat především motivační, informativní a výchovné funkce. Žáci jsou vedeni ke kritickému sebehodnocení. Hodnocena je kvalita získaných praktických dovedností a návyků, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během praktického vyučování
- individuálním zkoušením, zkušebními testy a závažnými písemnými odbornými pracemi
- formou prezentace výsledků vzdělávání na veřejnosti (výstavy, projekty, společenské akce, soutěže) prokazující schopnosti a dovednosti žáků
- posouzením úrovně dosažených dovedností a pracovního přístupu žáka
- hodnocením skupinové práce žáků
- sebehodnocením jednotlivých žáků
- ověřením praktických dovedností formou evaluace v každém ročníku
- výsledná známka je známkou z odborného výcviku.

Podle množství a kvality vykonané práce je žák v souladu s platnými předpisy hodnocen i finančně, formou odměny za produktivní činnost.

Hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami učení:

U těchto žáků klade učitel důraz na druh jejich projevu, ve kterém mají předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl.

Stoupající význam musí mít sebehodnocení žáků. Vzdělávání žáků se speciálními potřebami a vzdělávání žáků mimořádně nadanými se uskutečňuje s využitím vyrovnávacích a podpůrných opatření, poskytování individuální podpory v rámci výuky a přípravy na výuku, využívání poradenských služeb školy, případně individuálního vzdělávacího plánu. Škola toto opatření poskytuje na základě posouzení vzdělávacích potřeb žáka, průběhu a výsledků jeho vzdělávání, na doporučení ke vzdělávání se školským poradenským zařízením, posouzení pedagogicko-psychologickou poradou.

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- zpracovat texty na odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- používat a převádět běžné jednotky
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Obecně odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- ovládá techniky odbytu,
- ovládá základy technologie přípravy pokrmů,
- vykonává obchodně – provozní aktivity,
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Specificky odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, systém HACCP,
- má přehled o výživě, užívá zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování,
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů, skladuje správným způsobem potraviny a nápoje,
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek,
- charakterizuje běžné pokrmy české kuchyně i zahraničních kuchyní, kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy po expedici z výroby,
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- připravuje pracoviště v odbytovém středisku na provoz,
- realizuje odbyt vhodnými druhy technik,
- volí a užívá vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti,
- používá vhodný inventář,
- vystupuje společensky a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky,
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,
- sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování,
- připravuje podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu,
- kalkuluje cenu výrobků a služeb, orientuje se v cenách surovin na trhu,
- orientuje se v ekonomicko-právním prostředí provozu společného stravování,
- sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií,
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků,
- využívá prostředků podpory prodeje,

- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou,
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- poskytuje první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu,
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku,
- dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana),
- efektivně hospodaří s finančními prostředky,
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny
- morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv stravování na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru gastronomie

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a předpokladům
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- soukromé podnikání v gastronomii
- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Výsledky vzdělávání a kompetence Základy barmanství	Tematický celek	Hodinová dotace
3. ročník		16
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - popíše příklady bezpečnostních rizik, případné příčiny úrazů, jejich prevenci 	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pracovně právní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení Pravidla bezpečnosti práce s barovým inventářem Pravidla bezpečnosti práce při používání přístrojového vybavení baru	
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - aplikuje kritické body v gastronomii - zná možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence 	Hygienické požadavky na provoz společného stravování Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty	

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí vznik nápojové kultury - popíše nápojové kultury - orientuje se v kladech a záporech konzumace MN - propojuje nápojovou kulturu a gastronomická pravidla - popíše vznik MN - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé vývojové etapy MN - vysvětlí proč soutěžit 	<p>Barmanství</p> <p>Vývoj nápojové kultury</p> <ul style="list-style-type: none"> - vznik - formy - klady-zápory při konzumaci nápojů - zážitková gastronomie <p>Historie míšených nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> - vývojové etapy - význam soutěží - historie barmanských soutěží - knihovna barmana 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje rozdělení druhů míšených nápojů z různých hledisek - definuje jednotlivé druhy míšených nápojů - připravuje a servíruje míšené nápoje - uvede možné způsoby zdobení míšených nápojů - vysvětlí konzumaci míšených nápojů - vytvoří kalkulační list pro míšený nápoj - vypočte kalkulační cenu míšeného nápoje - sestaví koktejlový lístek - má osvojen sortiment surovin na výrobu jednotlivých druhů míšených nápojů - umí hostům doporučit vhodný druh míšeného nápoje - ovládá přípravu vlastního pracoviště barmana vzor 1 - umí připravit míšený nápoj v míchací sklenici - umí připravit míšený nápoj do skleničky - sensoricky posuzuje připravené míšené nápoje 	<p>Míšené nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - definice MN - dělení MN - konzumace MN - dekorace MN - servis MN - hodnocení MN - kalkulace MN - výpočet spotřeby surovin MN - výpočet kalkulační ceny MN - koktejlová lístek – receptář MN <p>Základní barmanský inventář</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava vlastního pracoviště barmana vzor 1 - technika míchání MN v míchací sklenici - technika míchání MN přímo ve sklenici - přechutnání vzorků 	

<ul style="list-style-type: none"> - umí rozdělit bary dle funkcí a druhu poskytovaných služeb - popíše charakteristiku jednotlivých barů - popíše vlastní bar - vyjmenuje jednotlivé sekce baru - popíše funkce jednotlivých sekcí baru - popíše technologické vybavení baru - orientuje se v ovládání jednotlivého vybavení baru - prostře servírovací desku barového pultu - charakterizuje barový kuvér - připraví vlastní pracoviště barmana vzor 2 - umí míchat nápoje v šejkru - sensoricky posuzuje připravené míšené nápoje - připraví vlastní pracoviště barmana vzor 3 - umí míchat nápoje v elektrickém mixéru - sensoricky posuzuje připravené míšené nápoje - vyjmenuje základní rozdělení surovin používaných v barové praxi - má osvojen sortiment surovin pro výrobu míšených nápojů 	<p>Historie vzniku barových provozů</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení barových provozů - charakteristiky barových provozů <p>Bar</p> <ul style="list-style-type: none"> - typizované rozměry - sekce baru - funkce sekcí - technické vybavení baru - údržba, opravy, bezpečnost, hygiena - ošetřování a prostření servírovací desky barového pultu - barový kuvér <p>Příprava pracoviště barmana</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava vlastního pracoviště barmana vzor 2 - technika míchání v šejkru - přechutnání připravených vzorků - příprava vlastního pracoviště barmana vzor 3 - technika míchání v elektrickém mixéru - přechutnání připravených vzorků <p>Suroviny používané v baru</p> <ul style="list-style-type: none"> - hodnota potravin pro člověka - lihoviny - barová bitters - barové pochutiny - ovoce, zelenina, šťávy, sirupy 	
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - umí pojmenovat jednotlivé kategorie míšených nápojů - popíše jednotlivé kategorie míšených nápojů - doporučí vhodný míšený nápoj - jedná profesionálně s hostem v souladu se společenským chováním - zvládá ruční vyúčtování - orientuje se v základním systému kontrolní pokladny - vysvětlí denní vyúčtování tržby - používá základní pravidla společenského chování - zajistí přípravu a realizaci chodu open baru při gastronomické akci - zajistí přípravu a realizaci chodu baru – pozice pomocníka barmana - zajistí přípravu a realizaci chodu baru – pozice barmana 	<ul style="list-style-type: none"> - mléko, smetana, vejce, mléčné výrobky - voda, výrobky z vody - ošetřování, skladování hygiena Kategorie míšených nápojů - rozdělení - charakteristika - specifika přípravy MN - současné trendy Psychologie prodeje - objednávka hosta - převzetí objednávky - up-selling (doplňující nabídka) - vyúčtování s hostem - vyúčtování denní tržby - společenské vystupování Práce barmana - příprava open baru - realizace open baru - pozice barmana - pozice pomocníka barmana 	
	<p>Opakování a procvičování dovedností I., III. ročníku příprava k ZZ</p>	

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

ZÁKLADY BARISTIKY

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Číšník, servírka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Zaměření:	Číšník, servírka
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 0 2. ročník – 0 3. ročník – 16

1. Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je připravit žáky na profesní výkon gastronomických služeb s důrazem na odbytová střediska, jejichž součástí je kavárenský provoz. Seznámit žáky s pracovním inventářem na tomto úseku, zabezpečením a organizací provozu, systémy a způsoby obsluhy, poskytovat poznatky o technice odbytu výrobků a služeb. Dále je seznámit s právními normami, předpisy BOZP, HACCP a hygienickými předpisy. Odborné kompetence provázat s oblastí společenské výchovy, estetiky a sociální psychologie. Naučit žáky společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci.

Předmět Základy baristiky je rozšíření znalostí žáků o historii pěstování kávy, čaje, technologické zařízení pro přípravu teplých nápojů, technologické postupy přípravy kávy, čaje a ostatních teplých a studených nápojů z kávy.

Předmět Základy baristiky zvyšuje výrazně možnost uplatnění v praxi na trhu práce.

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- aktivně přistupovali k pracovnímu životu a profesní kariéře
- chápali význam odpovědného přístupu k plnění povinností a respektování pravidel
- odpovědně přistupovali k týmové i samostatné práci
- rozvíjeli svůj zájem a vztah ke gastronomii a ctili etiku v gastronomii
- chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci
- aktivně a tvořivě přistupovali k problémům
- rozvíjeli své estetické citění a tvůrčí přístup ke svému oboru

Komplexní pojetí předmětu Základy baristiky vede dále žáky k:

- osvojení kompetencí, tj. vědomostí, dovedností, návyků, postojů a pracovních postupů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění a orientaci na trhu práce
- využití vědomostí a dovedností z ostatních předmětů v praxi, v podnikových činnostech, kolektivních a pracovních vztazích
- využití znalostí o zásadách správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, tedy k odpovědnosti za své zdraví, zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti
- pochopení významu rozvoje komunikativních kompetencí pro potřeby občanského a pracovního života

- používání prostředků ICT ke komunikaci, k získávání informací ve všech oblastech v pracovním i osobním životě
- pochopení principů fungování multikulturní demokratické společnosti

3. Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu Odbyt a obsluha, Komunikace ve službách a z profilujícího okruhu Číšník.

V předmětu základy baristiky se žák seznámí se základními hygienickými předpisy, kritickými body HACCP a BOZP. Dokáže připravit odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. V odbytovém středisku kavárny - baru, zná technologické vybavení, inventář na úseku obsluhy, uplatňuje různé způsoby a techniky přípravy teplých a studených nápojů z kávy a čaje. Seznámí se s technologické postupy přípravy kávy, čaje a ostatních teplých nápojů, osvojí si techniku přípravy teplých nápojů. Orientuje se ve skladové evidenci, vedení zásob, využívá výpočetní techniku. Průběžně se žák seznamuje s pracovními nástroji a pomůckami a používá je. Komunikuje v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně k situacím každodenního pracovního života.

V předmětu základy baristiky žák komplexně uplatňuje, rozvíjí a systematizuje získané znalosti z teoretického vyučování a nabývá praktické dovednosti, zkušenosti a návyky.

Předmět Základy baristiky je provázán především s předměty: Odbyt a obsluha, Potraviny a výživa, Základy barmanství, Administrativa, Informační a komunikační technologie a Ekonomika.

3. ročník

Žák uplatňuje znalosti v oblasti hygieny, BOZP, PO, HACCP a první pomoci. Ovládá pracovní činnosti spojené s přípravou odbytového střediska kavárny – baru, zná technologické vybavení na přípravu teplých nápojů. Ovládá technologické postupy přípravy teplých nápojů, dekoraci zdobení teplých nápojů. Nacvičuje si dovednosti baristy, provádí přípravu teplých nápojů.

4. Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva.

Praktické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání, a to na odloučeném pracovišti školy, (restauraci a školní jídelně) nebo na smluvně zajištěných pracovištích školy v provozech zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru. Praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku a instruktoři z řad zaměstnanců. Praktické vyučování žáků je zajišťováno a realizováno pouze na pracovištích, která disponují vhodným organizačním, technologickým i sociálním zázemím, většinou se jedná o významné hotelové společnosti města a regionu.

Praktické vyučování je organizováno ve smíšených skupinách tvořených žáky 1.-3. ročníků, přičemž počet žáků ve skupině vedené učitelem odborného výcviku a počet žáků vedených instruktorem je stanoven platným předpisem.

Pro žáky je podstatný kontakt s reálným pracovním prostředím, tj. materiálním a technologickým zázemím, s organizací, předpisy a normami, s pracovními úkoly a postupy, pracovním kolektivem a klimatem a v neposlední řadě firemní kulturou.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- individuální a skupinová práce žáků na zadaných úkolech při vyučování
- demonstrační metody
- názorné ukázky, instruktáže
- praktická cvičení
- využívání ICT
- řešení problémových úloh
- semináře, kurzy
- soutěže žáků
- exkurze
- přípravná soustředění

5. Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků musí splňovat především motivační, informativní a výchovné funkce. Žáci jsou vedeni ke kritickému sebehodnocení. Hodnocena je kvalita získaných praktických dovedností a návyků, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během praktického vyučování
- individuálním zkoušením, zkušebními testy a závažnými písemnými odbornými pracemi
- formou prezentace výsledků vzdělávání na veřejnosti (výstavy, projekty, společenské akce, soutěže) prokazující schopnosti a dovednosti žáků
- posouzením úrovně dosažených dovedností a pracovního přístupu žáka
- hodnocením skupinové práce žáků
- sebehodnocením jednotlivých žáků
- ověřením praktických dovedností formou evaluace v každém ročníku
- výsledná známka je známkou z odborného výcviku.

Podle množství a kvality vykonané práce je žák v souladu s platnými předpisy hodnocen i finančně, formou odměny za produktivní činnost.

Hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami učení:

U těchto žáků klade učitel důraz na druh jejich projevu, ve kterém mají předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl.

Stoupající význam musí mít sebehodnocení žáků. Vzdělávání žáků se speciálními potřebami a vzdělávání žáků mimořádně nadanými se uskutečňuje s využitím vyrovnávacích a podpůrných opatření, poskytování individuální podpory v rámci výuky a přípravy na výuku, využívání poradenských služeb školy, případně individuálního vzdělávacího plánu. Škola toto opatření poskytuje na základě posouzení vzdělávacích potřeb žáka, průběhu a výsledků jeho vzdělávání, na doporučení ke vzdělávání se školským poradenským zařízením, posouzení pedagogicko-psychologickou poradou.

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- zpracovat texty na odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti

- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- používat a převádět běžné jednotky
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Obecně odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- ovládá techniky odbytu,
- ovládá základy technologie přípravy pokrmů,
- vykonává obchodně – provozní aktivity,
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Specificky odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, systém HACCP,
- má přehled o výživě, užívá zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování,
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů, skladuje správným způsobem potraviny a nápoje,
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek,
- charakterizuje běžné pokrmy české kuchyně i zahraničních kuchyní, kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy po expedici z výroby,
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- připravuje pracoviště v odbytovém středisku na provoz,
- realizuje odbyt vhodnými druhy technik,
- volí a užívá vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti,
- používá vhodný inventář,
- vystupuje společensky a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky,
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,

- sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování,
- připravuje podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu,
- kalkuluje cenu výrobků a služeb, orientuje se v cenách surovin na trhu,
- orientuje se v ekonomicko-právním prostředí provozu společného stravování,
- sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií,
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků,
- využívá prostředků podpory prodeje,
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou,
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- poskytuje první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu,
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku,
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana),
- efektivně hospodaří s finančními prostředky,
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny
- morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv stravování na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru gastronomie

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- soukromé podnikání v gastronomii
- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Výsledky vzdělávání a kompetence Základy baristiky	Tematický celek	Hodinová dotace
3.ročník		16
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - popíše příklady bezpečnostních rizik, eventuelní příčiny úrazů, jejich prevenci 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pracovně právní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - aplikuje kritické body v gastronomii - zná možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence 	<p>Hygienické požadavky na provoz společného stravování Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v historii kávy na Blízkém východě - orientuje se v historii kávy v Evropě 	Baristika	

<ul style="list-style-type: none"> - popíše způsob pěstování kávy - orientuje se v druzích kávovníků - vyjmenuje správný postup sklizně - popíše zpracování kávy - vyjmenuje postup výroby kávy - uvede způsoby pražení kávy - popíše ošetřování kávy - vyjmenuje skladování a označování kávy - charakterizuje druhy kávy - orientuje se v přípravě jednotlivých druhů kávy - ovládá způsob přípravy a servisu jednotlivých druhů káv - uvede způsoby přípravy kávy - připravuje, servíruje jednotlivé druhy kávy - orientuje se v historii kaváren - vyjmenuje světově známé kavárny - rozlišuje obvyklé vybavení kavárny z hlediska její funkce - dokáže popsat vybavení kavárny - orientuje se v jednotlivých druzích inventáře - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu - ovládá techniku podávání jednotlivých druhů káv - aplikuje znalosti způsobu obsluhy v kavárně - používá servis jednoduché obsluhy - dokáže popsat přípravu kávy a připraví různé druhy kávy 	<p>Pěstování kávy</p> <p>Sklizeň a zpracování kávy</p> <p>Výroba a ošetření kávy</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava kávových zrn- pražení - skladování kávy - označování kávy <p>Druhy kávy a jejich příprava</p> <ul style="list-style-type: none"> - způsoby přípravy kávy <p>Podávání kávy</p> <ul style="list-style-type: none"> - historie kaváren - vybavení kaváren - inventář na podávání kávy - servis jednotlivých druhů káv <p>Kávový receptář</p>	
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v historii čaje - orientuje se v pěstování čaje - ovládá znalosti zpracování čaje - charakterizuje druhy a kvalitu čajů - orientuje se v znalosti jednotlivých druhů čajů - orientuje se v přípravě jednotlivých druhů čaje - ovládá způsob přípravy čaje - orientuje se v jednotlivých druzích inventáře - pracuje s inventářem a umí ho používat podle druhu čaje - ovládá techniku podávání jednotlivých druhů čaje - aplikuje znalosti způsobu obsluhy v čajovnách 	<p>Historie čaje Pěstování a zpracování čaje Druhy a kvalita čaje</p> <p>Příprava a podávání čaje</p> <ul style="list-style-type: none"> - způsoby přípravy čaje - inventář na podávání čaje - servis jednotlivých druhů čaje 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje základní teplé alkoholické nápoje - vyjmenuje základní teplé nealkoholické nápoje - ovládá techniku servisu teplých nápojů 	<p>Ostatní teplé nápoje Alkoholické a nealkoholické teplé nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - servis podávání 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá baristické dovednosti - umí sám vytvořit kalkulaci nápoje - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - ovládá přijetí objednávky, orientuje se v kalkulaci cen gastronomických akcí - charakterizuje jednotlivé druhy společenských setkání - volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti - uvede způsoby vyúčtování s hostem, vysvětlí vyúčtování tržeb - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním - komunikuje s hostem na patřičné úrovni 	<p>Barista</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce baristy 	
	<p>Opakování a procvičování dovedností III. ročníku příprava k ZZ</p>	

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

ADMINISTRATIVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, př.org.
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 33

1. Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je:

- naučit žáky ovládat psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem v přiměřené rychlosti a přesnosti
- seznámit žáky se základy obchodní korespondence
- vyhotovovat písemnosti spojené s gastronomií a obchodem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi

- chápali a přijali ICT jako moderní pracovní nástroj, prostředek komunikace a součást svého životního stylu
- chápali význam psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou pro svoji uplatnitelnost na trhu práce
- upevnili si pracovní návyky jako je přesnost, pečlivost a samostatnost ve vedení záznamů a v písemné komunikaci

3. Charakteristika učiva

Předmět je realizován v prvním ročníku a vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník z okruhu Komunikace ve službách.

Obsah předmětu úzce navazuje na Informační a komunikační technologie a cizí jazyky. Dovednost psaní hmatovou metodou všemi deseti žáci uplatní také ve výuce ostatních předmětů, dalším vzdělávání a v praxi při vyhotovování písemností a dokladů.

4. Strategie (pojetí) výuky

Výuka probíhá v učebnách výpočetní techniky. Žáci procvičují přesnost a rychlost pomocí výukového softwaru (ATF a MS Wordu). Jsou využívána cvičení na zvyšování přesnosti (opakováním), psaní podle diktátu, zvládnutí psaní v požadované rychlosti, opis cizojazyčného textu. Žáci ovládají vyhotovení základních druhů písemností v normalizované úpravě, získávají vědomosti o obsahové náplni a stylizaci korespondence. U žáků s poruchami učení je zvolen individuální přístup.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva, řízený rozhovor
- individuální a skupinová práce žáků
- demonstrační metody, názorné ukázky, instruktáže a praktická cvičení
- práce s učebnicí a odbornou literaturou
- práce s ICT

5. Hodnocení výsledků žáků

Základem pro hodnocení výkonů v psaní jsou písemné zkoušky, ve kterých se posuzuje dosažená rychlost a přesnost podle limitů. U vyhotovených písemností se hodnotí věcný obsah, stylizace, pravopis a formální úprava podle normy. Důraz je kladen na schopnost samostatně pracovat a tvořit a schopnost aplikovat poznatky v praxi.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení
- hodnocením domácích prací žáků
- z vypracovaných písemností ve vyuč. hodině
- z písemných zkoušek, které jsou zaměřené na rychlost, přesnost v určeném časovém limitu

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušenosti
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně (jazykově správně)
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace

Člověk a svět práce

- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem,

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- ekonomického jednání,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce.

Výsledky vzdělávání a kompetence Administrativa	Tematický celek	Hodinová dotace
1. ročník		33
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam a důležitost racionálního ovládní klávesnice - zná a aplikuje zásady hygieny a bezpečnosti při práci 	1. Úvod <ul style="list-style-type: none"> - Seznámení žáků s obsluhou kancelářské techniky, zásady bezpečnosti a hygieny při práci 	1
<ul style="list-style-type: none"> - rychle a přesně ovládá psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých písmen zrakem - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem 	2. Návuk psaní desetiprstovou hmatovou metodou – program ATF (75 lekcí) <ul style="list-style-type: none"> - dfjk, aů, ls, ur, i, čárka, pq, 5 - hg, e, ow, 2 - z, t, ú, 2 - m, Shift, tečka, v, 2 - y, pomlčka, c, 2 - n, b, x, cvičení na zvyšování rychlosti a přesnosti 4 - í, č, á, ř 2 - é, š, ě, ý 2 - ž, ˇ, ‚,?!“„, 2 - %, §, / 2 - číselná řada 2 - početní úkony 2 	29
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá opis textu v jiném jazyce než mateřském - umí používat 3. znaménka na číselné řadě klávesnice 	3. Opis cizojazyčného textu	3

Poznámka:

Netučně uvedené hodinové dotace nejsou závazné, jsou pojaty jako orientační, doporučené.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

ODBORNÝ VÝCVIK

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Zaměření:	Číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 495 2. ročník – 577,5 3. ročník – 577,5

1. Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je prakticky připravit žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb s důrazem na odbytová střediska, obyt a obsluhu a uplatňovat vědomosti získané v odborných předmětech v praxi. Seznámit žáky s pracovním inventářem na úseku obsluhy, zabezpečením a organizací provozu, systémy a způsoby obsluhy, poskytovat poznatky o technice odbytu výrobků a služeb a typech akcí ve stravovacích zařízeních. Dále je seznámit je s právními normami, předpisy BOZP, PO, HACCP a hygienickými předpisy. Vést žáky k uplatňování gastronomických pravidel, zásad racionální výživy a ke sledování nových trendů v gastronomii. Odborné vědomosti a dovednosti provázat s oblastí společenské výchovy, estetiky a sociální psychologie. Naučit žáky společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci. Zprostředkovat žákům poznatky potřebné v odborném i dalším vzdělávání, praktickém životě a připravit je k dalšímu vzdělávání. Cílem vzdělávacího programu je připravit žáka, který se uplatní na trhu práce a je schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce a uplatnit se v demokratické společnosti.

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- aktivně přistupovali k pracovnímu životu a profesní kariéře
- chápali význam odpovědného přístupu k plnění povinností a respektování pravidel
- odpovědně přistupovali k týmové i samostatné práci
- rozvíjeli svůj zájem a vztah ke gastronomii a ctíli etiku v gastronomii
- chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci
- aktivně a tvořivě přistupovali k problémům
- rozvíjeli své estetické cítění a tvůrčí přístup ke svému oboru

Komplexní pojetí předmětu Odborný výcvik vede dále žáky k:

- osvojení kompetencí, tj. vědomostí, dovedností, návyků, postojů a pracovních postupů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění a orientaci na trhu práce
- využití vědomostí a dovedností z ostatních předmětů v praxi, v podnikových činnostech, kolektivních a pracovně právních vztazích
- využití znalostí o zásadách správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, tedy k odpovědnosti za své zdraví, zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti
- pochopení významu rozvoje komunikativních kompetencí pro potřeby občanského a pracovního života

- používání prostředků ICT ke komunikaci, k získávání informací ve všech oblastech v pracovním i osobním životě
- pochopení principů fungování multikulturní demokratické společnosti

3. Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace ve službách a z profilujícího okruhu Číšník.

Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy, kritickými body HACCP, BOZP, PO. Dokáže připravit odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení, uplatňuje různé způsoby obsluhy a techniky odbytu. Orientuje se ve skladové evidenci, vedení zásob, využívá výpočetní techniku. Průběžně se žák seznamuje s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku. Využívá technologická zařízení v odbytovém středisku. Dokáže charakterizovat technologické postupy přípravy pokrmů a nápojů. Komunikuje v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně k situacím každodenního pracovního života.

V předmětu odborný výcvik žák komplexně uplatňuje, rozvíjí a systematizuje získané znalosti z teoretického vyučování a nabývá praktické dovednosti, zkušenosti a návyky.

Odborný výcvik je provázán především s předměty: Odbyt a obsluha, Technologie, Potraviny a výživa, Administrativa, Informační a komunikační technologie a Ekonomika.

1. ročník

Žák uplatňuje znalosti v oblasti hygieny, BOZP, PO, HACCP a první pomoci. Ovládá pracovní činnosti spojené s přípravou odbytových středisek, techniku jednoduché obsluhy, nácvik činností ve výrobním středisku, praktické sestavování a psaní jídelních a nápojových lístků.

2. ročník

Žák prohlubuje získané dovednosti z prvního ročníku. Osvojuje si pracovní činnosti spojené s technikou postupů a zásad obsluhy jednotlivých druhů slavnostních hostin. Rozlišuje druhy slavnostních hostin a zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce. Aplikuje znalosti způsobů obsluhy v kavárně a společensko-zábavních střediscích. Charakterizuje rozdíl mezi jednoduchou a složitou formou obsluhy.

3. ročník

Žák opakuje, prohlubuje a procvičuje dovednosti z předcházejících ročníků. Ovládá techniku složité obsluhy, trendy moderní gastronomie a zahraniční kuchyně. Orientuje se ve slavnostních hostinách, ovládá techniku obsluhy slavnostního banketu, přípravy, obsluhy i vyúčtování. Osvojuje si činnosti spojené s prací v baru, vinárně a kavárně. Nacvičuje si dovednosti barmana, baristy a someliera, provádí přípravu míšených nápojů, výroby kávy a servis vín s degustací.

4. Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva.

Praktické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání, a to na odloučeném pracovišti školy, (restauraci a školní jídelně) nebo na smluvně zajištěných pracovištích školy v provozech zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru. Praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku a instruktoři z řad zaměstnanců.

Praktické vyučování žáků je zajišťováno a realizováno pouze na pracovištích, která disponují vhodným organizačním, technologickým i sociálním zázemím, většinou se jedná o významné hotelové společnosti města a regionu.

Praktické vyučování je organizováno ve smíšených skupinách tvořených žáky 1.-3. ročníků, přičemž počet žáků ve skupině vedené učitelem odborného výcviku a počet žáků vedených instruktorem je stanoven platným předpisem.

Pro žáky je podstatný kontakt s reálným pracovním prostředím, tj. materiálním a technologickým zázemím, s organizací, předpisy a normami, s pracovními úkoly a postupy, pracovním kolektivem a klimatem a v neposlední řadě firemní kulturou.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- individuální a skupinová práce žáků na zadaných úkolech při vyučování
- demonstrační metody
- názorné ukázky, instruktáže
- praktická cvičení
- využívání ICT
- řešení problémových úloh
- semináře, kurzy
- soutěže žáků
- exkurze
- přípravná soustředění

5. Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků musí splňovat především motivační, informativní a výchovné funkce. Žáci jsou vedeni ke kritickému sebehodnocení. Hodnocena je kvalita získaných praktických dovedností a návyků, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během praktického vyučování
- individuálním zkoušením, zkušebními testy a závažnými písemnými odbornými pracemi
- formou prezentace výsledků vzdělávání na veřejnosti (výstavy, projekty, společenské akce, soutěže) prokazující schopnosti a dovednosti žáků
- posouzením úrovně dosažených dovedností a pracovního přístupu žáka
- hodnocením skupinové práce žáků
- sebehodnocením jednotlivých žáků
- ověřením praktických dovedností formou evaluace v každém ročníku
- výsledná známka je známkou z odborného výcviku.

Podle množství a kvality vykonané práce je žák v souladu s platnými předpisy hodnocen i finančně, formou odměny za produktivní činnost.

Hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami učení:

U těchto žáků klade učitel důraz na druh jejich projevu, ve kterém mají předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl.

Stoupající význam musí mít sebehodnocení žáků. Vzdělávání žáků se speciálními potřebami a vzdělávání žáků mimořádně nadanými se uskutečňuje s využitím vyrovnávacích a podpůrných opatření, poskytování individuální podpory v rámci výuky a přípravy na výuku, využívání poradenských služeb školy, případně individuálního vzdělávacího plánu. Škola toto opatření poskytuje na základě posouzení vzdělávacích potřeb žáka, průběhu a výsledků jeho vzdělávání, na doporučení ke vzdělávání se školským poradenským zařízením, posouzení pedagogicko-psychologickou poradou.

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- zpracovat texty na odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- používat a převádět běžné jednotky
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Obecně odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- ovládá techniky odbytu,
- ovládá základy technologie přípravy pokrmů,
- vykonává obchodně – provozní aktivity,
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Specificky odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, systém HACCP,
- má přehled o výživě, užívá zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování,
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů, skladuje správným způsobem potraviny a nápoje,
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek,
- charakterizuje běžné pokrmy české kuchyně i zahraničních kuchyní, kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy po expedici z výroby,
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- připravuje pracoviště v odbytovém středisku na provoz,
- realizuje odbyt vhodnými druhy technik,
- volí a užívá vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti,
- používá vhodný inventář,
- vystupuje společensky a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky,
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,
- sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování,
- připravuje podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu,
- kalkuluje cenu výrobků a služeb, orientuje se v cenách surovin na trhu,
- orientuje se v ekonomicko-právním prostředí provozu společného stravování,
- sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií,
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků,
- využívá prostředků podpory prodeje,
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou,
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- poskytuje první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu,

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku,
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana),
- efektivně hospodaří s finančními prostředky,
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny
- morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv stravování na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru gastronomie

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- soukromé podnikání v gastronomii
- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Výsledky vzdělávání a kompetence Odborný výcvik	Tematický celek	Hodinová dotace
1. ročník		495
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - popíše příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. - Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele. 	12
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi - dbá na dodržování osobní hygieny a čistoty pracovního oblečení - popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence 	<p>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP. Kritické body HACCP. Osobní úprava a hygiena, pracovní oblečení. - Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty – zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence. 	12
<ul style="list-style-type: none"> - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev - komunikuje jasně, srozumitelně a v souladu s jazykovou formou - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje 	<p>Komunikace ve službách</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osobnost číšníka, kultivovaný projev. - Vzhled číšníka, péče o svůj zevnějšek, osobní úprava. 	30

<ul style="list-style-type: none"> - profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů - dodržuje pravidla chování obsluhujícího na pracovišti a ve vztahu k hostovi 	<ul style="list-style-type: none"> - Společenské chování a profesní vystupování. - Obecná pravidla chování obsluhy na pracovištích. - Pravidla chování obsluhujících ve vztahu k hostům. 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše význam a charakteristiku odbytového střediska - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - popíše druhy inventáře a zařízení na úseku obsluhy 	<p>Odbyt a obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - Odbytová střediska - význam a charakteristika. - Úkoly odbytových středisek. - Členění odbytových středisek, úkoly a organizace práce. - Vybavení a zařízení na úseku odbytu (obsluhy), inventář. 	<p>300</p> <p>24</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním s ohledem na kvalitu stravovacích služeb a vliv na prodej 	<p>Základy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formy a pravidla obsluhy, úloha jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb. - Základní společenská a profesní pravidla, vliv na prodej, a kvalitu stravovacích služeb. 	<p>12</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu odbytového střediska před zahájením, během a po ukončení provozu - ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů 	<p>Příprava a údržba pracoviště (odbytového střediska)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava odbytového střediska před zahájením, během a po ukončení provozu. - Jednoduchá obsluha a její formy. - Povinnosti obsluhujících – příjem, evidence a vyřízení objednávky hostů, technika podávání a 	<p>24</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy 	<p>ošetřování nápojů, řešení možných nehod při obsluze.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizace práce v různých formách obsluhy. 	
<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu, nápoje - udržuje a ošetřuje inventář na úseku obsluhy - orientuje se v jednotlivých druzích inventáře - pracuje s inventářem a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje 	<p>Inventář, údržba a použití</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vybavení a zařízení na úseku odbytu (obsluhy), rozdělení dle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje. - Inventář, údržba a použití – velký. - Inventář, údržba a použití – malý. - Inventář, údržba a použití – pomocný. - Inventář, údržba a použití – prádlo. - Inventář, údržba a použití – stolní a sedací. - Inventář, údržba a použití – skleněný. - Inventář, údržba a použití porcelánový. - Inventář, údržba a použití porcelánový. - Inventář, údržba a použití – kovový. - Příbory – rozdělení, čištění, leštění, uskladnění, použití. - Prádlo – uskladnění a údržba. - Malý stolní inventář - čištění, leštění, doplňování, uskladnění. - Pomocný inventář – rozdělení, čištění, leštění, uskladnění, použití. 	<p>84</p>

<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje hlavní zásady přípravy pracoviště na provoz a udržování pracoviště během a po ukončení provozu - předchází nehodám na úseku obsluhy - uplatňuje znalosti v servisu pokrmů a nápojů jednoduchou formou obsluhy - dokáže vhodně zvolit druh nápoje k pokrmu - vhodně volí inventáře na podávání pokrmů a nápojů - orientuje se v servisech jednotlivých pokrmů a v debarasu použitého inventáře - podává pokrmy dvoj a třítalířovým způsobem a ovládá servis nošení pomocí táců a podnosů 	<p>Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Přípravné práce v OS před zahájením provozu – snídaně. - Přípravné práce v OS před zahájením provozu – obědy. - Přípravné práce v OS před zahájením provozu – večeře. - Udržování pracoviště během provozu v OS. - Práce po ukončení provozu v OS, jednoduchá obsluha. - Předcházení nehodám na úseku obsluhy, jednoduchá obsluha. - Nošení talířů – dvojtalířový způsob. - Nošení talířů – dvojtalířový způsob. - Nošení talířů – třítalířový způsob. - Nošení talířů – třítalířový způsob. - Nošení podnosů a táců, jednoduchá obsluha. Nabídka pokrmů pro OS. - Nošení podnosů a táců, jednoduchá obsluha. Nabídka pokrmů pro OS. - Odnášení upotřebeného inventáře. - Podávání snídaní. - Podávání snídaní- druhy a způsoby. - Podávání přesnídávek a svačín – druhy a způsoby. - Podávání přesnídávek a svačín – druhy a způsoby. 	<p>162</p>
--	---	------------

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v evidenci objednávek a vyúčtování s hostem za použití výpočetní techniky - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro odbytové středisko - využívá znalostí gastronomických pravidel dokáže sestavit jídelní a nápojový lístek - ovládá organizaci práce na střediscích s rozdílnými systémy obsluhy - používá jednotlivé způsoby obsluhy v odbytových střediscích - dokáže specifikovat prodej pokrmů v bufetu, samoobsluze a doplňkový prodej 	<ul style="list-style-type: none"> - Podávání polévek, jednoduchá obsluha. - Servis pokrmů s kompotem. - Servis pokrmů se salátem. - Servis pokrmů s omáčkou. - Práce s pokladnou, počítačem, objednávky a vyúčtování s hostem. - Evidence vydaných a placených pokrmů. - Systémy obsluhy. - Způsoby obsluhy, gastronomická pravidla JL, NL. - Formy prodeje, gastronomická pravidla. - Prodej v bufetu, samoobsluze a doplňkový prodej. 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek - zná správné postupy při uskladňování a ošetřování potravin a nápojů 	<p>Potraviny a nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rozdělení potravin z hlediska významu ve výživě. - Charakteristika a technologické využití potravin, význam ve výživě. - Charakteristika a technologické využití potravin, význam ve výživě. - Charakteristika a technologické využití potravin, význam ve výživě. - Druhy nápojů a jejich výroba. - Význam potravin a nápojů ve výživě. - Skladování a ošetřování potravin a nápojů. 	60

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé druhy skladovacích prostor - popíše vybavení jednotlivých skladovacích prostor a důležitost dodržování BOZP - vysvětlí jednotlivé údaje na etiketách zboží 	<ul style="list-style-type: none"> - Druhy skladů, hygiena a bezpečnost ve skladech. - Technická vybavení ve skladech, BOZP. - Označení údajů na etiketách. 	
<ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu racionální výživy a dokáže jí charakterizovat - rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu 	<p>Výživa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Racionální výživa – charakteristika, nesprávné stravovací návyky. - Směry ve výživě – charakteristika, civilizační choroby a další poruchy s dopadem na výživu. 	12
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - ovládá technologii ve výrobním středisku a je seznámen s její funkčností a dodržování BOZP - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - popíše jednotlivé druhy tepelných úprav pokrmů - připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku 	<p>Výrobní středisko, základy technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výrobní středisko, obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce. - Organizace práce ve výrobním středisku. BOZP, PO, HP a HACCP. - Základy technologie přípravy pokrmů, předběžná úprava potravin, tepelné úpravy potravin. - Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů. - Příprava teplých a studených nápojů běžně zařazených na NL. 	30

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá techniku jednoduché obsluhy - zvládá servis jednoduchým způsobem obsluhy - udržuje a ošetřuje inventář na úseku obsluhy - orientuje se v jednotlivých druzích inventáře - pracuje s inventářem a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje 	<p>Opakování dovedností a znalostí z I. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opakování - nácvik dovedností – jednoduchá obsluha. - Opakování - nácvik dovedností – jednoduchá obsluha. - Opakování – inventář na úseku obsluhy. - Opakování – inventář na úseku obsluhy. - Souhrnné opakování a procvičování dovedností. (dle potřeby) 	<p>33,5</p> <p>33,5</p>
---	--	--------------------------------

<p>2. ročník</p>		<p>577,5</p>
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - popíše příklady bezpečnostních rizik, příčiny úrazů, jejich prevenci 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. - Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele. 	<p>105</p> <p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - aplikuje kritické body v gastronomii - zná možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence 	<p>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body - HACCP. - Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty – zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence. 	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označování potravin a nápojů a údajích na etiketě - zná typy skladů a skladovací podmínky potravin 	<p>Potraviny a nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skladování a ošetřování jednotlivých sortimentních druhů potravin a nápojů. - Typy skladů, skladovací podmínky – teplota atd. 	<p>14</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravné a průběžné práce v odbytových střediscích před zahájením, během a po ukončení provozu - udržuje a ošetřuje inventář na úseku obsluhy - orientuje se v jednotlivých druzích inventáře pracuje s inventářem - umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje - ovládá techniku jednoduché obsluhy 	<p>Procvičování dovedností z I. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Přípravné práce v odbytových střediscích, zahájení, průběh a ukončení provozu. - Inventář na úseku obsluhy, rozdělení, druhy, použití, údržba, uskladnění. - Návčik techniky podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze. 	<p>21</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta - uplatňuje prostředky verbální a neverbální komunikace - dokáže řešit běžné i neobvyklé situace - profesionálně komunikuje s hostem - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním 	<p>Komunikace ve službách</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pravidla chování číšníka. - Typy hostů, reakce na projevy jejich chování, předcházení konfliktům. - Národní zvyklosti a tradice, řešení běžných i neobvyklých situací. - Uplatnění prostředků verbální a neverbální komunikace. - Základy psychologie a její využití v kontaktu s hostem. - Profesionální komunikace s hostem. 	<p>42</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v OS - zná členění a charakteristiku OS - aplikuje znalosti způsobů obsluhy ve střediscích kavárny, vinárny, baru - orientuje se v technikách obsluhy kaváren a společensko-zábavních středisek - dokáže popsat výčepní zařízení, druhy piva, vhodný inventář na 	<p>Odbyt a obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - Odbytová střediska - členění, charakteristika. <p>Kavárny</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizace práce, úkoly pracovníků, technika obsluhy. - Kavárenský jídelní a nápojový lístek, technika obsluhy. <p>Vinárny</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizace práce, úkoly pracovníků, 	<p>434</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá techniku obsluhy a její různé formy podle prostředí a charakteru akce a společenské příležitosti - zvládá přípravu pracoviště a inventáře na snídani, svačinu, přesnídávku, oběd a večeři dle předloženého menu - dokáže sestavit nabídku pokrmů dle požadavků hosta a jídelní a nápojový lístek - připravuje pracoviště na různé způsoby servisu - připraví pracoviště na podávání pokrmů formou table d'hote včetně nabídky pokrmů a nápojů 	<p>Obsluha, organizace práce v různých formách obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rozdělení snídání, organizace práce v různých formách obsluhy. - Příprava pracoviště a podávání snídání, sestava nabídky pokrmů. - Příprava pracoviště a podávání svačin a přesnídávek, sestava nabídky pokrmů. - Příprava pracoviště a podávání obědů, sestavování jídelních a nápojových lístků.. - Příprava pracoviště a podávání večeří, sestavování jídelních a nápojových lístků. - Příprava pracoviště formou table d'hote, nabídka pokrmů a nápojů. - Obsluha skupin, organizace práce, obsluha. <p>Technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava pracoviště a inventáře na složitý oběd, technika obsluhy. - Prostírání a úprava stolů, příručního stolu, servírovacích stolků a vozíků. - Příprava a podávání aperitivů a digestivů, inventář. - Podávání studených a teplých předkrmů. - Podávání polévek. - Podávání ryb. - Podávání hlavních chodů. - Podávání dezertů a ovoce. - Podávání speciálních pokrmů. 	<p style="text-align: center;">49</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu pracoviště před zahájením provozu, během a po ukončení provozu při složité obsluze - ovládá přípravu pracoviště a inventáře na složitý oběd a večeři dle předloženého menu, včetně servisu - ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí a charakteru akce a společenské příležitosti 	<p>Technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava pracoviště a inventáře na složitý oběd, technika obsluhy. - Prostírání a úprava stolů, příručního stolu, servírovacích stolků a vozíků. - Příprava a podávání aperitivů a digestivů, inventář. - Podávání studených a teplých předkrmů. - Podávání polévek. - Podávání ryb. - Podávání hlavních chodů. - Podávání dezertů a ovoce. - Podávání speciálních pokrmů. 	<p style="text-align: center;">70</p>

<ul style="list-style-type: none"> - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním - zajistí přípravu a realizaci slavnostní banketní hostiny - ovládá přijmutí a potvrzení objednávky, orientuje se v kalkulaci cen a sestavování slavnostního menu - zvládá přípravu místností, sestavení slavnostní tabule, její výzdobu, prostředí a postup při servisu slavnostního menu - provede práce spojené s ukončením slavnostní hostiny - uvede způsoby vyúčtování s hostem, vysvětlí vyúčtování tržeb 	<ul style="list-style-type: none"> - Slavnostní hostiny – číše vína, zahradní slavnosti, odpolední čaje. - Slavnostní hostiny – výlet lodí, prezentační plesy. <p>Slavnostní hostiny Organizační zajištění akcí</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slavnostní hostiny – objednávka, její potvrzení a rozpočet. - Slavnostní hostiny – soupis inventáře, pracovní příkaz. - Slavnostní hostiny – slavnostní menu. - Slavnostní hostiny – zasedací pořádek, plánek místnosti. - Slavnostní hostiny – popis obsluhy, vyúčtování. - Příprava místnosti, tvary slavnostních tabulí a jejich výzdoba. - Zakládání inventáře. - Příprava příručních a servírovacích stolků. - Příprava přilehlých místností. - Servis jednotlivých chodů. - Práce po ukončení slavnostní hostiny. 	<p>77</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá techniku a dovednosti jednoduché obsluhy - ovládá techniku a dovednosti složité obsluhy - ovládá techniku a dovednosti vyšší formy složité obsluhy 	<p>Opakování dovedností a znalostí z I. a II. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opakování - nácvik dovedností, jednoduchá obsluha. - Opakování - nácvik dovedností, složité obsluha. - Opakování - nácvik dovedností, vyšší forma složité obsluhy. - Souhrnné opakování a procvičování znalostí a dovedností dle potřeby. 	<p>24,5</p> <p>24,5</p>

3.ročník		577,5
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - popíše příklady bezpečnostních rizik, případné příčiny úrazů, jejich prevenci 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - Školení BOZP, PO, hygienických předpisů, poskytnutí první pomoci. Bezpečnost technických zařízení, pracovní oblečení. - Seznámení s organizačním uspořádáním OV, ŠŘ s právy a povinnostmi žáka. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů – prevence. 	<p>231</p> <p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - aplikuje kritické body v gastronomii - zná možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence 	<p>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygienické předpisy v gastronomii kritické body HACCP. - Kritické body HACCP. Osobní úprava a pracovní oblečení. Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty – zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence. 	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - -zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet - -využívá znalostí při sestavování vhodných menu pro dietní stravování 	<p>Výživa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dietní stravování a sestava dietního menu. - Formy servisu dietních pokrmů. 	<p>14</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu odbytového střediska před zahájením, během a po ukončení provozu - ovládá přípravu OS kavárna, vinárna, společensko – zábavní středisko - zná gastronomická pravidla a používá je při sestavování JL, NL a menu - ovládá techniku složité obsluhy - ovládá techniku vyšší formy složité obsluhy - správně podává speciální pokrmy - provádí správně vyúčtování s hostem 	<p>Procvičování získaných dovedností z I. a II. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opakování a procvičování – jednoduchá obsluha. - Opakování a procvičování - kavárny, vinárny a společensko –zábavní střediska. - Opakování a procvičování - složitá obsluha. - Opakování a procvičování - vyšší forma složité obsluhy. - Procvičování získaných dovedností – gastronomická pravidla, tvorba menu. - Procvičování získaných dovedností - podávání speciálních pokrmů. - Procvičování získaných dovedností – vyúčtování. 	<p>49</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dovede komunikovat jazykově správně v cizích jazycích s hostem - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách 	<p>Komunikace ve službách</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základy komunikace v cizím jazyce. - Základy komunikace v cizím jazyce. Význam pro podnikání a služby. 	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše technologické vybavení baru - pracuje a zná inventář na úseku baru - charakterizuje pomůcky barmana, pracuje s nimi - vyjmenuje a popíše sklo na jednotlivé druhy míchaných nápojů - orientuje se v sortimentu alkoholických a nealkoholických nápojů v baru 	<p>Odbyt a obsluha - Barmanství Vybavení střediska - bar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vybavení baru a barového pultu. - Barmanský inventář a skleněný inventář vhodný na servis míšených nápojů. - Sortiment alkoholických a nealkoholických nápojů. 	<p>21</p>

	Odbyt a obsluha Baristika	126
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v historii kávy na Blízkém východě - orientuje se v historii kávy v Evropě - popíše oblasti pěstování kávy, - orientuje se v druzích kávovníků - popíše správný postup sklizně a zpracování kávy - vyjmenuje postup výroby kávy - uvede způsoby pražení kávy - popíše ošetřování a označování kávy - vyjmenuje skladování a označování kávy - charakterizuje druhy kávy - orientuje se v přípravě jednotlivých druhů kávy - ovládá způsob přípravy a servisu jednotlivých druhů káv - uvede způsoby přípravy kávy - připravuje, servíruje jednotlivé druhy kávy - orientuje se v historii kaváren - vyjmenuje světově známé kavárny - rozlišuje obvyklé vybavení kavárny z hlediska její funkce - dokáže popsat vybavení kavárny - orientuje se v jednotlivých druzích inventáře - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu kávy 	<p>Historie kávy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Historie kávy na Blízkém východě a v Evropě. <p>Pěstování kávy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oblasti pěstování kávy a druhy kávovníků. <p>Sklizeň a zpracování kávy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postup při sklizni a zpracování kávy. <p>Výroba a ošetření kávy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Úprava a způsoby pražení kávových zrn. - Typy skladů a správné uskladnění kávy. - Ošetřování a označování kávy. <p>Druhy kávy a jejich příprava</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charakteristika jednotlivých druhů kávy. - Způsoby přípravy jednotlivých druhů kávy. - Světově známé kavárny a jejich historie. - Vybavení kavárny z hlediska její funkce- denní, internetová, literárně-kulturní. 	<p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>21</p> <p>28</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje základní teplé alkoholické nápoje - vyjmenuje základní teplé nealkoholické nápoje - ovládá techniku servisu teplých nápojů 	<p>Ostatní teplé nápoje, alkoholické a nealkoholické</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní teplé alkoholické a nealkoholické nápoje, technika přípravy a servis. 	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje pojem vinařství a jeho význam - má znalosti o původu a symbolice vína - ví co je vinohrad - zná nejpěstovanější odrůdy vinné révy v Čechách, na Moravě i ve světě - dokáže rozlišit odrůdy a jejich znaky na vinicích - orientuje se v problematice pěstování a sklizení vinné révy - ví jaký vliv má podnebí a poloha vinohradu na kvalitu vína - má osvojen pojem VINAŘSKÝ ZÁKON - orientuje se ve vinařském zákoně a řídí se jím - orientuje se v českých a moravských oblastech a podoblastech a v tom, jaké odrůdy jsou kde podle zákona povoleny pěstovat 	<p>Gastro víno – sommelierství</p> <p>Vinohradnictví</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pojem vinařství, jeho význam a symbolika vína. - Vinohrad a pěstování vinné révy. <p>Odrůdy vín české, moravské a světové oblasti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nejpěstovanější odrůdy vinných hroznů v Čechách a na Moravě. - Nejpěstovanější odrůdy vinných hroznů ve světě. - Odrůdy vín a jejich znaky na vinicích. <p>Pěstování vína</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pěstování a sklizeň vína ,vliv podnebí a polohy vinohradu na jeho kvalitu. <p>Vinařský zákon</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orientace ve vinařském zákoně a jeho dodržování. - České vinařské oblasti ,podoblasti, vinařské obce a viniční tratě. - Moravské vinařské oblasti ,podoblasti, vinařské obce a viniční tratě. - Povolené odrůdy hroznů pro pěstování 	<p>175</p> <p>14</p> <p>21</p> <p>7</p> <p>35</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá informace pro spotřebitele, které musí výrobce udávat na etiketách lahví vína 	<p>s ohledem na danou oblast.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Údaje na etiketách lahví vína, jejich znalost při servisu. 	
<ul style="list-style-type: none"> - umí popsat postup při výrobě bílého, růžového a červeného vína - zná postup při výrobě vín perlivých a šumivých - zná postup při výrobě vín dezertních a kořeněných - popíše dělení vína podle obsahu zbytkového neprokvašeného cukru a kolik ho je v gramech na litr - ovládá popis vín: stolních, zemských, jakostních, odrůdových, přívlastkových, známkových a botritických - orientuje se ve vínech tichých, šumivých, kořeněných, barikovaných a alkoholizovaných - má osvojeny znalosti o příčinách rozmanitosti vín - ví co je čirost, barva, harmonie a celkový dojem z vína - zná systémy pro hodnocení vín - dokáže specifikovat vady vína, jako jsou oxidace, hnědnutí vína, příchut' sirovodíku, sudovina, příchut' a vůně po korkové zátce, pelargoniová vůně, papírovina, stařina, kovové zákalý a přesíření vína - zná choroby vína jsou křís, myšina, octění, vláčkovatění, mléčné a máselné kvašení a hořknutí 	<p>Výroba vín</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postup při výrobě tichých vín. - Postup při výrobě perlivých a šumivých vín. - Postup při výrobě dezertních a kořeněných vín. <p>Kategorie vín</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dělení vína podle obsahu zbytkového cukru, jeho množství v gramech na litr. - Vína stolní, zemská, jakostní, odrůdová, přívlastková, známková a botritická. - Vína tichá, šumivá, kořeněná, barikovaná a alkoholizovaná. <p>Hodnocení a vlastnosti vín</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dojem vína, jeho rozmanitosti a systémy pro jeho hodnocení. <p>Vady a choroby vína</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jednotlivé vady a choroby vína a jejich rozpoznávání. 	<p>21</p> <p>21</p> <p>7</p> <p>7</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ví co je archivace vína, jaké prostory jsou pro ní vhodné - dokáže určit vhodnost vína pro archivaci podle odrůdy a druhu - zná pojem potenciál zrání a ví jaký na něj má archivace vliv - umí určit vhodnou polohu a teplotu pro uskladnění vína podle odrůdy a druhu - ví co je vinotéka a jak se postupuje při jejím využití 	<p>Archivace a uskladnění vína</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vhodné prostory, druh a odrůdy, vliv archivace na zrání vína. - Vhodná poloha a teplota vína při archivaci ve sklepích a vinotéce. 	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v pojmu degustace a popisu vnímání vína třemi smysly - ví kdo je deguster a jak postupuje při degustaci - má osvojeny znalosti o protokolu k degustaci vína - ovládá sommeliérské dovednosti - má osvojena pravidla o snoubení vína s pokrmem - dokáže doporučit vhodné víno k danému pokrmu - umí doporučit vhodný doplněk k vínu - má znalosti se sestavováním slavnostního menu a zařazením vhodných druhů vína k pokrmům - - zná teploty při podávání vína podle druhu a odrůdy - postupuje profesionálně při presentaci a ví co vše musí o víně vědět - ovládá techniku podávání vína a perfektní postup při servisu - zvládá přípravu veškerých pomůcek potřebných pro servis - dokáže použít vhodný skleněný inventář při servisu vína podle druhu - zná vína, která se dekantují a jak se při dekantaci postupuje 	<p>Práce sommeliéra a degustace vína</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dekantování vína, degustace-vnímání vína třemi smysly. <p>Víno a pokrm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Snoubení vína s pokrmem. <p>Servis vína</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teplota vína při podávání. - Presentace, technika při servisu, vhodné sklo a ostatní inventář. 	<p>7</p> <p>7</p> <p>14</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá složitou obsluhu, vyšší formu složité obsluhy - ovládá práci barmana - ovládá práci baristy - ovládá práci sommeliera 	<p>Opakování dovedností a znalostí I – III. ročníku, příprava k ZZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Návčik dovedností – práce barmana, baristy a sommeliera. - Návčik dovedností – práce barmana, baristy a sommeliera. - Návčik dovedností – práce barmana, baristy a sommeliera. - Návčik dovedností – složitá obsluha. - Návčik dovedností – složitá obsluha. - Návčik dovedností – vyšší forma složité obsluhy. - Návčik dovedností – vyšší forma složité obsluhy. - Návčik dovedností – vyšší forma složité obsluhy. - Návčik dovedností – vyšší forma složité obsluhy. - Opakování – příprava k ZZ. - Praktická část ZZ, závěr OV. 	<p style="text-align: center;">45</p> <p style="text-align: center;">45,5</p>
---	--	--